

À

Administração Municipal de Vacaria

Departamento de Comissão de Licitações

Objeto: Recurso Administrativo

Concorrência Registro de Preços nº 04/2018

A empresa Paganella & Paganella Ltda., pessoa jurídica de direito privado, com sede à rua Av. Militar, 5153 – SI 02- B. Glória, Vacaria – RS, inscrita sob CNPJ 04.652,288/0001-30, através de seu representante legal, subscreve, vem, por meio deste, impugnar, conforme fundamentos expostos a seguir.

1 – Recurso

Em tempo, após tomarmos conhecimento das Atas publicadas, calcados na certeza que os critérios de avaliação e qualificação dos produtos devem ser mantidos do início ao fim do processo vimos por meio deste instrumento nos manifestar e pleitear que o mesmo seja mantido de forma inidônea, e que em caso adverso acarretará em supressão às leis vigentes prejuízos à comunidade de Vacaria, prejuízos estes os quais elencaremos e descrevemos abaixo.

- I- **Manter o mesmo critério de avaliação**, que seja mantida a mesma forma de avaliação e qualificação dos produtos de origem animal, carnes e embutidos, pois fora divulgada Ata de aprovação/reprovação de amostras onde, o Item 24 fora apresentada amostra da marca Apebrun, a qual em relatório técnico do grupo que avaliou as amostras de todas as empresas postulantes reprovou tal marca. Ainda, elencamos aqui que os itens 24, 58 e 188 são o mesmo produto, o qual esclareceremos a seguir;

- **Item 24: CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA DE PRIMEIRA CATEGORIA.(COXÃO DE DENTRO, COXÃO DE FORA, PATINHO)**, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SEM CARTILAGENS E OSSOS, PODENDO CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA.
- **Item 58: CARNE BOVINA DE PRIMEIRA SEM OSSO, TIPO PATINHO, CORTADA TIPO BIFE. RESFRIADA. EMBALADA A VÁCUO.** CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA.



- **Item 188: CARNE BOVINA DE PRIMEIRA SEM OSSO, TIPO PATINHO, CORTADA TIPO BIFE. RESFRIADA. EMBALADA A VÁCUO.** CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA

Cabe aqui ressaltar que ambos os itens são “a mesma” peça de carne, que são sempre provenientes da mesma parte do animal, Itens 24, 58 e 188, cito: **CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA DE PRIMEIRA CATEGORIA.(COXÃO DE DENTRO, COXÃO DE FORA, PATINHO)**, trecho este transcrito do instrumento convocatório, o qual comprova que são a mesma descrição em três itens diferentes, mas que em si diferem apenas no corte, *Carne Moída, Carne tipo Bifes, Carne tipo Iscas*, mas todos provenientes das mesmas peças. Segue anexo a nomenclatura conforme o SICADERGS, onde elencamos as partes ora descritas nos itens 24, 58 e 188 do ato convocatório.

Seguindo assim, se todos os itens tem a mesma descrição, provém das mesmas peças de carne e diferem entre si apenas no corte é coerente e obrigatório aplicação do mesmo critério de avaliação pois todos os itens indiferente do corte, são da mesma marca, fabricante “Apebrun”, tenham o mesmo julgamento, “REPROVADO”, conforme relatório técnico ora já divulgado. Não se pode admitir um produto que é a mesma peça de carne, ora ser “bom” ora ser “ruim”, em um tipo de corte “ter mais carne” e em outro tipo de corte “ter mais ou menos gordura”, isto inclusive configura-se uma prática que requer até uma investigação/fiscalização sanitária profunda, pois como pode a peça “Patinho” apresentar mais gordura quando é moída, e quando é cortada em bifes, não haver a gordura, ou apresentar nervos quando é cortada em Iscas e quando é em bifes não conter nervos.

Este é o fato, a marca Apebrun fora reprovada no que tange à, **CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA DE PRIMEIRA CATEGORIA.(COXÃO DE DENTRO, COXÃO DE FORA, PATINHO)**, que independente do item: 24, 58 e 188 ou do corte, constata-se uma grande variação de qualidade, sempre para pior, pois todos os cortes são provenientes das mesmas peças de carne.

2 – Do Recurso

Demonstramos e esclarecemos através deste instrumento que existem aspectos de relevância, que comprometem a relação legal do mesmo, infringindo leis federais dedicadas a matéria, assim como restringindo a participação de mais postulantes, e principalmente postulantes locais os quais geram receitas diretas aos cofres do município.

Percebe-se que há um vício nítido relacionado a construção do edital, pois a marca do produto reprovado segue aparecendo na lista das pré-aprovadas, e algumas que estavam relacionadas em anos anteriores, 2016 e 2017, foram excluídas sem uma prévia avaliação técnicas elucidando o porquê as mesmas não mais estão habilitadas como pré-aprovadas.

3 – Dos Fundamentos

Percebe-se que, através do recurso interposto neste instrumento, se aceitas tais alegações e produtos, o princípio da igualdade e o vencimento da proposta qualificada será



descartado, prejudicando o Município de Vacaria e em desconformidade com a Lei de Licitações – Lei Federal nº 8.666-93 – consoante as suas alterações legais, conforme se afere no artigo 3º, e inciso 1º, alínea I e II, *caput, in verbis*:

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da proibição administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

§ 1º É vedado aos agentes públicos:

I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos de convocação, cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o seu caráter competitivo e estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou domicílio dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para o específico objeto do contrato;

(Redação dada pela Lei nº 12.349, de 2010)

É fato que o acolhimento de tal instrumento proposto à Comissão de Licitações não objetiva frustrar, retardar ou desmoralizá-lo e sim contribuir para o processo, agregando informações que proporcionem a escolha da proposta que atende os requisitos explícito no ato convocatório.

Pertinente, portanto, a legalidade, motivo pelo qual é necessário o acolhimento e provimento de tal Impugnação.

4 – Dos Pleitos Requeridos

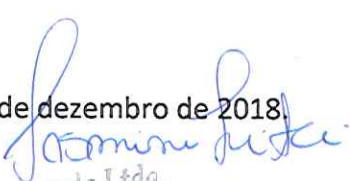
Ante ao exposto, a empresa Paganella & Paganella Ltda, requer:

I – o acolhimento de recurso administrativo proposto em razão da ampla igualdade entre participantes resguarda suas atribuições legais e técnica dos produtos perante ao processo e desta forma desqualificando a marca Apebrun para os itens 24, 58 e 188, e convocando o segundo colocado;

II – o deferimento do presente como um todo, bem como sua imediata aplicação e todas as conseqüentes fases inerentes ao mesmo;

Pelo deferimento.

Vacaria/RS, 7 de dezembro de 2018.


Paganella & Paganella Ltda.
CNPJ nº 04.652.288/0001-30
Insc. Est. 154/0110130
R. Niterói nº 5153, Sala 02
Vacaria - RS

Fechar

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

CONCORRÊNCIA PÚBLICA DE REGISTRO DE PREÇOS 04/2018 PARA AQUISIÇÃO
DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS

PRODUTOS REPROVADOS

EMPRESA: PARANÁ FOODS COMERCIO EIRELI - EPP	
PRODUTO	MOTIVO
BISCOITO MARIA DIANA (ITEM 05)	NÃO APRESENTA CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS SATISFATÓRIAS EM RELAÇÃO AO ATRIBUTO SABOR, EM COMPARAÇÃO AS MARCAS PRÉ-APROVADAS NO EDITAL.
FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA SINHÁ (ITEM 06)	NÃO CORRESPONDE A ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO. SOLICITADO FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA E NÃO FARINHA DE MILHO FLOCADA.
FARINHA DE MANDIOCA BELA (ITEM 07)	NÃO CORRESPONDE A ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO. SOLICITADO FARINHA DE MANDIOCA TORRADA E NÃO BRANCA.
AVEIA EM FLOCOS FINAS BELA (ITEM 42)	PRODUTO NÃO POSSUI RÓTULO COM INFORMAÇÕES COMPLETAS COMO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE.
AMIDO DE MILHO BELA (ITEM 45)	NÃO CORRESPONDE A ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO. SOLICITADO PRODUTO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO. A AMOSTRA TEM EMBALAGEM PLÁSTICA FRÁGIL E JÁ ESTAVA ROMPIDA AO RECEBIMENTO DO PRODUTO.
CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL RIO SUL (ITEM 49)	NÃO CORRESPONDE A ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO. SOLICITADO CAFÉ MOÍDO TRADICIONAL E NÃO FORTE.
CANELA EM PÓ BELA (ITEM 50)	PRODUTO NÃO TEM CARACTERÍSTICAS DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, TAMBÉM NÃO POSSUI ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E SATISFATÓRIOS. PARECE CONTER MISTURA DE OUTRAS ESPECIARIAS (EXEMPLO: CRAVO)
PÓ PARA GELATINA BELA (ITEM 55)	NÃO CORRSPONDE A ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO. SOLICITADO PRODUTO ACONDICIONADO EM CAIXAS.
ACHOCOLATADO EM PÓ LEO (ITEM 127)	PRODUTO REPROVADO NA ANÁLISE SENSORIAL. APRESENTA SABOR INSATISFATÓRIO, EXCESSIVAMENTE DOCE, COM CRISTAS DE AÇÚCAR APARENTES.
BISCOITO ÁGUA E SAL DIANA (ITEM 129)	NÃO APRESENTA CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS SATISFATÓRIAS EM RELAÇÃO AO ATRIBUTO SABOR, EM COMPARAÇÃO AS MARCAS PRÉ-APROVADAS NO EDITAL.
MASSA TIPO TALHARIM NINHO ROSANE (ITEM 35)	NÃO CORRESPONDE A ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO. SOLICITADO MASSA TIPO ESPAGUETE E NÃO TIPO TALHARIM. ALÉM DISSO, NÃO APRESENTOU CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS SATISFATÓRIAS. PRODUTO NÃO ADQUIRIU CONSISTÊNCIA ADEQUADA, APRESENTANDO ASPECTO ADERENTE, VISCOSO, MESMO AO PREPARO CONFORME INSTRUÇÕES DO FABRICANTE.
COLORAU (COLORÍFICO OU VERMELHÃO) BELA (ITEM 84)	NÃO CORRESPONDE A ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO. SOLICITADO EMBALAGEM DE 100G E NÃO DE 500G.

EMPRESA: ZILA MARIA DAMBRÓS	
PRODUTO	MOTIVO
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, DE 1ª CATEGORIA APEBRUN (ITEM 24)	AMOSTRA APRESENTADA MOSTROU EXCESSIVA QUANTIDADE DE GORDURA POR SE TRATAR DE CARNE MOÍDA DE 1ª CATEGORIA. ASPECTO DO PRODUTO AINDA CRU INDICOU ALTO PERCENTUAL DE GORDURA (VERIFICADO PELA ABUNDÂNCIA DE PARTES BRANCO AMARELADAS), SENDO ESTE PERCENTAL MUITO PERCEPTÍVEL AO DEGUSTAR O PRODUTO JÁ COZIDO, DEIXANDO UMA SENSAÇÃO DE UNTUOSIDADE NA BOCA E SABOR RESIDUAL DE GORDURA.

	E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES. CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUE					
20	MORANGA CABOTIA DE PRIMEIRA QUALIDADE: PESO MÉDIO ENTRE 2,0 KG A 2,5 KG CADA UNIDADE. LIGEIRAMENTE ACHATADO ARREDONDADO. COR VERDE ESCURO A VERDE MÉDIO, SEM PARTES ESCURAS QUE CARACTERIZAM DETERIORAÇÃO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES. CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERF	KG	4.000	2,50	9.880,00	
21	BATA INGLESA DE PRIMEIRA QUALIDADE: PESO MÉDIO ENTRE 140G A 190G CADA UNIDADE. DIÂMETRO TRANSVERSAL MAIOR QUE 4,5CM. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES. CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	14.460	2,20	31.089,00	
22	OVOS BRANCOS DE GALINHA. TIPO GRANDE. PESO MÉDIO DE 55G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: ESTAR LIMPOS, APRESENTAR CASCA LISA, INTEGRAL, SEM DEFORMAÇÃO, POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO, APRESENTAR GEMA TRANSLÚCIDA, FIRME E CONSISTENTE, LIVRE DE DEFEITO, OCUPANDO A PARTE CENTRAL DO OVO E SEM GERME DESENVOLVIDO, APRESENTAR CLARA TRANSPARENTE, Densa, FIRME, ESPessa, LÍMPIDA, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E COM AS CHALAZAS INTACTAS, SERÃO CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO OS OVOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES DA GEMA E DA CLARA (GEMA ADERENTE À CASCA, GEMA ARREBENTADA, COM MANCHAS ESCURAS, PRESENÇA DE SANGUE ALCANÇANDO TAMBÉM A	DZ	6.295	4,50	28.327,50	
23	REPOLHO BRANCO DE PRIMEIRA QUALIDADE: FORMATO ACHATADO, FOLHAS LISAS, COM VEIAS SALIENTES, DE COR BRANCO ESVERDEADO. PESO MÉDIO ENTRE 1,5 KG A 2,5 KG CADA UNIDADE. PODADO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÃO	KG	3.870	1,80	6.927,30	
24	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA DE PRIMEIRA CATEGORIA, COXÃO DE DENTRO, COXÃO DE FORA, PATINHO, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SEM CARTILAGENS E OSSOS, PODENDO CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA,	KG	13.620	28,10	382.994,40	FRIGOFAR BESTBEEF 1ª CATEGORIA - FRIGORÍFICO SILVA

	GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPEL CARTÃO INTEGRAS COM EMBALAGEM PLÁSTICA IN					
56	ABACAXI DE PRIMEIRA QUALIDADE: TIPO PÉROLA. COROA LONGA E COM ESPINHOS. APRESENTA POLPA BRANCA E SABOR ACIDIFICADO PARA DOCE. FRUTO CILÍNDRICO. PESO MÉDIO ENTRE 1,3 KG E 1,7 KG CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTERIO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE. SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (CO	KG	14,605	4,40	64,846,20	
57	ALFACE LISA OU CRESPA DE PRIMEIRA QUALIDADE: PESO MÉDIO ENTRE 250G E 300G CADA UNIDADE. AS FOLHAS DEVEM ESTAR BEM DESENVOLVIDAS E COM ASPECTO DE PRODUTO FRESCO, COM EXCELENTE GRAU DE HIDRATAÇÃO, VIÇOSAS E COM OS TALOS FIRMESES. SEM DANOS POR INSETOS. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	UN	4,740	1,60	7,489,20	
58	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA SEM OSSO, TIPO PATINHO, CORTADA TIPO BIFE. RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODORE E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO OU NO M	KG	5,150	24,20	124,617,10	FRIGOFAR BESTBEEF – FRIGORÍFICO SILVA APEBRUN
59	COUVE FOLHA DE PRIMEIRA QUALIDADE: COUVE MANTEIGA. PESO MÉDIO ENTRE 400G A 500G CADA MOLHO. AS FOLHAS DEVEM ESTAR BEM DESENVOLVIDAS E COM ASPECTO DE PRODUTO FRESCO, COM EXCELENTE GRAU DE HIDRATAÇÃO, VIÇOSAS E COM OS TALOS FIRMESES. SEM DANOS POR INSETOS. COLORAÇÃO UNIFORME VERDE ESCURO, BRILHANTE. TAMANHO UNIFORME. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO FOLHAS RASGADAS OU AMASSADAS), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QU	UN	2,600	2,00	5,200,00	
60	LARANJA VALÊNCIA DE PRIMEIRA QUALIDADE: CALIBRE MÉDIO (DIÂMETRO EQUATORIAL) ENTRE 6,6 CM E 7,2 CM. PESO MÉDIO ENTRE 180G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE. SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA	KG	14,500	1,80	26,680,00	

	CONTÉM 380G DO PRODUTO. RENDIMENTO: 380 G = 2,9 LITROS (14 COPOS). VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUAREN)					
184	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE. 0% GORDURA TRANS. FONTE DE FIBRAS. COM AÇÚCAR MASCADO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR MASCADO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL E AROMATIZANTES, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA, TRIGO E PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E CEVADA. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAME	PCT	500	5,90	2.945,00	MOSMANN
185	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL A BASE DE PROTEÍNA HIDROLISADA DE ARROZ. FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTE E DE SEGUIMENTO E/OU CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE A BASE DE PROTEÍNA HIDROLISADA DE ARROZ. NUTRIÇÃO COMPLETA PARA O TRATAMENTO DA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV). PERFIL COMPLETO DE AMINOÁCIDOS E TAURINA. ENRIQUECIDA COM NUCLEOTÍDEOS. LIVRE DE ÁCIDO FÍTICO. MELHOR PALATABILIDADE EM COMPARAÇÃO COM FÓRMULAS HIDROLISADAS DE LEITE DE VACA. LIVRE DE CONTAMINANTES. NÃO CONTÉM LACTOSE. REMISSÃO DOS SINTOMAS DA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. ADEQUADO CRESCIMENTO PONDEROESTATURAL. BEM TOLERADO POR MAIS DE 90% DO	LTA	15	88,80	1.331,90	NOVAMIL RICE - BIOLAB
186	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MÉDIA. PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. PODE CONTER TRAÇOS DE AVEIA, TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AMÊNDOA, AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, AVELÁ, MACADÂMIA, NOZ, PECÁ, PISTACHE, PINOLI E CASTANHAS, RICA EM FIBRAS, RICA EM PROTEÍNAS. RICA EM FERRO. SOJA NÃO TRANSGÊNICA. FÁCIL PREPARO. OPÇÃO SAUDÁVEL NO PREPARO DE QUIBES, ALMÔNDEGAS, SOPAS, MOLHOS E PATÊS. PODE SER CONSUMIDA CRUA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO D	KG	700	27,80	19.439,00	CERÉLUS CAMIL JASMINE VITAO
187	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA COM NO MÁXIMO 8% DE GORDURA E4% DE APONEVROSES. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO OU NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURASISFIDPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO CISPOA OU SIF. IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE. NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM/ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO L	KG	8.600	16,30	140.352,00	FRIGOFAR APEBRUN
188	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO. TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE, CORTADA TIPO ISCAS. RESFRIADA. EMBALADA A VÁCUO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODORE E SABOR PRÓPRIO, COM	KG	3.700	26,70	98.827,00	FRIGOFAR APEBRUN