Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

CONTRATO Nº PP.01.20.0001/2020

CONTRATO DE FORNECIMENTO PARCELADO QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, A PREFEITURA DE SÃO BRÁS, E, DO OUTRO, A EMPRESA SÃO BRÁS MINIMERCADO EIRELI DECORRENTE DO PREGÃO Nº 05/202020.

O MUNICÍPIO DE SAÕ BRÁS/AL, neste ato representado por sua Prefeitura, localizada à Rua do Comércio, 03, Centro – CEP. 57.380-000 – São Brás – AL, inscrita no CNPJ sob o nº. 12.207.437/0001-80, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo seu Prefeito Municipal, o Sr. **MARCOS SANDES,** inscrito no CPF nº. 558.368.795-91, portador do RG nº. 753774461 SSP/BA e a Empresa **SÃO BRÁS MINIMERCADO EIRELI**, localizada à Rua 15 de Novembro, nº 05, Centro, São Brás/AL, CEP: 57.380-000, inscrita no CNPJ sob o nº. 19.604.723/0001-28, doravante denominada **CONTRATADA,** neste ato representada pelo seu Representante Legal, o S.R. **PAULO BARBOSA DUARTE**, inscrito no CPF nº 057.512.654-08 e RG sob nº 2114605 – SSP/AL, têm justo e acordado entre si o presente Contrato de Fornecimento Parcelado, acordo com as disposições regulamentares contidas na Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO (art. 55, inciso I, da Lei n° 8.666/93).

O presente Contrato tem por objeto o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para a merenda escolar, de acordo com as especificações constantes do Edital de **Pregão Presencial n° 05/2020** e seus anexos, e proposta de preços da Contratada, de acordo com o art. 55, XI da Lei nº. 8.666/93, passando tais documentos a fazer parte integrante do presente instrumento para todos os fins de direito.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO (art. 55, inciso II, da Lei n° 8.666/93).

O fornecimento será executado diretamente pela CONTRATADA, sob a forma de execução indireta, em regime de empreitada por preço global, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, visando à perfeita consecução do objeto e na forma da Cláusula Quinta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 55, inciso III, da Lei n° 8.666/93).

Os gêneros alimentícios serão fornecidos pelos preços constantes na proposta da Contratada, perfazendo o presente Contrato um valor total estimado de **R$ 351.654,05 (trezentos e cinquenta e um mil, seiscentos e cinquenta e quatro reais e cinco centavos),** conforme anexo único.

§1° - O pagamento será efetuado após liquidação da despesa, no prazo de até 15 (quinze) dias, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo setor responsável pelo recebimento do objeto.

§2° - Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e/ou Municipal e prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e perante o FGTS - CRF.

§3° - Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

§4° - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

§5º - Não haverá reajuste de preços durante o período contratado.

§6º - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no *caput* desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE.

§7º - Nestes preços estão incluídos todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram da execução deste Contrato, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.

§8° - Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a CONTRATADA apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato será rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE, ficando

Prefeitura Municipal de SÃO BRÁS-AL
UM NOVO TEMP

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/
Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

assegurado à CONTRATADA, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos produtos efetivamente prestados e atestados.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93)

O presente Contrato terá vigência da data de sua assinatura até 31 (trinta e um) de dezembro de 2020 (dois mil e vinte), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93)

Os gêneros alimentícios, objeto deste contrato, serão entregues na Secretaria Municipal de Educação, de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados a partir da solicitação.

Parágrafo Único - O fornecimento deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por serem meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 55, inciso V, da Lei n. º 8.666/93).

As despesas com o pagamento do referido objeto estão previstas no orçamento da Prefeitura Municipal de São Brás, conforme classificação orçamentária detalhada abaixo:

UO:	15 - Fundo de Educação Básica
Elemento de Despesa:	15.0200.12.361.00015.005–PNAEP – Alimentação Escolar – Infantil; 15.0300.12.361.00015.006–PNAEF – Alimentação Escolar – Fundamental; 15.0400.12.366.00015.008–PNAEF-EJA – Alimentação Escolar – Jovens e Adultos;
Class. Econômica:	3.3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo
Fonte de Recursos:	0201.00 – Outras Transf. FNDE 0010.00 – Próprios

CLÁUSULA OITAVA - DO DIREITO E RESPONSABILIDADE DAS PARTES (art. 55, inciso VII e XIII, da Lei nº 8.666/93).

A Contratada, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.
- Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Prefeitura ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
- Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
- Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/
Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

• Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia a expressa anuência do Contratante.

A Contratante, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

• Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.

• Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;

• Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;

• Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES E MULTAS (Art. 55, inciso VII, da Lei nº 8.666/93).

Pelo atraso injustificado na execução do Contrato, pela inexecução total ou parcial do objeto pactuado, conforme o caso, o Contratante poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, previstas no art. 87 da Lei nº. 8.666/93, garantida a prévia defesa, sem prejuízo de perda da garantia prestada:

I - advertência;

II - multa de 1% (um por cento) por dia, até o máximo de 30% (trinta por cento), sobre o valor do Contrato, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento;

III - multa de 20% (dez por cento) sobre o valor total deste Contrato, no caso de inexecução total ou parcial do mesmo;

IV - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Contratante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO (art. 55, inciso VIII, da Lei nº 8.666/93).

A inexecução, total ou parcial, do Contrato, além das penalidades constantes da cláusula anterior, ensejará a sua rescisão por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do Art. 78 da Lei nº. 8.666/93, na forma do art. 79 da mesma Lei.

Parágrafo único - Quando a rescisão ocorrer, com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei supracitada, sem que tenha havido culpa da Contratada, será esta ressarcida dos prejuízos, regularmente comprovados, que houver sofrido, conforme preceitua o § 2º do art. 79 do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS DIREITOS DO CONTRATANTE NO CASO DE RESCISÃO (Art. 55, inciso IX, da Lei nº 8.666/93).

Na hipótese de rescisão administrativa do presente Contrato, a Contratada reconhece, de logo, o direito da Contratante de adotar, no que couberem, as medidas previstas no artigo 80 da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E OS CASOS OMISSOS (art. 55, inciso XII, da Lei nº 8.666/93).

O presente Contrato fundamenta-se:

I - nos termos do Pregão nº 05/2020 que, simultaneamente:

• constam do Processo Administrativo que o originou;

• não contrariem o interesse público;

II - nas demais determinações da Lei 8.666/93;

III - nos preceitos do Direito Público;

IV - supletivamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos e nas disposições do Direito Privado.

Parágrafo Único - Os casos omissos e quaisquer ajustes que se fizerem necessários, em decorrência deste Contrato, serão acordados entre as partes, lavrando-se, na ocasião, Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES (Art. 65, Lei nº 8.666/93).

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

Este instrumento poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer fatos estipulados no artigo 65 da Lei nº. 8.666/93, desde que devidamente comprovados.

§1º - A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite legal previsto no art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93, calculado sobre o valor inicial atualizado do contrato.

§2º - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, de acordo com o art. 65, §2º, II da lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO (Art. 67, Lei nº 8.666/93).

Na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº. 8.666/93, fica designado o servidor **JOSÉ ANEILSON FERREIRADOS SANTOS** - CPF nº. 653.555.805-30, lotado na Secretaria Municipal de Educação deste Município, para acompanhar e fiscalizar execução do presente Contrato.

§1º - À fiscalização compete, entre outras atribuições, verificar a conformidade da execução do Contrato com as normas especificadas, se os procedimentos são adequados para garantir a qualidade desejada.

§2º - A ação da fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO (Art. 73, Lei nº 8.666/93)

O objeto deste Contrato será recebido de acordo com o disposto art. 73, II, *a* e *b* da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO (Art. 55, §2º, Lei nº. 8.666/93)

As partes contratantes elegem o Foro da Cidade de Porto Real do Colégio, Estado de Alagoas, como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato, com renúncia expressa por qualquer outro.

E, por estarem assim, justas e Contratadas, as partes assinam este instrumento, na presença de 02 (duas) testemunhas, a fim de que produza seus efeitos legais.

São Brás/AL, 12 de fevereiro de 2020

MUNICIPIO DE SÃO BRÁS
MARCOS SANDES
CONTRATANTE

SÃO BRÁS MINIMERCADO EIRELI
PAULO BARBOSA DUARTE
CONTRATADO

TESTEMUNHAS:
I – ASS: Gelmara Fernandes CPF: 005.526.575-81

II - ASS: Jauciana Rocha Cruz CPF: 030.615.925-20

Prefeitura Municipal de SÃO BRÁS-AL UM NOVO TEM

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

ANEXO ÚNICO

GENEROS LIMENTICIOS

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	EMBALAGEM	MARCA	UND	QTD. ANUAL	V. UNIT.	V. TOTAL
1	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO: parte da ave abatida (peito de frango) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Formol: negativo Rancidez: negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.	Carrer	Kg	3.000	R$7,33	R$ 21.990,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ: é a porção em pó proveniente da mistura de cacau em pó, açúcar, maltodextrina, sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja. Sua fórmula deve apresentar a informação nutricional em sua embalagem contendo informações quanto ao valor calórico, carboidrato e sódio. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: pó fino, homogêneo cor: marrom odor: característico sabor: próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICP-QUÍMICAS: Umidade: máximo de....3,0% em peso (crítico) Lipídios: máximo de....2,0% em peso (crítico) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Coliformes a 45°C/g = $5x10^3$ Salmonelas/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, larvas e parasitas: ausência.	Embalagem primária em lata ou plástico lacrado. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. De 400g.	Apti	Pct	2.500	R$4,73	R$ 11.825,00

Prefeitura Municipal de SÃO BRÁS-AL
UM NOVO TEM

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

	Pesquisa de elementos histológicos: deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glycine soja), farinhas e vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes). PRAZO DE VALIDADE Sua validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução n 259 de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Caso apresente Glúten em sua composição deverá apresentar descrito no rótulo. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.						
3	AÇÚCAR CRISTAL 1kg: sacarose obtida da cana de açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais regulares, de coloração uniforme, livre de umidade. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – próprio do tipo de açúcar Cor – branca Cheiro – próprio Sabor – doce CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de sua entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	Cristal	Kg	5.050	R$2,22	R$ 11.211,00
4	ARROZ PARBOILIZADO 1kg: grupo beneficiado, tipo 1, no mínimo 80% de peso de grão inteiros, isento de sujidades, fungos ou parasitas, livre de umidade, embalagem plástica atóxica, transparente. Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o	Pilão	Kg	6.380	R$2,49	R$ 15.886,20

Prefeitura Municipal de SÃO BRÁS-AL
UM NOVO TEM

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

		transporte e armazenamento.					
5	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gorduras totais: 4 a 8g Gordura saturada: 1,5 a 3,5g Gordura trans: não contém Sódio: máximo de 290mg Ferro: 1,2 a 4mg Ácido fólico: máximo de 45mcg PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termos soldagem na vertical e na horizontal.	Pilar	Pct	2.145	R$2,74	R$ 5.877,30
6	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA OU ROSQUINHA: é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 160 kcal Carboidratos: 20 a 35g Proteínas: 1,3 a 5g Gorduras totais: 3 a 6g	Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termos soldagem na vertical e na horizontal.	Pilar	Pct	2.195	R$3,35	R$ 7.353,25

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

	Gordura saturada: 0,5 a 2,5g Gordura trans: não contém Sódio: máximo de 180mg Ferro: 1,2 a 4mg Ácido fólico: máximo de 45mcg CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência Elementos histológicos estranhos a composição do produto: ausência Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica: ausência OBS: deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.						
7	CORTE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA – TIPO COXÃO MOLE: é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência Tecido inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência Nitrito: ausência Bissulfito: negativo Capa de gordura, g% - de 12 a 16 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = $3X10^3$ Salmonella p/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalada em filme de polietileno de alta densidade com peso de 500g.	Suifrigo	Und	4.000	R$8,50	R$ 34.000,00
8	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1 e	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de	Lider	Kg	2.910	R$4,15	R$ 12.076,50

Prefeitura Municipal de SÃO BRÁS-AL
UM NOVO TEM

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

	classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – grãos Cor – característica da espécie Odor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Classe diferente da declarada: ausência Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos mortos: 0 a 0,10% Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos limites toleráveis Peso líquido inferior ao declarado: ausência CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data da entrega.	polietileno transparente, hermeticamente fechado com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30kg.					
9	LEITE DE COCO: produto natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio Cor: próprio Cheiro: próprio Sabor: próprio CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE No mínimo 04 meses a partir da data de entrega do produto.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafa de vidro apropriada contendo 500 ml. SECUNDÁRIA: embalado em fardo de polietileno transparente resistente. Com 12 unidades.	Cocão	Garr	1.500	R$3,96	R$ 5.940,00
10	LEITE EM PÓ INTEGRAL: instantâneo. Ingredientes: leite integral, lecitina, vitamina A e D. produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – pó uniforme Cor – própria (branco amarelado) Odor – próprio Sabor - próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 200g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	Poly	Pct	8.000	R$3,50	R$ 28.000,00
11	MARGARINA VEGETAL COM SAL: os principais ingredientes são: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, 15.000 U.I de Vitamina A/Kg, lecitina de soja, conservantes, aroma idêntico ao natural da manteiga, antioxidantes, acidulantes, corantes naturais: urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Não contém glúten. Deverá conter quantidade de lipídio em torno de 60 a 65% e apresentar consistência cremosa. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme. Cor – amarela, homogênea normal.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: o produto encontra-se disposto em embalagens plásticas com peso líquido de 500g. SECUNDÁRIA: caixa de papelão	Deline	Und	550	R$3,75	R$ 2.062,50

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

	Sabor – característico Odor – característico COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA EM 100g Valor calórico: 500 a 600kcal Carboidrato: 0 a 0,6g Proteína: 0 a 0,7g Gorduras totais: 50 a 70g Gordura saturada: 9 a 15g Colesterol: 2,8 a 4,5g Sódio: 1.150 a 1.200mg Vitamina A: 1500 a 5000 UI CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C – de 30 a 40g/100g CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g – 1 Salmonela: ausência em 25g Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº259, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em temperatura adequada de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	ondulada reforçada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento, fechada com fita adesiva plastificada, com peso líquido de aproximadamente 6kg.					
12	MILHO PARA MUNGUNZÁ: deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Deve obedecer ao seguinte padrão: *contagem padrão em placas: máximo, 5x104/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. *Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g. Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g. Salmonela: ausência em 25g. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso liquido de 500g.	Tio vieira	Pct	2.000	R$1,99	R$ 3.980,00
13	ÓLEO DE SOJA: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas.	Embalagem em polietileno tereftalado (PET). De 900ml.	Soya	Und	1.890	R$4,12	R$ 7.786,80
14	OVO DE GALINHA BRANCO: é o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Limpeza e integridade da casca: presença. Peso por unidade: mínimo 50g. Odor estranho quando retirado da casca: ausência Gema translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo: presença.	Caixa de papelão ondulada com até 30 dúzias separadas por placas com 30 unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a	Luna	Dz	3.500	R$4,19	R$ 14.665,00

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

	Embrião, sangue e veias: ausência. Clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas: presença. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Salmonelas/25g – ausente. Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	danos durante o transporte e armazenamento.					
15	SAL: produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino – salgado próprio, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente com peso líquido de 20 a 30kg.	Campeã o	Kg	950	R$1,00	R$ 950,00
16	ARROZ BENEFICIADO 1kg: subgrupo polido, classe agulha. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM: O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.	Tia graça	Kg	2.000	R$2,14	R$ 4.280,00
17	AVEIA EM FLOCOS: embalagem com 200g, isento de mofos, livre de parasitas e substância nocivas, prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem original de fábrica. De 200g.	Natulare	Pct	1.150	R$1,89	R$ 2.173,50
18	COLORÍFICO: em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto, cor,	EMBALAGEM PRIMÁRIA:	Maratá	Pct	800	R$1,00	R$ 800,00

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

	cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, com informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 100g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: plástico resistente.					
19	EXTRATO DE TOMATE: produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0g de gorduras totais e 0g de gordura trans; mínimo de 0,8g de fibra alimentar.	EMBALAGEM original de fábrica em tetrapack. De 350g.	Quero	Und	2.000	R$2,50	R$ 5.000,00
20	FARINHA DE MILHO FLOCADA – 500g: alimento obtido a partir de grãos de milho, de germinados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (porção de 50g) Valor calórico: de 160 a 190 kcal Carboidratos: 38 a 45g Proteínas: 3 a 8g Gorduras totais: 0,3 a 0,8g Ferro: mínimo de 1,2mg Ácido fólico: máximo de 75mcg CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS B. Cereus/g – 3x103 Coliformes a 45°C/g – 102 Salmonellassp/25g – ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência Fragmento de insetos: máximo 30/100g Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500g.	Maratá	Pct	5.500	R$1,05	R$ 5.775,00
21	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÊMOLA: é o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico da farinha de trigo com sêmola/semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação, Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio (liso brilhante) Cor – própria	EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.	Brandini	Pct	9.600	R$1,92	R$ 18.432,00

Prefeitura Municipal de SÃO BRÁS-AL
UM NOVO TEM

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

	Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 13,0%. Acidez, em mL de solução N de NaOH/100g da massa livre de recheio: máximo 5,0% Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio. Em base seca: máximo 1% Peso líquido inferior ao declarado: ausência Ferro (30g): 1,2mg Ácido fólico (30g): 45mcg CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g: máximo, 5x10/g. Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g. Staphylocoocus aureus: 5x102 Salmonelas sp/25g: ausência em 25/g Bolores e leveduras: máximo 103/g B. cereus/g: 5x102 Seguir a Resolução nº12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.						
22	PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG: é o alimento obtido por processamento tecnológico adequado, de massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal Carboidrato – 50 a 80g Proteínas – 4 a 8g Gorduras totais – 3 a 6g Ferro – mínimo de 0,80mg Ácido fólico – máximo de 150mcg CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez: máxima 5% Resíduo mineral fixo (deduzido o NaCl): máximo 1,2% (base seca)	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto.	União	Und	20.000	R$0,41	R$ 8.200,00

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

	Umidade: máximo 30% Proteínas na base seca: mínimo 11,4% Peso líquido inferior ao declarado: ausência CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g – 102 Salmonelas/25g: ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 10 dias, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Nos rótulos da embalagem deverá conter obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.						
23	SALSICHA: carne mecanicamente separada de aves, pele de frango, proteína texturizada de soja, xarope de glicose, lactato de sódio, água, regulador de acidez, sal, fécula de mandioca, açúcar, especiarias, polifosfato de sódio, estabilizante eritorbato de sódio, conservante isoascorbato de sódio, antioxidante, corante natural carmim de cochonilha. Deverão constar na embalagem a data de fabricação e validade, selo da indústria, identificação do produto, peso, SIF ou SIE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Saco de polietileno transparente reforçado, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 5kg.	Avivar	Kg	2.000	R$5,16	R$ 10.320,00
24	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA: parte da ave abatida (coxa e sobrecoxa) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Formol: negativo Rancidez: negativo	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.	Granjeiro	Kg	2.000	R$7,65	R$ 15.300,00

Prefeitura Municipal de SÃO BRÁS-AL
UM NOVO TEMP

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.						
25	CORTE DE CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA – TIPO PALETA, ACÉM OU MÚSCULO: é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça dianteira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência Tecidos inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência Nitrito: ausência Bissulfito: negativo pH: de 5 a 6,5 formol: negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = $3X10^3$ Salmonelas/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando SIF ou SIE. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada de 10 a 30kg.	Quality	Kg	3.000	R$15,70	R$ 47.100,00
26	VINAGRE DE ÁLCOOL: produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais.	Embalagem em PVC (policloreto de vinila). De 500ml.	Camarão	Und	500	R$1,34	R$ 670,00
27	CARNE BOVINA SECA A VÁCUO, dianteiro (CHARQUE): Curada e seca, ponta de agulha, de 1°	EMBALAGEM 3.0 Kg em PVC	Frinense	kg	2.000	R$24,00	R$ 48.000,00

Prefeitura Municipal de SÃO BRÁS-AL
UM NOVO TEM

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 26/11/2026

	qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionada em caixa de papelão lacrada.	transparente e/ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias Ministério da Agricultura DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de19/05/99 e da LEI Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. Prazo de validade.					
28	TEMPERO MOÍDO TIPO COMINHO: alimento preparado com matéria-prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve ser constituído pela mistura de sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Não contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – pó fino Cor – verde pardacento Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Resíduo mineral fixo – máximo 9% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v – máximo 1,5% p/p Extrato alcóolico – mínimo 11% p/p CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 5x102 Salmonelas/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical, com peso liquido de 100g. SECUNDÁRIA: caixas de papelão ondulado com peso líquido máximo de 1 a 10kg, ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido entre 1 e 10 kg.	Tradição	Kg	100	R$20,00	R$ 2.000,00
		PREÇO TOTAL					**R$ 351.654,05**

Prefeitura Municipal de SÃO BRÁS-AL
UM NOVO TEMPO