



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORREIA PINTO

AV. DUQUE DE CAXIAS, 3601 - CENTRO - Correia Pinto
CEP: 88535-000 CNPJ: 75.438.655/0001-45 Telefone: (49) 3243-1150
E-mail: gabinete@correiapinto.sc.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: 42/2024 - PE

Processo Administrativo: **42/2024**

Data do Processo: **17/10/2024**

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	740,000	KG	Abacate. Descrição: Abacate de boa qualidade, casca em perfeito estado, aroma e cor típicos da espécie, 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.	12,4900	9.242,60
2	850,000	UN	Abacaxi Pérola. Descrição: Abacaxi Pérola de boa qualidade, casca em perfeito estado, aroma e cor típicos da espécie, 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.	12,9600	11.016,00
3	600,000	KG	Abobrinha Italiana. Descrição: Abobrinha Italiana de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, casca 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.	8,4900	5.094,00
4	200,000	UN	Açúcar mascavo. Pacotes de 1 kg cada. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem. Deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	18,6300	3.726,00
5	2.000,000	UN	Açúcar refinado branco especial. Embalagens de 5 Kg cada. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 10 meses. Deve constar data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto.	24,0300	48.060,00
6	115,000	UN	Adoçante 100% a base de stévia, líquido, contendo 100 ml cada frasco, não devendo conter ciclamato, sacarina e aspartame. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	11,8300	1.360,45
7	100,000	UN	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	30,0000	3.000,00

Assinado eletronicamente por ROMOALDO DO CARVALHO DA ROSA
Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correiapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7a79d-4b3b-a5a4-d6c3dcf39>

			nutricionais e ingredientes.		
8	5.200,000	UN	Água mineral 20 litros	19,3000	100.360,00
9	500,000	UN	Aipim Descascado Congelado. Embalagem de 1kg. Descrição: Aipim descascado congelado 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. Embalagem sem danos, com informação nutricional e data de validade. Data de validade de pelo menos 1 mês na data da entrega.	12,6600	6.330,00
10	840,000	UN	Alface. Descrição: Alface 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. Podendo ser entregue em maços de aproximadamente 200 gramas sendo sujeito a pesagem no ato da entrega.	6,1600	5.174,40
11	1.320,000	UN	Alho. Descrição: Alho 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. Embalagem de 200g cada.	19,6600	25.951,20
12	300,000	UN	Amendoim. Descascado, selecionado, classe miúdo, tipo 1, Pacotes de 400 g cada. O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto na secretaria e educação e prazo de validade.	7,4600	2.238,00
13	320,000	UN	Amido de milho. Embalagens de 1kg cada. O produto 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.	16,6900	5.340,80
14	300,000	UN	Arroz Integral. Pacotes de 1kg cada. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem plástica atóxica transparente, 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.	9,2300	2.769,00
15	2.500,000	UN	Arroz Parboilizado tipo 1. Pacotes de 5kg cada. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem plástica atóxica transparente, 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.	33,6000	84.000,00
16	400,000	UN	Aveia em flocos finos. Embalagem de 450g cada, constando na embalagem. Não deverá apresentar resíduos de	8,6300	3.452,00

Assinado eletronicamente por ROMOALDO BERTOLDO DE ROSA.
Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correioapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b30-a5a4-d6c3dcfcf39>.

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 de no mínimo 4 meses, informação nutricional, procedência do produto.

17	300,000	UN	Azeite de oliva extra virgem (puro, sem adição de óleo de soja ou quaisquer outros tipos de óleos). Embalagem com 500 ml cada. Acondicionamento em vidro escuro. 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.	44,6000	13.380,00
18	3.000,000	KG	Banana Branca. Descrição: Banana branca 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.	8,1900	24.570,00
19	8.200,000	KG	Banana Caturra. Descrição: Banana Caturra 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.	7,8600	64.452,00
20	3.550,000	KG	Banana Nanica. Descrição: Banana Nanica 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.	8,1900	29.074,50
21	1.140,000	KG	Batata Doce. Descrição: Batata doce 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.	8,2600	9.416,40
22	3.150,000	KG	Batata Inglesa. Descrição: Batata inglesa 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.	9,2600	29.169,00
23	1.370,000	KG	Bergamota. Descrição: Bergamota 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.	10,6300	14.563,00
24	600,000	KG	Beterraba. Descrição: Beterraba 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.	8,6300	5.178,00

Assinado eletronicamente por Rômulo BERTOLDO DA ROSA. Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correioapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-96c3dcfcf39>.

25	300,000	UN	Biscoito de polvilho salgado. Pacote com 100g. Sem adição de gordura trans, sem glúten e sem lactose.	7,4900	2.247,00
26	7.400,000	UN	Biscoito doce, tipo laminado de leite. Pacotes de 740g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. 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 1 ano, informação nutricional e ingredientes.	11,9300	88.282,00
27	7.400,000	UN	Biscoito doce, tipo Maisena. Pacotes de 740g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. 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 1 ano, informação nutricional e ingredientes.	11,9300	88.282,00
28	7.400,000	UN	Biscoito doce, tipo Maria. Pacotes de 740g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. 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 1 ano, informação nutricional e ingredientes.	11,9300	88.282,00
29	7.400,000	UN	Biscoito doce, tipo rosquinha de coco. Pacotes de 800 g. O produto deve apresentar-se íntegro, 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 de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes. Sem gordura trans.	12,2600	90.724,00
30	3.000,000	UN	Biscoito salgado, tipo cream cracker com gergelim. Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. 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 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	8,3300	24.990,00
31	2.000,000	UN	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral. Pacotes de até 400 g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. 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 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	8,3300	16.660,00
32	5.400,000	UN	Biscoito salgado, tipo cream cracker. Pacotes de 740g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. 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 ingredientes.	14,1600	76.464,00
33	500,000	UN	Biscoito, sem açúcar, pacote de até 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, 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 de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes. Sem gordura trans.	12,4600	6.230,00
34	300,000	UN	Bolacha tipo cookies integral zero açúcar (diet) de amêndoas e castanhas. Pacote de 150g. Com stévia natural, pedaços de amêndoas, sem adição de açúcares. Certificado pela ANAD (Associação Nacional de Assistência ao	14,8300	4.449,00

			Diabetico). 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		
35	300,000	UN	Bolacha tipo cookies sem glúten com castanha do Pará e caju Pacote 150g. 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: data de fabricação de no máximo 1 mês da data da entrega do produto, prazo de validade informação nutricional	14,8300	4.449,00
36	660,000	UN	Brócolis. Descrição: Brócolis 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. Com aproximadamente 350 gramas cada.	9,3100	6.144,60
37	820,000	UN	Cacau em pó 50%. Sem Glúten, de boa qualidade. Pacote de 500g. 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	17,6900	14.505,80
38	750,000	UN	Cacau em pó. Produto puro 100% cacau em pó. Sem Glúten e sem adição de açúcar, de boa qualidade. Pacote de 500g. 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	17,0300	12.772,50
39	5.560,000	UN	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".	22,9300	127.490,80
40	250,000	UN	Canela em pó. Embalagem contendo até 30 g do produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade, origem do produto.	8,0300	2.007,50
41	520,000	UN	Canjica de milho (amarela), tipo 1, classe amarela, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria no 109 de 24/02/1989. Pacotes de 1Kg. 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 de no mínimo 6 meses.	6,5300	3.395,00
42	4.400,000	KG	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	35,9600	158.224,00

Assinado eletronicamente por ROMOALDO DA ROSA. Este documento é cópia do original, para obter o acesso https://correioapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-d6c3dcfcfc39.

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 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.

43	4.400,000	KG	<p>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 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.</p>	35,9600	158.224,00
44	2.950,000	KG	<p>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, 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 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.</p>	37,2600	109.917,00

Assinado eletronicamente por ROMOALDO BERTOLDO DA ROSA. Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correioaponto-e2.oiga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-d6c3dcfcf39>.

45	4.550,000	KG	<p>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 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.</p>	36,6000	166.530,00
46	2.950,000	KG	<p>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 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 0 a 5°C.</p>	41,2300	121.628,50
47	5.800,000	KG	<p>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</p>	34,1300	197.954,00

prazo de validade, nome da carne, 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

48	4.150,000	KG	<p>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 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.</p>	22,3600	92.794,00
49	4.150,000	KG	<p>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 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.</p>	22,3600	92.794,00
50	2.500,000	KG	<p>Cebola Branca. Descrição: Cebola branca 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</p>	7,2900	18.225,00

transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.

51	500,000	KG	Cebola Roxa. Descrição: Cebola roxa 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.	10,5900	5.295,00
52	1.360,000	KG	Cenoura. Descrição: Cenoura 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.	9,4600	12.865,60
53	300,000	UN	Chá de camomila, acondicionado em pacotes 100g (da erva). O produto 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, ingredientes, procedência e prazo de validade.	21,2500	6.375,00
54	300,000	UN	Chá de cidreira, acondicionado em pacotes 100g (da erva). O produto 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, ingredientes, procedência e prazo de validade.	21,2500	6.375,00
55	300,000	UN	Chá de erva-doce, acondicionado em pacotes 100g (da erva). O produto 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, ingredientes, procedência e prazo de validade.	21,2500	6.375,00
56	300,000	UN	Chá de hortelã acondicionado em pacotes 100g (da erva). O produto 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, ingredientes, procedência e prazo de validade.	21,2500	6.375,00
57	1.000,000	UN	Chá em sachê, caixa com 10 sachês de no mínimo 1g cada com sabores diversos (Hortelã, Cidreira, Camomila, Maçã, Morango, Erva Doce)	4,0300	4.030,00
58	850,000	KG	Chuchu. Descrição: Chuchu 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.	7,8600	6.681,00
59	180,000	UN	Coco ralado sem açúcar. Embalagem de 100g cada, constando na embalagem. 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 de no mínimo 4 meses, informação nutricional, procedência do produto.	8,9600	1.612,00

Assinado eletronicamente por RICARDO ALDO BERTOLDO DA ROSA. Este documento é cópia do original, para obter o acesso https://correio.pinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-d6c3dcfcfc39.

60	500,000	UN	Colorau em pó 100% puro. Embalagem de 1kg cada, constando na embalagem. 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 de no mínimo 4 meses, informação nutricional, procedência do produto.	14,9000	7.450,00
61	500,000	UN	Couve-flor. Descrição: Couve-flor 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. Com aproximadamente 350 gramas cada.	9,8900	4.945,00
62	410,000	UN	Couve-manteiga. Descrição: Couve-manteiga 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. Em maços de 8 folhas médias cada.	5,9300	2.431,30
63	4.750,000	KG	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.	13,1300	62.367,50
64	200,000	UN	Cravo da Índia. Embalagem contendo 20 g cada, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade, identificar a origem do produto. A maioria dos cravos devem estar íntegros.	6,1600	1.232,00
65	300,000	UN	Doce de Leite Cremoso, embalagem de 1kg. Com carimbo do Serviço de Inspeção (SIM, SIF ou SISB)	20,6300	6.189,00
66	3.100,000	UN	Empadinha de frango grande..	10,2500	31.775,00
67	560,000	UN	Ervilha congelada, selecionada, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos, embalagem de 350g, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	13,2500	7.420,00
68	560,000	UN	Ervilha enlatada. Acondicionada em lata. Embalagem contendo aprox. 200g, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo	5,3600	3.001,60

Assinado eletronicamente por RUI JOAQUIM BERTOLINO DA ROSA. Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse https://correioapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-d6c3dcffc139.

1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverá constar o registro no Ministério da Saúde.

69	2.500,000	UN	Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Acondicionamento em lata, contendo no mínimo 880g, 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. SEM ADIÇÃO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO	14,9300	37.325,00
70	1.800,000	UN	Fatia de bolo de cenoura com cobertura. (125g)	7,0000	12.600,00
71	1.950,000	UN	Fatia de bolo de chocolate. (125g) Cobertura de brigadeiro.	7,2500	14.137,50
72	1.800,000	UN	Fatia de bolo de coco com cobertura de coco. (125g)	6,7500	12.150,00
73	1.400,000	UN	Fatia de bolo de fubá. (125g)	6,5000	9.100,00
74	1.700,000	UN	Fatia de bolo de laranja. (125g)	6,5000	11.050,00
75	1.700,000	UN	Fatia de bolo cuca de farofa. (125g)	6,5000	11.050,00
76	1.500,000	UN	Fatia de bolo mesclado. (125g)	6,7500	10.125,00
77	1.250,000	UN	Fatia de pizza grande..	8,9700	11.212,50
78	420,000	UN	Farelo de aveia. Embalagem de 500g cada, constando na embalagem. 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 de no mínimo 4 meses, informação nutricional, procedência do produto.	11,7000	4.914,00
79	420,000	UN	Farinha de aveia. Embalagem de 450g cada, constando na embalagem. 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 de no mínimo 4 meses, informação nutricional, procedência do produto.	12,3600	5.191,20
80	400,000	UN	Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina beneficiada, classe branca, tipo 1, empacotamento sem contato manual, embalagens de 1 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.	7,4300	2.972,00
81	2.500,000	UN	Farinha de milho média (fubá de milho amarelo). Pacotes de 1 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.	8,5900	21.475,00
82	600,000	UN	Farinha de milho torrada amarela (tipo biju). Embalagens de 1 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.	10,8000	6.480,00

Assinado eletronicamente por ROMUALDO BERTOLDO DA ROSA. Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correiaapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a6a4-96cc3d0cfc139>.

83	1.200,000	UN	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.	22,3300	26.796,00
84	400,000	UN	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.	7,1900	2.876,00
85	300,000	UN	Feijão Carioca. Tipo 1, selecionado. Embalagem de 1kg. Constando no mínimo 90% dos grãos na cor característica, com tamanho e formato de acordo com o tipo, sem presença de grãos mofados ou carunchados. Embalagem plástica atóxica transparente, 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.	11,6000	3.480,00
86	300,000	KG	Feijão de Vagem. Características: aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verde ou verde com contorno marrom.	20,6600	6.198,00
87	4.000,000	UN	Feijão preto, tipo 1, selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	9,1300	36.520,00
88	1.000,000	UN	Feijão Vermelho. Tipo 1, selecionado. Embalagem de 1kg. Constando no mínimo 90% dos grãos na cor característica, com tamanho e formato de acordo com o tipo, sem presença de grãos mofados ou carunchados. Embalagem plástica atóxica transparente, 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.	14,6000	14.600,00
89	280,000	UN	Fermento biológico. Embalagem com 500g cada. O produto não deverá apresentar bolor, coloração, sabor 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.	25,3300	7.092,00
90	600,000	UN	Fermento químico em pó de boa qualidade. Embalagens de 250 g cada. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor 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.	9,6900	5.814,00
91	4.700,000	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	26,6000	125.020,00

Assinado eletronicamente por ROMUALDO BERTOLO DA ROSA. Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correioapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-d6c3dcfcf39>.

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.

92	680,000	KG	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).	64,8000	44.064,00
93	12.020,000	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.	13,3400	160.346,80
94	350,000	UN	Granola zero açúcar. Embalagem plástica contendo 1kg cada, descrito no produto. Deverá ser crocante e 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, procedência do produto.	22,6300	7.920,50
95	400,000	UN	logurte sem lactose, 130g 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 informação nutricional.	7,8300	3.132,00
96	400,000	UN	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.	10,2500	4.100,00
97	800,000	UN	Kombucha. Embalagem de 1L, de boa qualidade. Diversos sabores. Sem adição de conservantes. Deve constar na embalagem: data de fabricação, prazo de validade,	21,0500	16.840,00

Assinado eletronicamente por ROMOALDO FERREIRO TOLDO DA ROSA. Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correioaponto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-d6c3dcfcf39>.

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 alcoólico.

98	400,000	KG	Kiwi. Características: graúdo, 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.	22,0000	8.800,00
99	1.500,000	KG	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.	7,6900	11.535,00
100	5.200,000	KG	Laranja Pêra. Descrição: Laranja pêra 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.	7,7900	40.508,00
101	500,000	UN	Leite de soja líquido, alimento a base de soja, 0% lactose e 0% colesterol, fonte de proteínas, cálcio, zinco, vit A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico, contendo 240mg de cálcio para 200 ml de leite de soja. 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.	17,6200	8.810,00
102	300,000	UN	Leite em pó instantâneo integral, com pacotes de 1kg cada. Com data de fabricação de no máximo 2 meses da data de entrega do produto na Secretaria de Educação e registro no Ministério da Agricultura.	38,9600	11.688,00
103	37.000,000	UN	Leite UHT integral longa vida, líquido. 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 e registro no Ministério da Agricultura.	6,3200	233.840,00
104	850,000	UN	Leite UHT, 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.	7,4200	6.307,00
105	390,000	UN	Lentilha graúda tipo I, selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. embalagem de 400g, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. Deverá obedecer a Portaria MA nº065 de 16/02/93.	8,4600	3.299,00
106	300,000	KG	Limão. Características: 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	8,5000	2.550,00

Assinado eletronicamente por: ANTONIO ALDO BEZERRA DO ROSARIO
Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correlapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-96c3dcfcf39>.

			adequadas ao consumo.		
107	5.000,000	KG	Maçã Fuji. Características: 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.	12,4300	62.150,00
108	3.000,000	KG	Maçã Gala. Características: 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.	12,9300	38.790,00
109	640,000	UN	Macarrão com ovos, tipo cabelo de anjo. Pacotes 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.	7,7600	4.966,40
110	400,000	UN	Macarrão com ovos, tipo conchinha. Pacotes 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.	6,8900	2.756,00
111	400,000	UN	Macarrão com ovos, tipo letrinha. Pacotes 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.	6,8900	2.756,00
112	1.650,000	UN	Macarrão com ovos, tipo parafuso. Pacotes 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.	6,0300	9.949,50
113	1.650,000	UN	Macarrão com ovos, tipo penne. Pacotes 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.	6,2600	10.329,00
114	1.650,000	UN	Macarrão com sêmola, tipo espaguete reto. Pacotes de 500g. 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 no mínimo 12 meses, informação nutricional, ingredientes.	6,2600	10.329,00
115	1.650,000	UN	Macarrão com sêmola, tipo talharim. Embalagens de 500g cada. 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.	8,3600	13.794,00

Assinado eletronicamente por RICARDO ROSSO ALDO BERTOLDI DA ROSA. Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correioapinto-e2.siga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-d6c3dcfcf39>.

116	500,000	UN	Macarrão de sêmola sem ovos. Embalagem de 500g cada. 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.	6,2600	3.130,00
117	1.400,000	KG	Mamão. 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.	12,5600	17.584,00
118	950,000	KG	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.	13,1300	12.473,50
119	100,000	UN	Manteiga pura com sal. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Prazo de validade no mínimo 80% na data de entrega. A empresa deverá apresentar amostra.	30,8000	3.080,00
120	1.300,000	UN	Margarina, com 0% de gordura trans descrita no rótulo, sem sal. Embalagens de 500 g 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.	9,5800	12.454,00
121	600,000	KG	Melancia. Descrição: Melancia 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.	4,7300	2.838,00
122	870,000	UN	Milho para pipoca, com bom rendimento e boa qualidade de grãos. Pacotes de 400g 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.	5,9600	5.185,00
123	740,000	UN	Milho verde enlatado. Acondicionamento em lata, contendo 200g cada, 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, informação nutricional e ingredientes.	5,7600	4.262,40
124	660,000	KG	Moranga. Características: de primeira qualidade, livre de defeitos, fresca e tamanho médio, ao ponto para consumo. Embalados em plástico de polietileno transparente.	3,5300	2.329,00

Assinado eletronicamente por ROMOALDO BEZERRA ROSA. Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correiaipinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-d6c3dcfcf39>.

125	580,000	KG	Morango. Características: de boa qualidade, livre de defeitos, fresco e tamanho médio, ao ponto para consumo. Embalado em bandejas de 250g plástico de polietileno transparente.	19,6600	11.402,80
126	310,000	UN	Nata - creme de leite pasteurizado pacote com 300gr. 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.	14,6300	4.535,30
127	3.300,000	UN	Óleo de soja refinado. Embalagem de 900ml, não devendo estar furado ou com vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional.	8,2900	27.357,00
128	380,000	UN	Orégano. Embalagem contendo 100g do produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade e origem.	12,8000	4.864,00
129	3.800,000	DZ	Ovo de galinha. Características: fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens contendo 1 dúzia cada, devendo estar intacta e constar prazo de validade.	12,3200	46.816,00
130	100,000	UN	Pão Fatiado Integral mínimo 400g, 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, ingredientes. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado o chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	11,8600	1.186,00
131	1.850,000	UN	Pão Fatiado. mínimo 400g. 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, ingredientes. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado o chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	8,6400	15.984,00
132	3.150,000	KG	Pão francês. Características: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cada escola. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado no chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	13,5100	42.556,50
133	2.500,000	KG	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.	12,4800	31.200,00
134	100,000	UN	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 no chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	22,7000	2.270,00

Assinado eletronicamente por RAIMUNDO ALDO BERTOLDO DA ROSA. Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://correioapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-af79d-4b3b-a6a4-d6c3dcfcf39>.

135	2.200,000	KG	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/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.	25,2600	55.572,00
136	950,000	KG	Pepino. Descrição: Pepino 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.	7,1900	6.830,50
137	450,000	KG	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.	17,8900	8.050,50
138	250,000	KG	Pimentão Vermelho. Descrição: Pimentão vermelho 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.	22,6600	5.665,00
139	1.150,000	UN	Polvilho azedo. Pacotes de 1kg. 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.	12,9300	14.869,50
140	650,000	UN	Polvilho doce. Pacotes de 500g. 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.	6,2900	4.088,00
141	130,000	UN	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.	77,8300	10.117,00
142	230,000	UN	Queijo mussarela fatiado, congelado de boa procedência e qualidade. Embalagens de 500g, 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	27,0000	6.210,00

Assinado eletronicamente por ROMOALDO DE ROSA. BERTOLDO DA SILVA. Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse https://correioapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-06c3dcfcf39.

			do Serviço de Inspeção Federal (SIF, SIE e SIM).		
143	55,000	UN	Queijo sem Lactose. Queijo tipo mussarela, zero lactose. Embalagem com 150g. 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 o chão do veículo.	14,4300	793,65
144	3.200,000	UN	Quirera (fubá extra grosso), pacotes de 1Kg cada. De boa qualidade, com data de fabricação de no máximo 2 meses da data de entrega do produto.	7,3000	23.360,00
145	680,000	KG	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.	7,4900	5.093,20
146	180,000	KG	Repolho Roxo. Descrição: Repolho roxo 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.	8,3300	1.499,40
147	520,000	UN	Sagu, classe pérola, tipo 1. Embalagens de 500g do produto. O produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. 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.	8,6900	4.518,80
148	1.000,000	UN	Sal refinado e iodado. Pacotes de 1 kg. 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 ingredientes.	5,5300	5.530,00
149	160,000	UN	Semente de Gergelim seca. 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 e prazo de validade, procedência do produto.	38,5900	6.174,40
150	160,000	UN	Semente de Linhaça marrom. 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 e prazo de validade, procedência do produto.	38,5900	6.174,40
151	300,000	UN	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.	19,6500	5.895,00
152	800,000	UN	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	19,6000	15.680,00

Assinado eletronicamente por:

* ROMOALDO BERTOLDO DA ROSA (***.122.279-**)

em 18/10/2024 13:48:00 com assinatura qualificada (ICP-Brasil)

Este documento é cópia do original assinado eletronicamente.

Para obter o original utilize o código QR abaixo ou acesse o endereço:

<https://correiapinto-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/9afda1c7-a79d-4b3b-a5a4-d6c3dcffcf39>

