

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CORREIA PINTO**

RELATÓRIO: RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

CNPJ: 75.438.655/0001-45

Telefone: (49) 3243-1150

AV. DUQUE DE CAXIAS, 3601

CEP: 88535-000 - Correia Pinto SC

**PREGÃO ELETRÔNICO**

Nr.: 33/2021 - PE

Processo Administrativo: 33/2021

Data do Processo: 26/08/2021

## ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	380,000	KG	ABACATE. Características: Boa qualidade, Casca Lisa, sem suj - ABACATE. Características: Boa qualidade, Casca Lisa, sem sujidades. Embalados em plástico polietileno transparente	6,0000	2.280,00
2	330,000	UN	Abacaxi. Características: boa qualidade e livre de defeitos. - Abacaxi. Características: boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente.	7,6333	2.518,99
3	125,000	KG	Abobrinha. Características: casca coriácea com paredes espes - Abobrinha. Características: casca coriácea com paredes espessas e de cor verde. Embalados em plástico de polietileno transparente.	3,0850	385,62
4	300,000	PCT	AÇUCAR CRISTAL, EMBALAGEM DE 2 KG CADA - AÇUCAR CRISTAL, EMBALAGEM DE 2 KG CADA	7,2300	2.169,00
5	55,000	UN	ADOCANTE dietético com 100ml - ADOCANTE dietético c/ 100 ml	8,9000	489,50
6	50,000	UN	Adoçante culinária, em pó, a base de stévia, contendo aprox. - Adoçante culinária, em pó, a base de stévia, contendo aprox. 400g cada pote, não devendo conter ciclamato, sacarina e aspartame. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	41,9000	2.095,00
7	3.000,000	UN	AGUA MINERAL - 20LT - AGUA MINERAL - 20LT	12,3167	36.950,10
8	475,000	KG	Aipim descascado. Características: boa qualidade e tamanho m - Aipim descascado. Características: boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente. Pacote de 1 kg	8,0067	3.803,18
9	810,000	UN	Alface. Características: boa qualidade. Embalados em plástic - Alface. Características: boa qualidade. Embalados em plástico de polietileno transparente.	2,2833	1.849,47
10	265,000	UN	ALHO EMBALAGEM DE REDE COM 200G CADA - ALHO EMBALAGEM DE REDE COM 200G CADA	8,4500	2.239,25
11	50,000	UN	AMACIANTE DE CARNE - AMACIANTE DE CARNE	13,9000	695,00
12	300,000	UN	Ameixa seca preta, sem caroço, tamanho médio, embalagem 100g - Ameixa seca preta, sem caroço, tamanho médio, embalagem 100g	5,6450	1.693,50
13	660,000	KG	BANANA BRANCA, CARACTERISTICA: TAMANHO MÉDIO EM PROCESSO DE - BANANA BRANCA, CARACTERISTICA: TAMANHO MÉDIO EM PROCESSO DE AMADURECIMENTO. ACONDICIONADAS EM CAIXAS VAZADAS	4,5000	2.970,00
14	3.815,000	KG	Banana caturra. Características: tamanho médio em processo d - Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento. Acondicionadas	3,3000	12.589,50

			em caixas vazadas.		
15	490,000	UN	Banana nanica. Características: Tamanho médio em processo - Banana nanica. Características: Tamanho médio em processo de amadurecimento. acondicionada em caixas vazada.	4,4150	2.163,35
16	130,000	KG	BANHA DE PORCO. SEM CONSERVANTES, 100% NATURAL. EMBALAGEM EM - BANHA DE PORCO. SEM CONSERVANTES, 100% NATURAL. EMBALAGEM EM RECIPIENTE PLÁSTICA, CONTER RÓTULO COM PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	16,3800	2.129,40
17	250,000	KG	Batata doce. Características: boa qualidade e tamanho médio. - Batata doce. Características: boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente.	4,4600	1.115,00
18	2.610,000	KG	Batata inglesa. Características: boa qualidade e tamanho méd - Batata inglesa. Características: boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente.	3,9000	10.179,00
19	400,000	UN	BATATA PALHA - 500g - BATATA PALHA 500 g	13,3267	5.330,68
20	3.200,000	UN	Bebida láctea fermentada de diversos sabores. Pacotes de - Bebida láctea fermentada de diversos sabores. Pacotes de 900ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional, com documentação técnica.	3,2867	10.517,44
21	970,000	KG	BERGAMOTA. CARACTERÍSTICAS: BOA QUALIDADE, LIVRE DE DEFEITOS - BERGAMOTA. CARACTERÍSTICAS: BOA QUALIDADE, LIVRE DE DEFEITOS E SUJIDADES	3,8967	3.779,80
22	440,000	KG	Beterraba. Características: firme, tenra, razoavelmente maci - Beterraba. Características: firme, tenra, razoavelmente macia, redondas de cor vermelho-vivo e com pele lisa. Embalados em plástico de polietileno transparente.	5,2500	2.310,00
23	80,000	UN	Bolacha tipo cookies integral zero açúcar (diet) de amendoas - Bolacha tipo cookies integral zero açúcar (diet) de amendoas e castanhas. Pacote de 80g.Com stévia natural, pedaços de amêndoas, sem adição de açúcares. Certificado pela ANAD (Associação Nacional de Assistência ao Diabético). O produto deve apresentar-se integro , crocante, com sabor e odor agradável e característico, A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data da entrega do produto, prazo de validade informação nutricional	12,0967	967,74
24	80,000	UN	Bolacha tipo cookies integral zero açúcar (diet) de manjar d - Bolacha tipo cookies integral zero açúcar (diet) de manjar de coco. Pacote de 80g.Com stévia natural, ameixa e cocos, sem adição de açúcares. Certificado pela ANAD (Associação Nacional de Assistência ao Diabético). O produto deve apresentar-se integro , crocante, com sabor e odor agradável e característico, A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data da entrega do produto, prazo de validade informação nutricional	12,0967	967,74
25	80,000	UN	Bolacha tipo cookies sem glútem com Castanha do Pará e caju - Bolacha tipo cookies sem glúten com castanha do Pará e caju Pacote 80g. Sabor castanha do Pará e caju, com ferro, fosforo, magnésio, selênio, vitamina B6 e E. O produto deve apresentar-se integro , crocante, com sabor e odor agradável e característico, sem contaminação por trigo ou outro traço de glúten por se tratar de celíacos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar:	12,0967	967,74

			data de fabricação de no máximo 1 mês da data da entrega do produto, prazo de validade informação nutricional		
26	80,000	UN	Bolacha tipo cookies sem glúten com frutas silvestres. - Bolacha tipo cookies sem glúten com frutas silvestres. Pacote 80g. Saborfrutas silvestres, com ferro, fosforo, magnésio, selênio, vitamina B6 e E. O produto deve apresentar-se integro , crocante, com sabor e odor agradável e característico, sem contaminação por trigo ou outro traço de glúten por se tratar de celíacos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data da entrega do produto, prazo de validade informação nutricional	12,0967	967,74
27	640,000	UN	Brócolis. Características: boa qualidade, firme, cor caracte - Brócolis. Características: boa qualidade, firme, cor característica verde escuro. Embalados em plástico de polietileno transparente. Com aprox. 350g cada.	6,2733	4.014,91
28	4.000,000	UN	Café em pó, torrado moído extra forte de boa qualidade, - Café em pó, torrado moído extra forte de boa qualidade, com selo de pureza ABIC. Embalagens de 500 g, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto e prazo de validade de 4 meses. Referência para qualidade dos produtos: Melitta, Guidalli, ou equivalente, ou de melhor qualidade.	9,3400	37.360,00
29	1.860,000	KG	Carne bovina congelada (em cubos) tipo acém isenta de tec - Carne bovina congelada (em cubos) tipo acém isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal , análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.	36,1233	67.189,34
30	1.710,000	KG	Carne bovina inteira congelada - tipo acém, isenta de tecid - Carne bovina inteira congelada - tipo acém, isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os	37,9500	64.894,50

			seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.		
31	1.930,000	KG	Carne bovina inteira congelada sem osso coração da paleta - Carne bovina inteira congelada sem osso coração da paleta. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM) O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal , análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.	40,7800	78.705,40
32	1.350,000	KG	Carne bovina inteira congelada sem osso tipo costela. Ise - Carne bovina inteira congelada sem osso tipo costela. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, com pouca gordura aparente. Deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.	33,7267	45.531,04

33	1.500,000	KG	Carne bovina inteira resfriada tipo patinho. Isenta de te - Carne bovina inteira resfriada tipo patinho. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de 0 a 5°C.	42,6333	63.949,95
34	250,000	KG	Carne inteira de bovino tipo charque dianteiro deve esta - Carne inteira de bovino tipo charque dianteiro deve estar de acordo com a instrução normativa n. 22, de 31/07/2000 (Regulamento técnico de identidade e qualidade de carne bovina salgada curada -RTIQ). A carne de apresentar-se isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, com pouca gordura aparente. Deve apresentar características sensoriais como cor, textura, sabor, odor, característicos; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 a 2 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.	61,4600	15.365,00
35	3.000,000	KG	Carne moída congelada de bovino tipo músculo. Contendo co - Carne moída congelada de bovino tipo músculo. Contendo como ingrediente obrigatório carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos; Agua (max de 3%); características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; gordura bovina (max 15%); isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, sem retalhos, conforme instrução normativa n.83 de 21/11/2003 do MAPA, bem como, Regulamento Técnico	36,2500	108.750,00

de Identidade e Qualidade de Carne moída de Bovino (RTIQ). Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C

36	2.000,000	KG	Carne suína congelada sem osso(em cubos) - tipo lombo, dev - Carne suína congelada sem osso(em cubos) - tipo lombo, deve apresentar-se isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, características sensoriais como textura, sabor, odor, cor, característicos. Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, a embalagem deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal , análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.	25,4000	50.800,00
37	2.000,000	KG	Carne suína inteira congelada sem osso - tipo lombo, deve - Carne suína inteira congelada sem osso - tipo lombo, deve apresentar-se isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, características sensoriais como textura, sabor, odor, cor, característicos. Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, a embalagem deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal , análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o	22,6333	45.266,60

			fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.		
38	1.260,000	KG	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, livre - Cebola branca. Características: de primeira qualidade, livre de defeitos, fresca e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente.	5,0800	6.400,80
39	1.175,000	KG	Cenoura. Características: de primeira qualidade e tamanho - Cenoura. Características: de primeira qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente.	3,6367	4.273,12
40	600,000	UN	CEREAL INFANTIL COM PROBIÓTICO- MULTICEREAIS - CEREAL INFANTIL COM PROBIÓTICO- MULTICEREAIS. Com nutrientes essenciais tais como vitaminas A, C, zinco e ferro. Ingredientes após o preparo com leite: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico*, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico*, farinha de arroz*, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), probiótico e aromatizante vanilina. *Cereais - 75% (trigo, milho e arroz). Com no mínimo 80% do prazo de validade no ato da entrega. Embalagem deve estar intacta, bem vedada, sem sujidades, sem furos, informação nutricional de acordo com legislação vigente, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Embalagem de 230 gramas.	10,5500	6.330,00
41	400,000	KG	Cereal matinal de milho sabor chocolate sem açúcar - Cereal matinal de milho sabor chocolate, sem açúcar, com características de crocância, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	17,6100	7.044,00
42	400,000	KG	Cereal matinal de milho sem açúcar, com características de c - Cereal matinal de milho sem açúcar, com características de crocância, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem plástica contendo até 1 kg do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	34,5700	13.828,00
43	100,000	UN	CHANTILLY - pronto p/ consumo c/ embalagem de 1 kg cx de tet - CHANTILLY - pronto p/ consumo c/ embalagem de 1 kg cx de tetra brick	19,9500	1.995,00
44	280,000	KG	Chuchu. Características: verde, tenro, firme, sem manchas na - Chuchu. Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. Embalados em plástico de polietileno transparente.	3,1500	882,00
45	280,000	UN	COCO RALADO - 100gr - COCO RALADO - 100gr	4,1900	1.173,20
46	350,000	UN	COMPLEMENTO ALIMENTAR SUSTAGEM 400g - COMPLEMENTO ALIMENTAR SUSTAGEM 400G	33,1867	11.615,34
47	500,000	UN	CORANTE P/ CAFE - 45gr - CORANTE P/ CAFE - 45gr	1,9900	995,00
48	400,000	UN	Couve manteiga. Características: verde escuro, folhas	3,3333	1.333,32

			íntegr - Couve manteiga. Características: verde escuro, folhas íntegras, macias e frescas. Embalados em plástico de polietileno transparente. Maço com 8 folhas médias cada.		
49	650,000	UN	Couve-flor. Características: boa qualidade e livre de defeit - Couve-flor. Características: boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente.	4,7867	3.111,36
50	3.700,000	KG	Coxa e sobrecoxa de frango congelada: deve conter caracterís - Coxa e sobrecoxa de frango congelada: deve conter características sensoriais como textura, sabor, odor e cor, característicos. Embalagens: materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, contendo prazo de validade, nome do produto e corte, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.	12,3933	45.855,21
51	150,000	UN	Creme brigadeiro de chocolate, rendimento de 18,5 porções/ 2 - Creme brigadeiro de chocolate, rendimento de 18,5 porções/ 200 ml de água, embalagem de 1 kg, de polietileno leitoso atóxico, intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. O fabricante deverá apresentar documentação técnica (anexar junto a proposta: registro do produto, ficha técnica e laudo de análise do laboratório oficial).	0,0000	0,00
52	150,000	UN	Creme cajuzinho de amendoim rendimento de 18,5 porções/ 200 - Creme cajuzinho de amendoim rendimento de 18,5 porções/ 200 ml de água, embalagem de 1 kg, de polietileno leitoso atóxico, intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. O fabricante deverá apresentar documentação técnica (anexar junto a proposta: registro do produto, ficha técnica e laudo de análise do laboratório oficial).	0,0000	0,00
53	150,000	UN	Creme de chocolate branco com coco, rendimento de 18,5 porç - Creme de chocolate branco com coco, rendimento de 18,5 porções/ 200 ml de água, embalagem de 1 kg, de polietileno leitoso atóxico, intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. O fabricante deverá apresentar documentação técnica (anexar junto a proposta: registro do produto, ficha técnica e laudo de análise do laboratório oficial).	0,0000	0,00
54	150,000	UN	Curau de milho com leite de coco, rendimento de 18,5 porçõ - Curau de milho com leite de coco, rendimento de 18,5 porções/ 200 ml de água, embalagem de 1 kg, de polietileno leitoso atóxico, intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. O fabricante deverá apresentar	24,7666	3.714,99

			documentação técnica (anexar junto a proposta: registro do produto, ficha técnica e laudo de análise do laboratório oficial).		
55	1.900,000	UN	EMPADINHA DE FRANGO GRANDE. - EMPADINHA DE FRANGO GRANDE.	6,2567	11.887,73
56	70,000	UN	EMUSTAB p/ sorvete 200g - EMUSTAB p/ sorvete 200g	6,9900	489,30
57	980,000	LAT	EXTRATO DE TOMATE- Boa qualidade, com bom rendimento, - EXTRATO DE TOMATE- Boa qualidade, com bom rendimento, acondicionamneto em lata, contendo no mínimo 840g, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional e ingredientes	10,3000	10.094,00
58	740,000	UN	Farinha de milho (fubá de milho amarelo). Sendo 30% em pacot - Farinha de milho (fubá de milho amarelo). Pacotes de 5 Kg cada. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional, e registro no Ministério da Saúde.	6,8533	5.071,44
59	180,000	UN	FARINHA DE QUIBE - 400g - FARINHA DE QUIBE - 400g	5,0167	903,01
60	250,000	UN	Farinha de rosca 500g - Farinha de rosca 500g	6,4700	1.617,50
61	1.250,000	UN	Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro - Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sendo em pacotes de 5 Kg cada. Cada 100g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde.	15,0400	18.800,00
62	250,000	UN	Farinha de trigo integral pura. Pacotes de 1 kg cada. - Farinha de trigo integral pura. Pacotes de 1 kg cada. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	5,7767	1.444,18
63	500,000	UN	FARINHA LACTEA - FARINHA LACTEA	6,8700	3.435,00
64	1.200,000	UN	FATIA DE BOLO DE CENOURA COM COBERTURA 125G. - FATIA DE BOLO DE CENOURA COM COBERTURA 125G.	6,4000	7.680,00
65	1.400,000	UN	FATIA DE BOLO DE CHOCOLATE 125G COBERTURA DE BRIGADEIRO - FATIA DE BOLO DE CHOCOLATE 125G COBERTURA DE BRIGADEIRO	6,4000	8.960,00
66	1.550,000	UN	FATIA DE BOLO DE COCO COM COBERTURA DE COCO 125G - FATIA DE BOLO DE COCO COM COBERTURA DE COCO 125G	6,4000	9.920,00
67	1.150,000	UN	FATIA DE BOLO DE FÚBA 125G. - FATIA DE BOLO DE FÚBA 125G.	6,4000	7.360,00
68	1.350,000	UN	FATIA DE BOLO LARANJA 125G. - FATIA DE BOLO LARANJA 125G.	5,7500	7.762,50
69	1.250,000	UN	FATIA DE BOLO MESCLADO. - FATIA DE BOLO MESCLADO.	5,7500	7.187,50
70	1.350,000	UN	FATIA DE CUCA DE FAROFA. - FATIA DE CUCA DE FAROFA.	5,7500	7.762,50
71	1.100,000	UN	FATIA DE PIZZA GRANDE. - FATIA DE PIZZA GRANDE.	6,9500	7.645,00
72	330,000	KG	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 1 KG - FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 1 KG	12,8433	4.238,29

73	2.520,000	KG	Filé de peito de frango tipo sassami congelado: deve conter características sensoriais como textura, sabor, odor e cor, característicos. Embalagens: materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, contendo prazo de validade, nome do produto e corte, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.	14,0900	35.506,80
74	630,000	UN	Filé de peixe tipo tilápia, congelado, deve apresentar odor característico, sem espinhas, acondicionado em embalagem de 1 kg, sendo embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de peixe, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM).	50,5367	31.838,12
75	230,000	UN	FLOCOS DE MILHO TIPO POLENTINA - FLOCOS DE MILHO TIPO POLENTINA	3,8300	880,90
76	8.050,000	KG	Frango inteiro congelado: deve conter características sensoriais como textura, sabor, odor e cor, característicos. Embalagens: materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, contendo prazo de validade, nome do produto, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.	10,1267	81.519,94
77	55,000	UN	Gelatina em pó diet Zero açúcar. Embalagem em caixa de 12g - Gelatina em pó diet. Zero açúcar. Embalagem em caixa de 12g. Sabor abacaxi. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade, procedencia do produto	2,6700	146,85
78	55,000	UN	Gelatina em pó diet. Zero açúcar. Embalagem em caixa de 12 - Gelatina em pó diet. Zero açúcar. Embalagem em caixa de 12g. Sabor uva. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade, procedencia do produto	2,6700	146,85
79	55,000	UN	Gelatina em pó Diet. Zero açúcar. Embalagem em Caixa de 12g - Gelatina em pó Diet. Zero açúcar. Embalagem em	2,6700	146,85

			Caixa de 12g. Sabor Morango. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade, procedência do Produto		
80	1.000,000	UN	Hamburger de carne de frango e de carne bovina - Hamburger de carne de frango e de carne bovina - 56g	1,5733	1.573,30
81	100,000	UN	logurte natural, sem lactose, sem glútem, sem adição de açúcar - logurte natural, sem lactose, sem glúten, sem adição de açúcar. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional	4,5600	456,00
82	130,000	UN	logurte sem lactose, 100g zero lactose, sem gluten, zero gor - logurte sem lactose, 100g zero lactose, sem glúten, zero gordura, sem adição de açúcar, boa digestibilidade e cremosidade. Sem adição de conservantes, 3 tipos de culturas probióticas, pedaços de frutas de verdade, adoçado com suco da fruta. Sabor morango.. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e	5,9900	778,70
83	1.350,000	UN	logurte, bandeijas de 510g cada, contendo 6 un de potes de i - logurte, bandeijas de 510g cada, contendo 6 un de potes de iogurte cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional.	5,9900	8.086,50
84	350,000	KG	KIWI. GRAÚDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECI - KIWI. GRAÚDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO	14,9000	5.215,00
85	750,000	KG	Laranja lima. Características: casca íntegra e de cor alaran - Laranja Lima. Descrição: Laranja lima de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	5,0000	3.750,00
86	2.200,000	KG	LARANJA PERA. CARACTERISTICAS: CASCA INTEGRAL E DE COR ALARAN - LARANJA PERA. CARACTERISTICAS: CASCA INTEGRAL E DE COR ALARANJADA, ODOR AGRADÁVEL E DOCE. EMBALADOS EM PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE OU CAIXAS VAZADAS	5,0000	11.000,00
87	250,000	UN	Leite de Arroz, sabor original, sem glúten, sem lactose, com - Leite de Arroz, sabor original, sem glúten, sem lactose, com adição de calcio, produto 100% vegetal. Embalagem tipo tetra brik 1 litro cada. A embalagem deve estar intacta e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional	23,0000	5.750,00
88	650,000	UN	LEITE DE COCO 200g - LEITE DE COCO 200g	6,2600	4.069,00
89	27.165,000	L	LEITE INTEGRAL (liquido), longa vida (embalagem tetra park) - LEITE INTEGRAL (liquido), longa vida (embalagem tetra park), embalagens de 1 lt cada. Com data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto.	4,1700	113.278,05
90	850,000	UN	Leite zero lactose, integral, Embalagem tipo tetra brik cont - Leite zero lactose, integral, Embalagem tipo tetra brik contendo 1 litro cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto informação nutricional.	4,5000	3.825,00
91	60,000	UN	LIGA NEUTRA P/ SORVETE - 100g - LIGA NEUTRA P/ SORVETE - 100g	9,9000	594,00

92	380,000	KG	Limão. Características: casca verde e íntegra. Embalados - Limão. Características: casca verde e íntegra. Embalados em plástico de polietileno transparente.	4,9900	1.896,20
93	100,000	KG	LINGUIÇA SECA, mista - LINGUIÇA SECA, mista	33,9000	3.390,00
94	810,000	KG	LINGUICINHA INSPECIONADO PELO SIF - LINGUICINHA INSPECIONADO PELO SIF	19,5000	15.795,00
95	2.480,000	KG	Maçã. Características: casca íntegra, sem manchas e amassado - Maçã. Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas.	4,9900	12.375,20
96	80,000	UN	MACARRÃO INTEGRAL, TIPO ESPAGUETI, embalagem de 500g. - Macarrão integral, tipo espaguete, embalagem de 500g . A embalagem deve estar intacta, bem vedada, sem a presença de fungos e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional, ingredientes.	4,6900	375,20
97	80,000	UN	Macarrão integral, tipo parafuso, embalagem de 500g. A - Macarrão integral, tipo parafuso, embalagem de 500g . A embalagem deve estar intacta, bem vedada, sem a presença de fungos e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional, ingredientes.	4,6900	375,20
98	350,000	UN	Macarrão sem glúten tipo penne, embalagem de 500g A - Macarrão sem glúten tipo penne, embalagem de 500g A embalagem deve estar intacta, bem vedada, sem a presença de fungos e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional, Ingredientes.	4,6900	1.641,50
99	710,000	UN	Mamão. Características: casca fina, lisa, amarela, - Mamão. Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas.	6,1000	4.331,00
100	150,000	UN	MANDOLATE - pacotes c/10 un - MANDOLATE - pacotes c/10 un	8,9000	1.335,00
101	570,000	KG	Manga. Descrição: Manga de boa qualidade, aroma e cor típico - Manga. Descrição: Manga de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	5,5000	3.135,00
102	400,000	UN	Massa de Pastel embalagem c/ 400 gr Boa Qualidade - Massa de Pastel embalagem c/ 400 gr Boa Qualidade	9,2000	3.680,00
103	480,000	KG	MELANCIA. CARACTERISTICAS: BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO - MELANCIA. CARACTERISTICAS: BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME	2,5000	1.200,00
104	780,000	UN	Milho para pipoca, com bom rendimento e boa qualidade de gr - Milho para pipoca, com bom rendimento e boa qualidade de grãos. Pacotes de 500g cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	3,9000	3.042,00
105	250,000	UN	Mingau de chocolate com coco queimado, malte e ovos. - Mingau de chocolate com coco queimado, malte e ovos. A embalagem plástica com filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. Deve ser	22,5900	5.647,50

			enriquecida com ferro. A diluição mínima deve ser de 3lts/pcte de 1 kg. O fabricante deverá apresentar documentação técnica (anexar junto a proposta: registro do produto, ficha técnica e laudo de análise do laboratório oficial).		
106	280,000	KG	Moranga. Características: de primeira qualidade, - Moranga. Características: de primeira qualidade, livre de defeitos, fresca e tamanho médio, ao ponto para consumo. Embalados em plástico de polietileno transparente.	5,8300	1.632,40
107	470,000	UN	Morango Características: de boa qualidade, livre de defeitos - Morango Características: de boa qualidade, livre de defeitos, fresco e tamanho médio, ao ponto para consumo.Embalado em plástico de polietileno transparente.	11,0000	5.170,00
108	550,000	KG	Mortadela sem gordura, toucinho resfriada, de boa procedênci - Mortadela sem gordura, toucinho resfriada, de boa procedência e qualidade, com carimbo no serviço de inspeção federal (SIF, SIE e SIM) - registro de inspeção animal. Peças de até 1 kg cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes.	14,9000	8.195,00
109	240,000	UN	NATA - CREME DE LEITE- Creme de leite pasteurizado 300g - NATA - CREME DE LEITE- Creme de leite pasteurizado 300g	8,6200	2.068,80
110	2.350,000	DZ	Ovo de galinha. Características: fresco, casca livre de rach - Ovo de galinha. Características: fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens contendo 1 dúzia cada, devendo estar intacta e constar prazo de validade.	8,2600	19.411,00
111	550,000	UN	Pacote para pipoca com 500 - Pacote para pipoca com 500	9,7700	5.373,50
112	550,000	KG	Pão de mel com cobertura de chocolate. A embalagem deve es - Pão de mel com cobertura de chocolate. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano, informação nutricional e ingredientes. Caixa contendo 200 un de 23g cada. O fabricante deverá apresentar documentação técnica (anexar junto a proposta: registro do produto, ficha técnica e laudo de análise do laboratório oficial).	36,7500	20.212,50
113	3.340,000	KG	PÃO DOCE EM KG CARACTERISTICAS: CADA PÃO DEVE TER NO MINIMO - PÃO DOCE EM KG CARACTERISTICAS: CADA PÃO DEVE TER NO MINIMO 50G	14,6400	48.897,60
114	1.400,000	UN	PÃO FATIADO COM FRANGO, ALFACE, QUEIJO. - PÃO FATIADO COM FRANGO, ALFACE, QUEIJO.	6,7000	9.380,00
115	250,000	UN	Pão Fatiado Integral mínimo 300g com pelo menos 50% de farin - Pão Fatiado Integral mínimo 300g, cm pelo menos 50% de farinha integral, sem adição de açúcar. Deve ser palatável ao consumo com características próprias do produto como odor, cheiro e textura. Deve ser macio. No rótulo deve constar data de validade, nome do produto, fabricante, informação nutricional, ingredfientes. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado nmo chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	9,9500	2.487,50
116	1.070,000	UN	Pão fatiado, mínimo 500gr. - Pão fatiado, mínimo 500gr.	7,0000	7.490,00
117	1.900,000	KG	Pão Francês. Características: cada unidade deve ser de apro - Pão Francês. Características: cada unidade deve ser de aproximadamente 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme conforme solicitado. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou	13,4000	25.460,00

			papelão, ou ainda ser transportado no chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.		
118	1.170,000	KG	Pão para cachorro quente. Características: 50g, tamanho u - Pão para cachorro quente. Características: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme escola. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado no chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	12,6000	14.742,00
119	370,000	UN	Pão Sem Glúten apropriado para o consumo de celíacos, sem - Pão Sem Glúten apropriado para o consumo de celíacos, sem contaminação cruzada, embalagem de 300g. No rótulo deve constar data de validade, nome do produto, fabricante, informação nutricional, ingredientes. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado nmo chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	14,9000	5.513,00
120	1.450,000	UN	PASTEL ASSADO DE CARNE. - PASTEL ASSADO DE CARNE.	8,2500	11.962,50
121	1.450,000	UN	PASTEL ASSADO DE FRANGO. - PASTEL ASSADO DE FRANGO.	8,2500	11.962,50
122	600,000	UN	PÉ DE MOLEQUE C/ 10 UNIDADES - PÉ DE MOLEQUE C/ 10 UNIDADES	8,9000	5.340,00
123	1.800,000	KG	Peito de frango congelado: deve conter características senso - Peito de frango congelado: deve conter características sensoriais como textura, sabor, odor e cor, característicos. Embalagens: materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, contendo prazo de validade, nome do produto e corte, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/bau frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.	17,3200	31.176,00
124	480,000	UN	PEPINO EM CONSERVA 300g - PEPINO EM CONSERVA 300g	8,4500	4.056,00
125	600,000	KG	Pepino salada. Características: aparência fresca, tenra, sem - Pepino salada. Características: aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verde. Embalados em plástico de polietileno transparente.	3,7800	2.268,00
126	40,000	UN	Pimenta em pó embalagem c 30 gr, boa qualidade - Pimenta em pó embalagem c 30 gr, boa qualidade	4,9000	196,00
127	380,000	KG	Pimentão Verde. Descrição: Pimentão verde de boa qualidade, - Pimentão Verde. Descrição: Pimentão verde de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	4,6500	1.767,00
128	220,000	UN	Pimentão Vermelho. Descrição: Pimentão vermelho de boa quali - Pimentão Vermelho. Descrição: Pimentão vermelho	11,2500	2.475,00

			de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.		
129	2.500,000	PCT	PIPOCA DOCE 31G - PIPOCA DOCE 31G	1,2300	3.075,00
130	1.050,000	UN	PÓ P/ SORVETE VÁRIOS SABORES 120g - PÓ P/ SORVETE VÁRIOS SABORES 120g	7,9000	8.295,00
131	1.050,000	KG	Pó para o preparo de gelatina com corante natural (sabores - Pó para o preparo de gelatina com corante natural (sabores: morango, pêssego, uva e framboesa). Embalagem contendo 1 kg do produto. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Apresentar laudo bromatológico de laboratório oficial e ficha técnica assinada pelo técnico responsável.	19,9000	20.895,00
132	1.010,000	UN	Polvilho azedo. Pacotes de 1 Kg. A embalagem deve estar intacta - Polvilho azedo. Pacotes de 1 Kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data da entregado produto e prazo de validade.	9,9900	10.089,90
133	690,000	PCT	Polvilho Doce, pacote de 500 gr a embalagem deve estar intac - Polvilho Doce, pacote de 500 gr a embalagem deve estar intacta	5,2300	3.608,70
134	2.030,000	UN	Presunto fatiado 160gr, fatiado de boa procedência e qualida - Presunto fatiado 160gr, fatiado de boa procedência e qualidade. Pacotes de 1kg. A embalagem deve estar intecta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, inforçaõ nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal.	9,1000	18.473,00
135	600,000	KG	PUDIM - em pó diversos sabores contendo 1kg - PUDIM - em pó diversos sabores contendo 1kg cada. Com data de fabricação de no maximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	19,9000	11.940,00
136	450,000	UN	Pudim (em pó), diversos sabores , 60g cada. - Pudim (em pó), diversos sabores , 60g cada. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	2,9900	1.345,50
137	110,000	KG	QUEIJO Minas Padrão Queijo fresco obtido por coagulação enzi - QUEIJO Minas Padrão Queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas. Embalagem com 500g, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	80,0000	8.800,00
138	1.450,000	UN	QUEIJO MUZZARELA FATIADO, 250G - QUEIJO MUZZARELA FATIADO, 250G	7,4100	10.744,50
139	160,000	UN	Queijo muzzarella fatiado, congelado de boa procedência e qua - Queijo muzzarella fatiado, congelado de boa procedência e qualidade. Embalagens de no mínimo 2kg, com divisor de fatias. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF, SIE e SIM).	99,7500	15.960,00
140	75,000	UN	Queijo sem Lactose. Queijo tipo mussarela, zero lactose. Emb - Queijo sem Lactose. Queijo tipo mussarela, zero lactose. Embalagem com 150g	14,4500	1.083,75
141	550,000	UN	Repolho Branco. Descrição: Repolho branco de boa	4,5700	2.513,50

			qualidade, - Repolho Branco. Descrição: Repolho branco de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.		
142	200,000	UN	Repolho Roxo. Características: tipo roxo, fresco, - Repolho Roxo. Características: tipo roxo, fresco, de boa qualidade. Embalados em plástico de polietileno transparente. Com aprox. 2,5 kg cada.	4,7000	940,00
143	260,000	UN	ROSCA DE POLVILHO 80g - ROSCA DE POLVILHO - pacote 80g	5,5500	1.443,00
144	570,000	KG	Salsicha congelada de boa procedência e qualidade. Pacotes d - Salsicha congelada de boa procedência e qualidade. Pacotes de 3kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM).	16,9500	9.661,50
145	110,000	KG	Semente de Gergelim branco. Embalagem contendo 500g cada, de - Semente de Gergelim branco. Embalagem contendo 500g cada, descrito no produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, procedência do produto.	10,0000	1.100,00
146	650,000	UN	Suco de laranja integral, com rendimento para pelo menos 10 - Suco de laranja integral, com rendimento para pelo menos 10 lts. Embalagens com 1 lt cada. Deve constar na embalagem: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. A data de fabricação deve ser de no máximo 2 meses da data de entrega do produto. O produto deve apresentar registro no ministério da agricultura. Deve ser não fermentado e não alcoólico.	12,5300	8.144,50
147	650,000	UN	Suco de uva integral, com rendimento para pelo menos 10lts. - Suco de uva integral, com rendimento para pelo menos 10lts. Embalagens com 1 lt cada. Deve constar na embalagem: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. A data de fabricação deve ser de no máximo 2 meses da data de entrega do produto. O produto deve apresentar registro no ministério da agricultura. Deve ser não fermentado e não alcoólico.	15,0000	9.750,00
148	400,000	UN	SUSPIRO - 180g - SUSPIRO - 180g	6,8300	2.732,00
149	1.580,000	KG	Tomate. Características: bem formados, lisos, livre de defei - Tomate. Características: bem formados, lisos, livre de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente moles. Não serão aceitos tomates estragados. Embalados em plástico de polietileno transparente.	6,6300	10.475,40
150	300,000	UN	Uva passa branca, sem semente, embalagem 100g - Uva passa branca, sem semente, embalagem 100g	8,6900	2.607,00
151	300,000	UN	Uva passa preta, sem semente, embalagem 100g - Uva passa preta, sem semente, embalagem 100g	4,4000	1.320,00
152	260,000	KG	Vagem. Características: aparência fresca, tenra, sem defeito - Vagem. Características: aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verde ou verde com contorno marrom. Embalados em plástico de polietileno transparente.	10,9700	2.852,20
153	620,000	KG	Carne bovina congelada (em cubos) tipo acém isenta de tec - Carne bovina congelada (em cubos) tipo acém isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de	36,1233	22.396,45

vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.

154	570,000	KG	Carne bovina inteira congelada - tipo acém, isenta de tecido - Carne bovina inteira congelada - tipo acém, isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C.	37,9500	21.631,50
155	500,000	KG	Carne bovina inteira resfriada tipo patinho. Isenta de te - Carne bovina inteira resfriada tipo patinho. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente	42,6333	21.316,65

proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de 0 a 5°C.

156	1.000,000	KG	Carne moída congelada de bovino tipo músculo. Contendo co - Carne moída congelada de bovino tipo músculo. Contendo como ingrediente obrigatório carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos; Agua (max de 3%); características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; gordura bovina (max 15%); isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, sem retalhos, conforme instrução normativa n.83 de 21/11/2003 do MAPA, bem como, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne moída de Bovino (RTIQ). Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar no ato da entrega, os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino final ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino final), desde de que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C	36,2500	36.250,00
157	9.055,000	L	LEITE INTEGRAL (liquido), longa vida (embalagem tetra park) - LEITE INTEGRAL (liquido), longa vida (embalagem tetra park), embalagens de 1 lt cada. Com data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto.	4,1700	37.759,35

(Valores expressos em Reais R\$)			Total Geral:	1.847.980,13
----------------------------------	--	--	--------------	--------------