

PREFEITURA MUNICIPAL DE CLEVELÂNDIA

HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 045/2020

PROCESSO Nº. 082/2020 – REGISTRO DE PREÇOS Nº. 027/2020 Data de abertura: 09/10/2020 Horário: 09:00 horas TIPO: Menor Preço Por Lote Objeto: "Registro de preços para eventuais e futuras aquisições de refeições industriais tipo marmitex, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Obras, Viação e Estradas e Secretaria Municipal de Saúde", pelo prazo de 12 (doze) meses, nas quantidades e especificações mencionadas no Termo de Referência anexo "1" do edital. Considerando as informações constantes do processo licitatório em epigrafe, o Prefeito do Município de Clevelândia, Estado do Paraná, TORNA PÚBLICO a homologação do mesmo em nome do licitante adiante mencionado: PROPONENTE: ZILA DE FÁTIMA CARNEIRO DE ANDRADE – ME., inscrita no CNPJ nº. 09.641.232/0001-01.

Lote	Item	Quant.	Unid.	Descrição	Valor Unit. (R\$.)	Valor Total (R\$.)
01	01	2.500	Unid.	Refeições industriais tipo marmitex. EMBALAGEM: A embalagem deve ser de isopor ou alumínio, descartável, com fechamento a máquina, incluindo talheres (garfo e faca) descartáveis. PORCIONAMENTO: O marmitex deve ter peso final de no mínimo 900 gramas, sendo aproximadamente: 300 gramas de arroz, 150 gramas de feijão, 200 gramas de carne e 150 gramas de guarnição, Exemplo: purê de batata, farofa, massa etc., 100 gramas de salada (SALADAS EM MARMITAS SEPARADAS), acompanhada de 01 (um) refrigerante lata de 350 ml. CARDÁPIO: As preparações devem apresentar variações e deve haver controle de frequência a ser seguido. TIPOS DE CARNES: 1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contrafilé, costela, coxão mole, cupim, lagarto, músculo, paleta, patinho e picanha. 2. Suína: bisteca, lombo e pernil. 3. Frango: filé de peito, sobrecoxa e coxinha da asa. A marmitex deverá ser montada ou preenchida no momento da entrega, com alimentos preparados no dia, não expostos por mais de 30 minutos ao ambiente. As carnes, sempre de primeira qualidade, deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras e gorduras. O fornecedor deverá dar preferência a alimentos preparados sob forma de: cozidos, refogados, assados, grelhados, ao molho ou preparados no vapor, oferecendo no máximo duas preparações fritas em uma semana. O fornecedor evitará utilizar excesso de temperos como: sal, caldos, temperos completos e vinagre, dando preferência sempre a temperos naturais como: cebola, alho, cheiro verde, orégano, limão, manjerona, louro etc.	16,19	40.475,00

Clevelândia, 26 de outubro de 2020. ADEMIR JOSÉ GHELLER Prefeito Municipal

Cod344098