

Estudo Técnico Preliminar 16/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 63398.002258/2024-20

2. Modalidade de Licitação

Pregão Eletrônico (Sistema de Registro de Preços) 23/2024

Aquisição de Gêneros Alimentícios Frigorificados

3. Número do Processo

Pregão Eletrônico nº 23/2024 (63398.002258/2024-20)

4. Referencial Teórico

As seguintes Leis e Normas foram utilizadas como referencial teórico para elaboração do presente estudo:

Lei Nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública;

Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;

Decreto Nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

Decreto Nº 11.462, de 31 de março de 2023, que regulamenta os art. 82 a art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o sistema de registro de preços - SRP para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa Nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, que estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal;

Instrução Normativa Nº 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa Nº 5, de 25 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa Nº 58, de 8 de agosto de 2022, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital; e

Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – 6ª Edição (revista, atualizada, ampliada), de setembro de 2023, da Consultoria-Geral da União (Edição aprovada pela Câmara Nacional de Sustentabilidade e pela Consultoria-Geral da União).

5. Enquadramento como bem comum

Os bens/serviços a serem adquiridos são considerados “comuns”, pois se enquadram na classificação descrita de acordo com o inciso XIII, do Art. 6º, da Lei nº 14.133/2021, qual seja: por seu caráter objetivo possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Não há antinomia intrínseca entre bens e serviços “comuns” e “complexos”. A perspectiva de adjetivação do objeto da contratação deve ser pautada pela ótica do mercado relevante. Afinal, ainda que ostente características complexas de execução e que demande o acompanhamento de um responsável técnico detentor de qualificação profissional específica, tal serviço **será considerado “comum” se houver, por parte do mercado relevante, pleno domínio das técnicas de sua realização, permitindo uma proposição objetiva e padronizada de execução do objeto.** É esse o entendimento que se extrai da expressão “especificações usuais de mercado”.

Na linha do que já resta assentado pelo Tribunal de Contas da União,

[...] **a complexidade do serviço não é o fator decisivo para inseri-lo, ou não, no conceito de ‘serviço comum’, mas sim o domínio do mercado sobre o objeto licitado.** Caso apresente características padronizadas (de desempenho e de qualidade) e **se encontre disponível, a qualquer tempo, em um mercado próprio, o serviço pode ser classificado como serviço comum** [...] “bem ou serviço comum” deve ser entendido como aquele que detém características padronizadas, identificável por denominação usual no mercado. Portanto, **a noção de “comum” não está vinculada à estrutura simples de um bem ou de um serviço.** Do mesmo modo, a estrutura complexa também não é razão bastante, por si só, para retirar a qualificação de “bem ou serviço comum”.

No presente caso, os itens objeto deste estudo encontram guarida nos preceitos acima descritos, guardando a compatibilidade com a modalidade a ser adotada o Pregão Eletrônico.

6. Cumprimento ao Decreto 11.462/2022

Em cumprimento ao Art. 10, do Decreto nº 11.462/2022, foi verificada por esta Administração a relação de Intenção de Registro de Preços (IRP) para análise a respeito da conveniência da participação e que poderiam ser utilizadas para atendimento da demanda em lide. Contudo, observou-se que nem todos os itens necessários foram encontrados, e, para aqueles que existem no sistema (IRP), não haveria quantidade suficiente para atender toda a demanda necessária das OM apoiadas em rancho pelo Centro de Intendência da Marinha em São Pedro da Aldeia (CeIMSPA).

Cabe destacar que, caso fosse adotada a participação em IRP de outro Órgão, a aquisição tornar-se-ia mais onerosa para a Administração, visto que seria necessária a participação em diversos processos licitatórios distintos (diferentes órgãos) para atender a demanda, considerando a grande quantidade de itens e que os mesmos seriam encontrados separadamente.

Outro fator que contribui para a não participação em IRP de outros Órgãos é a localização geográfica deste Centro de Intendência, que por estar localizado na Região dos Lagos do Rio de Janeiro, possui frete diferenciado, o que pode por vezes onerar o licitante e por vezes diminuir a concorrência. Conclusivamente, por tais razões supramencionadas, esta aquisição torna-se mais eficiente até o momento.

7. Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)

Em que pese a Lei nº 14.628/2023 (art. 8º) e Decreto 11.476/2023 estabeleceram o percentual mínimo de 30% do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei 11.326, de 2006, pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, pelas empresas públicas e pelas

sociedades de economia mista, considerando a iminente assunção por parte deste Centro de Intendência da Divisão de Municiameto, faz-se necessário a aquisição célere de gêneros frigorificados visando à necessidade de continuidade das operações do serviço de rancho deste Complexo Aeronaval de São Pedro da Aldeia (CAN).

Devido a prioridade da aquisição e ressaltando-se a importância de garantir a eficiência, a qualidade e a regularidade no fornecimento de produtos para a administração pública, justifica-se a não observância do critério acima relacionado, virtude os argumentos listados:

1.

Capacidade de Atendimento Limitada: Os agricultores familiares podem ter uma capacidade de produção limitada, o que poderia não atender plenamente às demandas estabelecidas no processo licitatório, especialmente em grandes volumes ou prazos reduzidos.

2.

Dificuldades Logísticas: A localização dos agricultores familiares pode gerar dificuldades logísticas, como transporte e armazenamento, que poderiam encarecer o processo ou comprometer a qualidade dos produtos.

3.

Requisitos Específicos de Qualidade ou Quantidade: Em alguns casos, os produtos exigidos em um processo licitatório podem demandar padrões de qualidade ou quantidade que os agricultores familiares não consigam atender devido às suas escalas de produção.

4.

Garantia de Abastecimento: A utilização de fornecedores que possuam uma capacidade de produção consolidada pode garantir um abastecimento mais estável e previsível para a administração pública, evitando possíveis rupturas no fornecimento.

5.

Complexidade Administrativa: A participação de agricultores familiares em processos licitatórios pode gerar uma complexidade administrativa adicional, especialmente em relação à comprovação da condição de agricultor familiar e à prestação de contas.

Doravante, este Centro de Intendência, nas futuras aquisições referentes à gêneros alimentícios, envidará esforços para se adequar e cumprir os requisitos e viabilizar o percentual destinado aos agricultores familiares conforme previsto nos normativos.

8. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Municiameto do CeIMSPA	RAFAEL MAGALHÃES DA CONCEIÇÃO
Divisão de Obtenção do CeIMSPA	JÉSSICA FERREIRA DE SOUZA PIRES

9. Descrição da necessidade

Prevista a efetivação para 1º de julho de 2024, a centralização das atividades de municiameto pelo CeIMSPA encontra amparo no Plano de Concentração Logística da Marinha do Brasil (PCL), que contempla a centralização de atividades administrativas nos Centros de Intendências da Marinha (CeIM), desonerando as demais OM locais com vistas à atuação somente em suas áreas finalísticas, contemplando, ainda, a racionalização dos recursos orçamentários, com o ganho de escala permitida pelas centralizações; a racionalização da alocação de mão de obra, considerando a especialização necessária para execução de tarefas complexas que envolvem dispêndio de recursos públicos; a promoção da padronização de tarefas dos CeIM; e a possibilidade de que os Titulares das outras OM dediquem maior parcela do seu tempo às suas tarefas finalísticas.

Concernente à centralização do municiamento, a nova atividade envolve a gestão de pessoal e de material, voltadas exclusivamente ao fornecimento de alimentação aos, aproximadamente, 3.400 comensais, compreendidos entre militares sediados ou em trânsito, por motivo de missão, instrução ou adestramento, servidores civis, alunos de cursos de formação militar e cursos de aperfeiçoamento de carreira, além de apoio aos beneficiados pelo Programa Forças no Esporte (PROFESP), todos pertencentes CAN, que é constituído, em termos organizacionais, pelo Comando da Força Aeronaval (ComForAerNav), uma Base Aérea Naval, um Centro de Instrução, uma Policlínica Naval, um Centro de Intendência, um Grupo de Manutenção de Aeronaves e sete Esquadrões de Aeronaves, totalizando treze OM.

Objeto deste formalização de demanda, a **aquisição de gêneros frigorificados** faz-se necessária a fim de viabilizar capacidade a este Centro de Intendência, doravante centralizador das atividades de municiamento, de atendimento prioritariamente ao rancho de 3 (três) formas, a saber: **diuturnamente**, com itens materiais/utensílios normais utilizados por militares em funções laborais cotidianas, tais como, cozinheiros, açougueiro, copeiros e auxiliares de serviços gerais; **contingencial**, nos casos em que, por superveniência de fato, tais como inoperância de equipamentos, seja necessário o emprego de itens descartáveis em detrimento das louças; e **eventualmente**, em apoio a pedidos das demais OM deste CAN.

O doravante Serviço de Alimentação a ser gerido por este Centro de Intendência é composto por duas cozinhas industriais, uma de grande porte e outra de pequeno porte, além de dois refeitórios. Para assegurar a Segurança dos Alimentos será estritamente cumprido a Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (2ª Edição/2023), aprovado pela PORTARIA GM/MD Nº 5.703, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2023.

Para definir a quantidade de alimentos por pessoa e seu possível substituto nutricional, a fim de garantir que as necessidades nutricionais sejam supridas e mantidas equilibradas será cumprido o previsto no Manual de Alimentação das Forças Armadas - MD42-M-03 (1ª Edição/2010), aprovado pela Portaria Normativa 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010.

As quantidades a seguir elencadas tem por base as quantidades licitadas pela atual OM que gerencia o rancho, Base Aérea Naval de São Pedro da Aldeia (BAENSPA), os quais seguem seu histórico de consumo e memória de cálculo para as estimativas de aquisição.

Derradeiramente, com a aquisição solicitada, viabilizar-se-á a manutenção das atividades laborais do rancho, envolvendo as preparações, cocções e limpeza, além da manipulação e acondicionamento dos alimentos. Ainda, em termos logísticos e sob o escopo de gestão de riscos, a aquisição pretendida visa ao atendimento e reação tempestiva a cenários contingenciais. Os itens, seu detalhamento, quantidades mínimas e máximas e demais informações afetas encontram-se dispostos no item 13 deste Estudo.

10. Descrição dos Requisitos da Contratação

A aquisição será promovida através de pregão eletrônico por registro de preços.

Será celebrada Ata de Registro de Preços com Empresa por um prazo de 12 (doze) meses, **podendo ser prorrogada por igual período**.

O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por item**.

Os bens constantes deste estudo deverão ser entregues em até 15 (quinze) dias, contados a partir do primeiro dia útil subsequente ao envio, por e-mail, da Nota de Empenho - **salvo determinação diversa**.

O contrato, ou instrumento substituto (nota de empenho) resultante do processo licitatório terá a duração de 04 (quatro) meses.

A licitante interessada deverá:

- 1 - Ser empresa do ramo de atividade que guarde pertinência e compatibilidade em características, quantidades e prazos com o objeto da contratação;
- 2 - Ter conhecimento de que seu credenciamento junto ao provedor do sistema implicará a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão. Realizar os cadastros necessários, conforme exigências especificadas no Edital, bem como, conferir seus dados cadastrais no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF) e mantê-los atualizados,

junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente a correção, ou a alteração dos registros tão logo identifique a incorreção, bem como àqueles que se tornem desatualizados.

3 - Atender todas as demais exigências descritas no respectivo Edital.

4 - Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

5 - Prever, no que couber, práticas de sustentabilidade nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010:

5.1. Preferência por produtos de baixo impacto ambiental;

5.2. Não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos;

5.3. Preferência para produtos reciclados e recicláveis, bem como para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (Lei 12.305/2010);

5.4. Aquisição de produtos e equipamentos duráveis, reparáveis e que possam ser aperfeiçoados; e

5.5. Adoção de procedimentos racionais quando da tomada de decisão de consumo, observando-se a necessidade, oportunidade e economicidade dos produtos a serem adquiridos.

Os bens especificados neste Estudo deverão ser novos, para primeiro uso e não serão aceitos, em hipótese alguma, produtos previamente utilizados ou falsificados.

Os materiais, de um modo geral, só serão aceitos se possuírem informações adequadas e claras, ostensivas em língua portuguesa sobre a especificação correta da quantidade, característica, composição, garantia, prazo de validade e qualidade, bem como sobre os riscos que apresentem para a saúde e segurança, sendo rejeitados os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

O prazo de garantia será estipulado de acordo com cada item e em convergência com a Ata de Registro de Preço resultante da IRP a que se refere esse Estudo.

Todos os produtos deverão ter qualidade indiscutível para garantir o bom andamento dos trabalhos deste Centro de Intendência, bem como terem alto nível de desempenho em rendimento e durabilidade nas suas categorias, **pois poderão ser solicitadas amostras dos materiais para verificar sua qualidade e eficácia.**

Todos os materiais cotados deverão ser entregues, sempre que possível, em suas embalagens originais, contendo marca, modelo, referência, fabricante, prazo de validade estipulado pelo fabricante, entre outros, e de acordo com a legislação em vigor, observadas as especificações constantes do Termo de Referência.

11. Levantamento de Mercado

Para a contratação em tela verificou-se contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração no intuito de identificar melhores práticas, metodologias de implementação e soluções tecnológicas que melhor se adequassem à necessidade deste Órgão Gerenciador e OM apoiadas.

Em praticamente todos os pregões pesquisados, a solução utilizada foi a de aquisição por demanda, utilizando-se o SRP, pelo fato da contratação desse tipo de objeto ter previsão de execução parcelada, tanto por conta da demanda de utilização em si, quanto do respectivo crédito orçamentária para subsidiar a referida despesa. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

Diante dessa temática, a solução a ser adotada no CeIMSPA é aderente às encontradas, por similaridade, ou seja, aquisição, por meio do **SRP**, de gêneros frigorificados para o rancho, pois não é possível definir previamente, com exatidão, a quantidade da demanda a ser utilizada em toda gama de materiais insertos para o doravante certame.

Durante a fase de pesquisa de preços junto à Administração Pública, observou-se que a melhor modalidade a ser adotada é o pregão eletrônico, que tem como tipo o menor preço, por se tratar de objeto comum onde as especificações e padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos. Portanto, com base em levantamento de mercado, o tipo de solução escolhida é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

Convém ressaltar que a Administração tem acompanhado com atenção a jurisprudência emanada dos Órgãos de Controle Externo e Interno, de modo a incorporar em seus processos de contratação os avanços e melhorias proporcionados pelo exame de casos concretos das aquisições de outros órgãos federais e, em decorrência, obter contratações mais seguras e eficientes para este Centro de Intendência.

Em que pese a complexidade tecnológica da solução de modernização, não se vislumbrou a necessidade de realização de audiência pública com o fito de coletar contribuições para a definição do objeto mais adequado. Julga-se que a pesquisa a ser realizada demonstrará a viabilidade da metodologia pleiteada e a disponibilidade de empresas para execução do objeto.

Por se inserir em um mercado amplo, em que a oferta e demanda por esses materiais é muito grande, diversas são as soluções de mercado disponíveis, desde as formas de contratação mais tradicionais até as mais contemporâneas.

Previamente à escolha da solução, foi realizada consulta ao Portal de Compras do Governo Federal, objetivando identificar as contratações realizadas por outros órgãos. Foram encontradas soluções similares, contudo, devido aos locais de entrega serem diferentes, inviabilizaria a aquisição e os preços tornariam-se desvantajosos para as empresas.

Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente ETP se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

Após as devidas consultas e considerações foi realizado o levantamento de mercado tomando como base os dados de licitações do Governo Federal disponível no Banco de Preços, ferramenta esta que atende em sua plenitude o que estabelece os incisos I e II, do Art. 5º, da Instrução Normativa (IN) nº 65/2021, quais sejam:

"Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;"

Os valores obtidos na pesquisa definiram o emprego dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, onde os itens de valor total abaixo de R\$ 80.000,00 serão destinados exclusivamente à participação de Microempresas (ME) e Empresas de pequeno porte (EPP).

Encontra-se anexo aos autos o Nota Técnica de Análise Crítica da Pesquisa de Mercado, que melhor detalhará a metodologia utilizada para a contratação, assim como a identificação dos responsáveis por tal pesquisa.

12. Descrição da solução como um todo

Diante das necessidades apontadas neste Estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido. No tocante ao tipo de solução, foi estabelecido que a mesma se dará por meio de licitação sob o procedimento auxiliar do Registro de Preços para a

aquisição dos referidos itens, tendo em vista que, dessa forma, realizam-se compras para o ano todo e compram-se apenas as quantidades realmente necessárias e nas ocasiões próprias, sem a necessidade de novos procedimentos licitatórios.

Tal metodologia já vem sendo utilizada por este Órgão ao longo dos anos e os processos não revelaram vícios que possam comprometer a sua utilização. É necessário frisar que tal solução foi delineada partindo do princípio de que o CAN engloba, além do prédio da sede da Força Aeronaval, um conjunto de 7 (sete) esquadrões de aeronaves, um Centro de Instrução, uma Policlínica Naval, um Grupo de Manutenção e um Centro de Intendência, necessitando para tanto dos materiais a serem adquiridos por meio deste processo, para a continuidade do atendimento às demandas desta natureza de material do rancho às OM.

Com a utilização dessa metodologia de aquisição, foi estabelecida a condição adequada para alcance dos objetivos traçados pelo ComForAerNav, porém, balizados pela economia e pelo uso consciente dos insumos adquiridos na esfera da Administração Pública. Convém reforçar que o prazo de entrega será de 15 (quinze) dias, contados da emissão e remessa da nota de empenho, podendo ser prorrogado, por até igual período, mediante pedido formal devidamente motivado da Contratada, desde que haja prévia anuência formal da Contratante.

Conforme previsão a ser inserida no Termo de Referência, a entrega dos materiais adquiridos ocorrerá no Complexo Aeronaval de São Pedro da Aldeia, situado na Rua Comandante Ituriel, S/N, bairro Fluminense, São Pedro da Aldeia, RJ. A Contratada e a Contratante poderão ajustar a entrega no município conveniente, desde que haja comum acordo, não podendo ocorrer cobrança de pagamento adicional, nem prejuízo à realização da entrega técnica nos termos exigidos. O ato de entrega dos materiais deverá ser conduzido por técnico da contratada, devidamente qualificado para transmitir informações técnicas qualificadas sobre o item adquirido. O recebimento provisório do item dar-se-á com a conclusão da entrega.

O bem será recebido definitivamente após 15 (quinze) dias, após a verificação da qualidade e consequente aceitação, mediante assinatura em documento fiscal ou em termo de recebimento. O recebimento definitivo não ocorrerá, devendo o material ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência e na proposta ou se constatada qualquer falha ou defeito, devendo ser substituído no prazo de até 5 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período, a contar da notificação da contratada, às suas custas. A rejeição total ou parcial não prejudica a aplicação de penalidade(s) administrativa(s) e o prazo de garantia do bem contará a partir da data em que ocorrer a aceitação plena e o recebimento definitivo.

Da Garantia Contratual

Não será exigida a garantia contratual.

Diogenes Gasparini define a garantia como “toda reserva de bem ou de responsabilidade pessoal com vistas a assegurar a execução do contrato e, conforme o caso, utilizável pelo Poder Público contratante para ressarcir-se de prejuízos causados pelo contratado ou pagar-se de multa que lhe fora aplicada e não satisfeita. No caso concreto, a parcela de maior relevância é o fornecimento do bem e o prejuízo corresponde à indisponibilidade do bem para o uso. Havendo inadimplência na entrega de equipamento, uma garantia limitada a 5%, conforme estabelece a Lei nº 14.133/2021 não é capaz de ressarcir e nem mesmo minimizar tal prejuízo. Assim, não parece ser conveniente a exigência de garantia com essa motivação, não se podendo olvidar que à exigência de garantia contratual corresponderá, sempre, à agregação de custo à obrigação principal (fornecimento do bem), que é repassado no preço ofertado para a Contratante.

Os serviços relativos à garantia são prestados diretamente pelas fabricantes e/ou por suas redes autorizadas de serviços, que, via de regra, cumprem as obrigações referentes aos itens cobertos. Além disso, trata-se de licitação para o registro de preços e aquisição de materiais comuns que, com muita frequência, ficam desertos ou fracassam, sendo temerário trazer regras que não se mostram indispensáveis e que podem impactar negativamente no interesse e implicar redução do possível universo de licitantes.

Dessa forma, consideramos que a continuação do método já utilizado, por meio da aquisição dos insumos no mercado especializado e com o melhor preço, auxilia na proteção das relações de consumo, acrescentando valor à cadeia logística (transporte/frete), formando uma condição vantajosa para a Marinha do Brasil e para o país como um todo. Conclusivamente, por tais razões esta aquisição se auto proclama como a mais eficiente para a Administração Pública.

13. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa de quantidades a serem contratadas tomou como base os Documentos de Formalização da Demanda encaminhados pela Divisão de Municiamento do CeIMSPA, a qual se baseou, por semelhança, consideradas as devidas análises e retificações pertinentes, nos dados e memórias de cálculos da atual OM que centraliza as atividades do rancho, BAeNSPA. Da análise dos dados, conclui-se que essas aquisições guardam compatibilidade entre si e não apresentam problemas ou vícios durante a execução. A memória de cálculo para cada item a ser licitado consta no Anexo I deste Estudo.

Em breve síntese, a estimativa das quantidades foram levantadas, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

1. Memória de Cálculo diário, mensal e anual, por item, de acordo com a quantidade de militares comensais e/ou laborais (**Anexo I**).
2. Sazonalidades conhecidas ou períodos com grande variação das quantidades demandadas; e
3. Público de usuários embarcados/lotados ou em circulação nas instalações das unidades militares.

As estimativas de consumo individualizadas, encontram-se consignadas na tabela constante no anexo deste Estudo.

A lista com a descrição detalhada dos itens e seus respectivos quantitativos totais estão pormenorizadas no Anexo II deste documento.

14. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.076.192,20

A estimativa de valores da contratação possuirá caráter OSTENSIVO e encontra-se disponibilizado no TR para consulta de qualquer interessado.

O valor estimado para a contratação é público, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos I e II da IN 65/2021, em conformidade com as disposições do citado normativo, para obtenção do preço de referência.

Maiores detalhamentos encontram-se disponíveis na Nota Técnica de Análise Crítica da Pesquisa de Mercado.

Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso.

15. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

16. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Propõe-se que a licitação seja realizada com a adoção do critério "Menor Preço por item".

A presente demanda será parcelada em itens de acordo com o disposto no Termo de Referência e os objetos pretendidos, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

Desta forma, oportunizar-se-á a participação de um maior número de empresas, as quais poderão ofertar lance para o item em que a região de entrega fique mais próxima ao seu estabelecimento, evitando, assim, que as propostas de preços venham a contemplar valores muito acima dos verificados no mercado local, devido ao custo decorrente do transporte.

Ressalte-se que a adoção desse critério de julgamento (menor preço por item), no presente caso, amplia a participação dos interessados e a competitividade esperada no certame licitatório, tendo em vista que o parcelamento permite que diversos fornecedores possam competir para o fornecimento dos itens nas mesmas condições de igualdade, não havendo dessa forma direcionamentos. Ademais, o agrupamento de itens poderia prejudicar o certame e estria na contramão do que dita os Órgãos de Controle.

Assim, frente ao cenário atual e às incertezas para o futuro próximo, é imperioso o parcelamento do objeto, bem como a concessão de prazos de entrega dos bens que permitam o cumprimento das obrigações pelas futuras contratadas, sob pena de deserção e/ou fracasso de itens e insucesso do certame para registro de preços.

Sendo assim, para ampliar a concorrência e, ainda, para não dar causa à deserção/frustração do certame licitatório, o objeto foi dividido em itens distintos e comuns.

Observa-se que, embora o objeto tenha que ser parcelado, o que reduzirá a dimensão quantitativa de cada item, e a perspectiva atual ainda seja de preços bastante voláteis e em crescimento, acredita-se que se obterá, no mínimo, o ganho de escala decorrente da centralização do registro de preços, que tem se mostrado presente nos procedimentos deste Centro de Intendência, historicamente marcado pela obtenção da redução dos gastos públicos, a despeito do maior ou menor parcelamento do objeto.

17. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

As Forças Armadas estão dispensadas da obrigatoriedade de utilização do Plano de Contratação Anual (PCA). Conforme disposto no parágrafo único do art. 1º do Decreto nº 10.947/2022, conforme abaixo:

"Art. 1º Este Decreto regulamenta o inciso VII do caput do art. 12 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o plano de contratações anual e instituir o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

Parágrafo único. O cumprimento do disposto neste Decreto é dispensável aos Comandos da Marinha, do Exército e da Aeronáutica, sem prejuízo da observância do princípio do planejamento de que trata o art. 5º da Lei nº 14.133, de 2021. (Incluído pelo Decreto nº 11.137, de 2022)"

Contudo, a contratação pretendida encontra-se alinhada com o Planejamento Estratégico do CeIMSPA, no que se refere à contribuição para a prontidão operativa dos meios navais, aeronavais e de fuzileiros navais.

No Planejamento Estratégico 2021-2024 deste Centro de Intendência estão dispostos os objetivos institucionais e ações estratégicas deste Centro, destacando-se neste momento a missão regulamentar do CeIMSPA, qual seja:

"O CeIMSPA tem o propósito de contribuir para a prontidão dos meios navais, aeronavais e de fuzileiros navais, sediados ou em trânsito em sua área de responsabilidade, bem como dos estabelecimentos de terra por ele apoiados.

Para a consecução do seu propósito, foram atribuídas ao CeIMSPA as seguintes tarefas:

(...) d) executar, de forma centralizada, a atividade gerencial obtenção cuja competência lhe seja atribuída, incluindo processos licitatórios, inclusive para contratação de transporte por delegação de competência da autoridade requisitante, e a celebração de acordos administrativos;"

No que se refere ao princípio do Planejamento, este Centro de Intendência organiza anualmente o "Calendário Anual de Licitações" que visa atender a necessidade de todas as OM situadas no Complexo aeronaval de São Pedro da Aldeia. Tal calendário permite que as OM se planejem e efetuem as suas aquisições atendendo aos normativos que estabelecem o Planejamento como um Princípio licitatório.

Cumpra mencionar que internamente, cada OM requisitante possui o seu Programa de Aplicação de Recursos (PAR) que é elaborado anualmente e analisado mensalmente nas reuniões do Conselho de Gestão. Por meio deste documento, cada Ordenador de Despesas estabelece suas prioridades e executa seus créditos de acordo com a demanda previamente programada e estabelecida para o exercício financeiro corrente.

18. Plano Diretor de Logística Sustentável

O Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) é um instrumento de governança essencial para administração pública. É a partir dele que são estabelecidas ações para promoção do uso racional dos recursos naturais e do consumo consciente de bens e serviços. A construção deste documento deve estar alinhada ao planejamento estratégico da organização ou entidade, aos normativos específicos e às leis orçamentárias.

O CeIMSPA ainda encontra-se em fase de elaboração do seu PLS, contudo, embora não tenha o documento aprovado vem adotando medidas que visam promover um ambiente saudável e com consciência sustentável, tais ações incluem:

- 1 - A adoção de critérios de sustentabilidade ambiental nos Processos licitatórios, tomando como base as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis;
- 2 - Distribuição de canecas e copos reutilizáveis para a tripulação visando a redução no consumo de copos descartáveis;
- 3 - Implementação de sistemas digitais para a confecção e tramitação dos processos licitatórios, visando a redução no consumo de papel e impressões;
- 4 - Implementação do trâmite digital das Solicitações de Emissão de Nota de Empenho (SOLEMP), visando a redução no consumo de papel e impressões;
- 5 - Utilização do Sistema SIGDEM para trâmite dos documentos administrativos, visando reduzir papel, impressões e retrabalho;
- 6 - Substituição de lâmpadas antigas pelas lâmpadas devem ter com Procel Classe A e as luminárias, fabricadas com tecnologia que permita a máxima reflexão da luz;
- 7 - Substituição de aparelhos de ar condicionado antigos por novos com tecnologia mais moderna e selo Procel Classe A;
- 8 - Instalação de torneiras econômicas, com sistema que permita o fechamento automático, dentre outras.

Conclusivamente verifica-se que a contratação em tela encontra-se em alinhamento com as ações empreendidas por este Órgão, embora ainda não haja um Plano Diretor de Logística Sustentável aprovado.

19. Adesão a Ata de Registro de Preços

O Centro de Intendência da Marinha em São Pedro da Aldeia, na qualidade de Órgão Gerenciador **NÃO** permitirá a Adesão de Unidades não participantes ao Planejamento da Contratação, tendo em vista que já apoia um grande número de Organizações Militares, e que a capacidade administrativa dos militares lotados na Divisão de Obtenção está superestimada, não permitindo que, em um primeiro momento, haja militares para fazer o gerenciamento das possíveis adesões originárias do processo corrente. Neste sentido, tal disposição encontra-se amparada no inciso I, art. 7º, do Decreto nº 11.462 de 31 de março de 2023 que estabelece:

"Art. 7º Compete ao órgão ou à entidade gerenciadora praticar todos os atos de controle e de administração do SRP, em especial:

I - realizar procedimento público de intenção de registro de preços - IRP e, quando for o caso, estabelecer o "número máximo de participantes, **em conformidade com sua capacidade de gerenciamento.**"

É importante citar que este Centro de Intendência realiza licitações de uma grande quantidade de objetos e volume de itens. Considerando os prazos requeridos pelo sistema de compras, a documentação necessária para participação e demais trâmites burocráticos, a divulgação da IRP, com alocação de tempo para as demais UASG, pode acarretar dificuldades nas aquisições e prejudicar o cumprimento do Calendário Anual de Licitações.

Conclusivamente, no presente caso, a capacidade de gerenciamento deste Centro encontra-se esgotada, não permitindo a abertura para novos participantes ou mesmo a Adesão.

20. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se que seja selecionada a proposta mais vantajosa para a Administração, tanto em relação aos custos quanto em relação aos aspectos qualitativos dos produtos adquiridos durante todo o processo.

Com esta contratação, pretende-se assegurar a manutenção e melhoria das condições de trabalho do rancho, visando atender ao consumo das rotinas de fornecimento de alimentação inerentes a essa atividade.

Observa-se ainda que o fornecimento dos itens, objeto deste estudo, ao ser realizado conforme previsto no termo de referência, possibilita:

- i. segurança na manipulação dos alimentos;
- ii. acondicionamento próprio e efetivo dos alimentos;
- iii. materiais efetivos para a manutenção da limpeza e higienização dos locais, bem como descarte de resíduos, dentre outros; e
- iv. manutenção e incremento da qualidade do serviço do rancho, em coadunação e cumprimento com as legislações de alimentos e sanitárias vigentes.

Desta forma, a Administração poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

21. Providências a serem Adotadas

O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.

Não se configura necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto, pelos motivos já expostos.

Cumprе ressaltar que a Marinha do Brasil possui cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos por meio do Centro de Instrução e Adestramento Almirante Newton Braga, promovidos presencialmente ou por meio de Ensino a Distância (EAD), tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de interna, e que esse aprimoramento por parte dos militares e servidores civis é imprescindível para a melhoria dos processos e controle na prestação dos serviços e aquisições.

22. Possíveis Impactos Ambientais

Sustentabilidade

Visando evitar os possíveis impactos ambientais, a Contratada deverá observar os critérios e procedimentos de acordo com o que prevê o art. 5º da Instrução Normativa nº 01/2010 da SLTI/MPOG e do GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS 2023.

A(s) empresa(s) fornecedora(s) adotará(ão) as seguintes principais práticas de sustentabilidade por ocasião do fornecimento de materiais, quando couber:

- Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;
- Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação, do Instituto Nacional de Metrologia, normatização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- Que os bens, preferencialmente, sejam acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e
- Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PB(PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Para os itens 33, 73 e 74 (gelo e gelado comestíveis) o licitante deve apresentar o Comunicado de Início de Fabricação ou Importação nos termos da RDC 27/2010.4.1.2.

Para os itens 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 29, 30, 31, 39, 40, 41, 47, 48, 50, 51, 52, 56, 57, 58, 59, 61, 71, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 93 e 94 (produtos de origem animal) o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

23. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

RAFAEL MAGALHAES DA CONCEICAO

Agente de contratação

Despacho: APROVO o presente documento, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no certame referente ao Pregão Eletrônico nº 23/2024.

ADRIANA PEREIRA CAMELLO

Autoridade competente

24. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

24.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

22.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando:

1. As motivações e informações do presente estudo preliminar;
 2. As referências normativas contidas neste estudo, das quais decorrem a conformidade legal dos requisitos da contratação;
 3. A competência do CeIMSPA como Organização Militar Gerenciadora do certame;
 4. O enquadramento normativo para a utilização do sistema para registro de preços;
 5. A metodologia e memória da estimativa de preços dos itens; e
 4. A disposição do objeto em itens distintos permitindo o julgamento por item com base em critérios objetivos.
- DECLARA-SE a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - memória de cálculo.pdf (101.89 KB)
- Anexo II - planilha de itens - pe 23-2024.pdf (68.41 KB)

Anexo I - memória de cálculo.pdf

ITEM	OBJETO	UF	CATMAT	QTD MÍNIMA	QTD. MÁXIMA	PER CAPITA	FC	PB	ROTINA NORMAL					TOTAL (KG/L/UN)	Nº DE DIAS	ROTINA DE DOMINGO					TOTAL (KG/L/UN)	Nº DE DIAS	EXTRA 1000	Nº DE DIAS	TOTAL MENSAL (KG/L/UN)	FREQUÊNCIA ANUAL Nº DE REPETIÇÕES	TOTAL ANUAL (KG/L/UN)	TOTAL (UF) NUTRICIONISTA	AJUSTE PAIOL	QTD MÍNIMA TOAL	QTD. MÁXIMA
					30,00%				CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	CEIA	CAFÉ DA MANHÃ			ALMOÇO	JANTAR	CEIA	30,00%												
					1000				3000	200	200	200	200			200	200	200	200	200											200
1	BATATA PRÉ-FRITA CONGELADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTADA EM PALITOS, ESPESSURA MÁXIMA DE 9MM, TIPO TRADICIONAL, EMBALAGEM COM DE 1,05 A 1,1KG, COM 0% GORDURAS TRANS SEM GLUTEM. INGREDIENTES: BATATA - ÓLEO VEGETAL E ESTABILIZANTE PÍROFOSFATO DISSÓDICO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA/SIF/DIPOA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A ENTREGA. CONGELADO DE -12°C A -8°C - MODELO DE REFERÊNCIA SADIJA OU SUPERIOR	KG	464587	7020	9126	0,150	1	0,150	0	450	30	0	480	2	0	30	30	0	60	1	150	1	1170	6	7020,00	7020,00	7020	7020,00	7020	7020,00	9126
2	BOLO ALIMENTÍCIO - SABOR: LIMÃO. TIPO: TORTA CONFEITADA. PESO: 2 KG. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 30 CM DE DIÂMETRO	UN	314224	200	260	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	100	2	200,00	200,00	200	200,00	200	200,00	260
3	BOLO ALIMENTÍCIO - TIPO: TORTA CONFEITADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 30 CM DE DIÂMETRO, PESO: 2 KG, SABOR: MARACUJÁ	UN	314226	200	260	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	100	2	200,00	200,00	200	200,00	200	200,00	260
4	BOLO ALIMENTÍCIO - BOLO GELADO, SABOR COCO, EMBALADO EM PAPEL-ALUMÍNIO COR PRATA, MEDIDA DO BOLO: BOLO EM FORMATO QUADRADO, MEDINDO 6 CM DE COMPRIMENTO E 6 CM DE LARGURA E 5 A 8 CM DE ALTURA.	KG	610530	200	260	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	100	2	200,00	200,00	200	200,00	200	200,00	260
5	BUCHO BOVINO IN NATURA, TIPO VISCERA. APRESENTAÇÃO CONGELADO, LIMPO E SEM APARAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO CONGELADO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTEÚDO: INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 180 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	447492	373	485	0,080	1,11	0,089	0	266,4	0	0	266,4	1	0	17,76	0	0	17,76	1	88,8	1	372,96	1	372,96	372,96	372,96	372,96	372,96	372,96	484,848
6	CARNE BOVINA (ALCATRA CORTADA EM BIFE DE 120G) CARNE BOVINA, TIPO BIFE DE ALCATRA CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447401	4343	5646	0,240	1,16	0,278	0	835,2	55,68	0	890,88	2	0	55,68	55,68	0	111,36	1	278,4	1	2171,52	2	4343,04	4343,04	3896	4343,04	3896	4343,04	5064,8
7	CARNE BOVINA (ALMÔNDEGA) ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA, CONGELADA E TEMPERADA, PRONTO PARA CONSUMO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. MARCA DE REFERÊNCIA: AURORA.	KG	447757	3600	4680	0,020	1	0,020	0	60	4	0	64	2	0	4	4	0	8	1	20	1	156	2	312,00	312,00	3600	3600,00	3600	3600,00	4680
8	CARNE BOVINA (BISTECA DE CONTRAFILÉ, FINA E SEM GORDURA) CARNE BOVINA, CORTE: CONTRAFILÉ (BISTECA). APRESENTAÇÃO: FATIADA EM BIFE DE NO MÁXIMO 120G, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447458	5896	7665	0,240	1,25	0,300	0	900	60	0	960	2	0	60	60	0	120	1	300	1	2340	2	4680,00	4680,00	5896	4680,00	5896	5896,00	7664,8
9	CARNE BOVINA (CONTRAFILÉ) CARNE BOVINA, TIPO CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447461	3900	5070	0,200	1,25	0,250	0	750	50	0	800	2	0	50	50	0	100	1	250	1	1950	2	3900,00	3900,00	3500	3900,00	3500	3900,00	4550
	CARNE BOVINA (HAMBÚRGUER) HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA COM 90G, SEPARADO POR FILME PLÁSTICO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447747	3120	4056	0,270	1,1	0,297	0	891	59,4	0	950,4	1	0	59,4	59,4	0	118,8	1	297	1	1366,2	2	2732,40	2732,40	3120	2732,40	3120	3120,00	4056
	CARNE BOVINA (LAGARTO REDONDO) CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO REDONDO DE BOVINO MACHO, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM A VÁCUO INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447441	3588	4664	0,200	1,15	0,230	0	690	46	0	736	2	0	46	46	0	92	1	230	1	1794	2	3588,00	3588,00	3000	3588,00	3000	3588,00	3900

Cópia para verificação de assinaturas.

Cópia para verificação de assinaturas	12	CARNE BOVINA (PATINHO - BIFE A ROLÉ) CARNE BOVINA, TIPO BIFE A ROLÉ DE PATINHO CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447449	4896	6365	0,200	1,14	0,228	0	684	45,6	0	729,6	2	0	45,6	45,6	0	91,2	1	228	1	1778,4	2	3556,80	3556,80	4896	4896,00	6364,8
	13	CARNE BOVINA (PATINHO DE BOI EM CUBOS) CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO EM CUBOS, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	449724	5896	7665	0,200	1,14	0,228	0	684	45,6	0	729,6	2	0	45,6	45,6	0	91,2	1	228	1	1778,4	2	3556,80	3556,80	5896	5896,00	7664,8
	14	CARNE BOVINA (RABADA) CARNE BOVINA, TIPO RABADA, APRESENTAÇÃO SERRADA E EMBALADA A VÁCUO, CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	456551	1000	1300	0,080	1,2	0,096	0	288	19,2	0	307,2	1	0	19,2	19,2	0	38,4	1	96	1	441,6	2	883,20	883,20	1000	1000,00	1300
	15	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA) CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA, SEM PELE E COM OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447636	6300	8190	0,200	1,71	0,342	0	1026	68,4	0	1094,4	2	0	68,4	68,4	0	136,8	1	342	1	2667,6	2	5335,20	5335,20	6300	6300,00	8190
	16	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO, DESOSSADO, SEM PELE, SEM TEMPERO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447581	6120	7956	0,200	1,39	0,278	0	834	55,6	0	889,6	2	0	55,6	55,6	0	111,2	1	278	1	2168,4	2	4336,80	4336,80	6120	6120,00	7956
	17	CARNE DE PEIXE (FILÉ DE PESCADA AMARELA CONGELADA) PESCADO, ESPÉCIE PESCADA AMARELA, APRESENTAÇÃO FILÉ, TAMANHO GRANDE, INTERFOLHADO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. COM NO MÁXIMO 20% DE ÁGUA. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	448888	6240	8112	0,200	2	0,400	0	1200	80	0	1280	2	0	80	80	0	160	1	400	1	3120	2	6240,00	6240,00	4000	6240,00	5200
	18	CARNE SECA PONTA DE AGULHA CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, APRESENTAÇÃO CHARQUE, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA À VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	480424	1800	2340	0,080	1,2	0,096	0	288	19,2	0	307,2	1	0	19,2	19,2	0	38,4	1	96	1	441,6	2	883,20	883,20	1800	1800,00	2340
	19	CARNE SUÍNA (ALCATRA CORTADA EM BIFE DE 120G) CARNE SUÍNA, TIPO BIFE DE ALCATRA CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447526	3619	4705	0,200	1,16	0,232	0	696	46,4	0	742,4	2	0	46,4	46,4	0	92,8	1	232	1	1809,6	2	3619,20	3619,20	3000	3619,20	3900
		CARNE SUÍNA (BISTECA/CARRÊ SEM OSSO) CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA, APRESENTAÇÃO FATIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C. PELO PROCESSO DE FRIO RÁPIDO EM TÚNEL DE CONGELAMENTO, COM PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 1,5%, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447507	6570	8541	0,200	1,3	0,260	0	780	52	0	832	2	0	52	52	0	104	1	260	1	2028	2	4056,00	4056,00	6570	6570,00	8541
		CARNE SUÍNA (COSTELA SALGADA) CARNE SUÍNA, TIPO COSTELA SALGADA, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447513	1196	1555	0,100	1,3	0,130	0	390	26	0	416	1	0	26	26	0	52	1	130	1	598	2	1196,00	1196,00	1196	1196,00	1554,8
		CARNE SUÍNA (LOMBO SALGADO) CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO SALGADO, CONGELADO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447518	1200	1560	0,100	1,16	0,116	0	348	23,2	0	371,2	1	0	23,2	23,2	0	46,4	1	116	1	533,6	2	1067,20	1067,20	1200	1200,00	1560
		CARNE SUÍNA (PERNIL CONGELADO) CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL, DESOSSADO, CONGELADO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447528	4992	6490	0,200	1,6	0,320	0	960	64	0	1024	2	0	64	64	0	128	1	320	1	2496	2	4992,00	4992,00	3200	4992,00	4160

24	COALHADA, TIPO COMUM SEM SABOR. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR. APRESENTAÇÃO COPO PLÁSTICO DE 130 A 150G TAMPADO À VÁCUO. VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 30 DIAS APÓS A ENTREGA.	UN	415887	29040	37752	1,000	1	1,000	1000	0	0	0	1000	3	200	0	0	0	200	1	1000	1	4200	6	25200,00	25200,00	29040	29040,00	37752
25	DOCE CONFEITADO, TIPO QUEIJADINHA, PRONTO PARA CONSUMO, PESO 50GR	UN	303233	25560	33228	1,000	1	1,000	0	3000	0	0	3000	1	0	200	0	0	200	1	1000	1	4200	2	8400,00	8400,00	25560	25560,00	33228
26	DOCE CONFEITADO, TIPO:BOMBA DE CHOCOLATE, PESO:50 G, INGREDIENTES:MANTEIGA/MARGARINA, FARINHA DE TRIGO, OVOS, SAL,	UN	268725	22560	29328	1,000	1	1,000	0	3000	0	0	3000	1	0	200	0	0	200	1	1000	1	4200	2	8400,00	8400,00	22560	22560,00	29328
27	DOCE CONFEITADO, TIPO BRIGADEIRO, PESO 50 G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COBERTURA DE CHOCOLATE GRANULADA, UNIDADE	UN	308247	25560	33228	1,000	1	1,000	0	3000	0	0	3000	1	0	200	0	0	200	1	1000	1	4200	2	8400,00	8400,00	25560	25560,00	33228
28	DOCE CONFEITADO, TIPO:QUINDIM, PESO:50 G, INGREDIENTES:GEMA DE OVO, AÇÚCAR, COCO RALADO, LEITE DE COCO	UN	266320	25560	33228	1,000	1	1,000	0	3000	0	0	3000	1	0	200	0	0	200	1	1000	1	4200	2	8400,00	8400,00	25560	25560,00	33228
29	DOCE CONFEITADO, TIPO:TRUFA CHOCOLATE, PESO:20 G, INGREDIENTES:CREME DE LEITE, MANTEIGA E AÇUCAR, CONHAQUE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PRONTA PARA CONSUMO.	UN	461706	25560	33228	1,000	1	1,000	0	3000	0	0	3000	1	0	200	0	0	200	1	1000	1	4200	2	8400,00	8400,00	25560	25560,00	33228
30	COCADÁ BRANCA CREMOSA, COM PESO DE 50G CADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, SOB BASE DE PAPEL	UN	462674		33228	1,000	1	1,000	0	3000	0	0	3000	1	0	200	0	0	200	1	1000	1	4200	2	8400,00	8400,00	25560	25560,00	33228
31	DRUMETE DE FRANGO (COXINHA DA ASA) CARNE DE AVE, TIPO DRUMETE DE FRANGO (COXINHA DA ASA COM PELE/OSSO), CONGELADA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO DE 2 MESES. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL. COM CARACTERÍSTICAS SIMILAR AS MARCAS SÁDIA, PERDIGÃO OU SEARA.	KG	447619	3330	4330	0,200	1,81	0,362	0	1086	72,4	0	1158,4	1	0	72,4	72,4	0	144,8	1	362	1	1665,2	2	3330,40	3330,40	1570	3330,40	2041
32	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TAMANHO FINA, TIPO PREPARAÇÃO FRESA, SABOR TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	KG	449183	1012	1316	0,100	1,1	0,110	0	330	22	0	352	1	0	22	22	0	44	1	110	1	506	2	1012,00	1012,00	1012	1012,00	1315,6
33	EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (TIPO STEAK) EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (CONSERVADO ENTRE -18°C A -15°C), TIPO STEAK, COM APROXIMADAMENTE 120G, EMBALADO EM PACOTE INDIVIDUAL DE POLIETILENO TRANSPARENTE E O CONJUNTO ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DE BOA QUALIDADE, RESISTENTE A ÁGUA E AO CONGELAMENTO, CONTENDO NO MÁXIMO 10KG, ARMAZENADO E TRANSPORTADO SEGUNDO AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E BOMAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA.	KG	447751	2000	2600	0,200	1	0,200	0	600	40	0	640	1	0	40	40	0	80	1	200	1	920	2	1840,00	1840,00	2000	2000,00	2600
34	FRIOS, VARIEDADE:LOMBO, TIPO:CANADENSE, TIPO PREPARAÇÃO:DEFUMADO, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	KG	447778	250	325	0,080	1	0,080	0	240	16	0	256	0	0	16	16	0	32	0	80	1	80	2	160,00	160,00	250	250,00	325
35	GELO FILTRADO, ASPECTO FÍSICO EM CUBOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APRESENTAÇÃO EMBALAGEM DE 10KG, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 180 DIAS APÓS A ENTREGA.	SC	217777	1260	1638	0,000	0	0,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	130	6	780	6	4680,00	468,00	1260	1260,00	1638
36	IOGURTE NATURAL COM POLPA DE FRUTAS, TIPO BANDEJA COM 6UN COM PESO TOTAL 540G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO, LACRADO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DO SIF E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM, MARCA DE REFERENCIA ITAMBÉ. VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 60 DIAS APÓS A ENTREGA.	BD	482783	126000	163800	1,000	1	1,000	1000	0	0	0	1000	3	200	0	0	0	200	1	1000	1	4200	3	12600,00	12600,00	126000	126000,00	163800
37	LEGUME PROCESSADO TIPO: BRÓCOLIS , PREPARO: PRE COZIDO, APRESENTAÇÃO: CONGELADO	KG	464594	2368	3078	0,080	1	0,080	0	240	16	0	256	2	0	16	16	0	32		80	1	592	4	2368,00	2368,00	2000	2368,00	2600
38	LEGUME PROCESSADO TIPO: CENOURA + VAGEM + BATATA, (JARDINEIRA) PREPARO: IN NATURA , APRESENTAÇÃO: CONGELADO.	KG	612224	3000	3900	0,080	1	0,080	0	240	16	0	256	2	0	16	16	0	32		80	1	592	4	2368,00	2368,00	3000	3000,00	3900
39	LEGUME PROCESSADO TIPO: COUVE-FLOR , FORMATO: PICADO, PREPARO: IN NATURA , APRESENTAÇÃO: CONGELADO	KG	611979	2368	3078	0,080	1	0,080	0	240	16	0	256	2	0	16	16	0	32		80	1	592	4	2368,00	2368,00	2000	2368,00	2600
40	LEGUME PROCESSADO TIPO: MANDIOCA , PREPARO: IN NATURA, APRESENTAÇÃO: CONGELADO, À VÁCUO	KG	466600	2368	3078	0,080	1	0,080	0	240	16	0	256	2	0	16	16	0	32		80	1	592	4	2368,00	2368,00	2000	2368,00	2600
	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, TIPO GROSSA, DESCRIÇÃO: DEVE APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, POSSUIR CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVE ESTAR MANCHAS ESCURAS OU VERDES, NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA, NÃO DEVE APRESENTAR INERVAÇÕES OU CONTRA PESOS (GORDURAS EM EXCESSO). LINGUIÇA CONDIMENTADA COM PIMENTA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO RESFRIADO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 180 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	447702	2600	3380	0,080	1	0,080	0	240	16	0	256	1	0	16	16	0	32	1	80	1	368	2	736,00	736,00	2600	2600,00	3380

Cópia para verificação de assinaturas.

42	LINGUIÇA PAIO DEFUMADA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), GORDURA SUÍNA, ÁGUA (4,9%), CARNE BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA (2.1%), SAL, ACÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: ALHO, PIMENTA VERMELHA E COENTRO, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I) E HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMAS NATURAIS DE: FUMAÇA, PIMENTA VERMELHA E ALHO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250). CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO CONGELADO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 90 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	449182	3000	3900	0,080	1	0,080	0	240	16	0	256	1	0	16	16	0	32	1	80	1	368	2	736,00	736,00	3000	3000,00	3900
43	LINGUIÇA TOSCANA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, ÁGUA (5,72%), SAL, ACÚCAR, ESPECIARIA: ALHO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ESPESANTE: CARRAGENA (INS 407), ANTIOXIDANTES: ÁCIDO ASCÓRBICO (INS 300) E ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CORANTES NATURAIS: VERMELHO DE BETERRABA (INS 162) E CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CORANTE: CARAMELO IV (INS 150D), ESTABILIZANTES: PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450II), PIROFOSFATO TETRASSÓDICO (INS 450III), POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I) E TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), AROMA NATURAL DE: PIMENTA-PRETA E CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251). CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO CONGELADO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 90 DIAS APÓS A ENTREGA. AMPLA CONCORRÊNCIA	KG	447705	2600	3380	0,080	1,1	0,088	0	264	17,6	0	281,6	1	0	17,6	17,6	0	35,2	1	88	1	404,8	2	809,60	809,60	2600	2600,00	3380
44	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA PRÉ-COZIDA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM BATATA, TIPO: FRESCA, APRESENTAÇÃO: NHOQUE.	KG	459008	2760	3588	0,200	1	0,200	0	600	40	0	640	1	0	40	40	0	80	1	200	1	920	3	2760,00	2760,00	2000	2760,00	2600
45	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA PRÉ-COZIDA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM RECHEIO, TIPO: FRESCA, APRESENTAÇÃO: RAVIÓLI, QUILOGRAMA	KG	459006	2760	3588	0,200	1	0,200	0	600	40	0	640	1	0	40	40	0	80	1	200	1	920	3	2760,00	2760,00	2000	2760,00	2600
46	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA PRÉ-COZIDA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS:COM RECHEIO, TIPO:FRESCA, APRESENTAÇÃO:CAPELETTI, QUILOGRAMA	KG	459005	2760	3588	0,200	1	0,200	0	600	40	0	640	1	0	40	40	0	80	1	200	1	920	3	2760,00	2760,00	2000	2760,00	2600
47	MANTEIGA COM SAL, INGREDIENTES CREME DE LEITE E CLORETO DE SÓDIO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 10G VALOR ENERGÉTICO 72KCAL, CARBOIDRATOS 0, PROTEÍNAS 0, GORDURAS TOTAIS 8,0G, GORDURAS SATURADAS 5,5G, GORDURAS TRANS 0, FIBRA ALIMENTAR 0, SÓDIO 78MG. APRESENTAÇÃO POTE 500GR. VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 90 DIAS	UN	446397	5904	7675	0,010	1	0,010	10	0	0	0	10	22	2	0	0	0	2	8	10	1	246	12	2952,00	5904,00	5904	5904,00	7675,2
Cópia para verificação de assinaturas.	ÓLEOS VEGETAIS-LÍQUIDOS E-INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, 15.000 U.I DE VITAMINA "A" POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ÁCIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTES: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100) E CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO-IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO 10G (1 COLHER DE SOPA): VALOR ENERGÉTICO DE 70 A 75KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 7,5 A 8G, GORDURAS SATURADAS 2 A 2,3G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 60 A 65MG, COLESTEROL 0MG, VITAMINA A 45 A 48MG. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: APRESENTAÇÃO EMBALAGEM DE 500G ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. MODELO DE REFERENCIA QALY OU PORTADELA BELLUMAR	UN	463699	8016	10421	0,010	1	0,010	0	30	2	0	32	10	0	2	2	0	4	1	10	1	334	12	4008,00	8016,00	8016	8016,00	10420,8
	MORTADELA DEFUMADA. CARNE BOVINA, TIPO MORTADELA DEFUMADA, RESFRIADA, PEÇA INTEIRA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO DE 2 MESES. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447789	2000	2000	0,080	1	0,080	0	240	16	0	256	1	0	16	16	0	32	1	80	1	368	2	736,00	736,00	2000	2000,00	2000
	OVO, ORIGEM CORDONA, EM CONSERVA, ISENTO DE FUNGOS OU SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. APRESENTAÇÃO: BALDE DE PLÁSTICO RESISTENTE, PESO DRENADO 1KG	KG	446626	8520	11076	0,050	1	0,050	0	150	10	0	160	4	0	10	10	0	20	1	50	1	710	12	8520,00	8520,00	4000	8520,00	5200
	PAO DE QUEIJO, BASE DA MASSA:POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO, INGREDIENTES ADICIONAIS:COM OUTROS SABORES, FORMATO:COQUETEL/MINI, APRESENTAÇÃO:CRU CONGELADO, QUILOGRAMA	KG	460493	2000	2600	0,100	1	0,100	100	0	0	0	100	1	20	0	0	0	20	1	100	1	220	6	1320,00	1320,00	2000	2000,00	2600
51																													

52	PEITO DE PERU DEFUMADO CARNE DE AVE, TIPO PEITO DE PERU, APRESENTAÇÃO DEFUMADO, RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447793	160	208	0,080	1	0,080	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	80	1	80	2	160,00	160,00	160	160,00	208		
53	PEIXE (FILÉ DE DOURADA CONGELADO E SEM PELE) PESCADO, ESPÉCIE DOURADA, APRESENTAÇÃO FILÉ SEM PELE, TAMANHO GRANDE, INTERFOLHADO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, COM NO MÁXIMO 20% DE ÁGUA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	448949	12600	16380	0,200	2	0,400	0	1200	80	0	1280	1	0	80	80	0	160	1	400	1	1840	6	11040,00	11040,00	12600	12600,00	16380
54	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE PESCADA BRANCA, TIPO CORTE FILÉ, APRESENTAÇÃO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)	KG	448892	12600	16380	0,200	2	0,400	0	1200	80	0	1280	1	0	80	80	0	160	1	400	1	1840	6	11040,00	11040,00	12600	12600,00	16380
55	PICOLE AO LEITE, SABORES TORTA DE LIMÃO, QUEIJO COM GOIABADA, MOUSSE DE MARACUJÁ, BEIJINHO, COOKIE, ABACAXI AO VINHO, COCO QUEIMADO, EMBALAGEM DE 62G A 65G	EMB 65G	462776	23800	30940	1,000	1	1,000	0	3000	200	0	3200	1	0	200	200	0	400	1	1000	1	4600	3	13800,00	13800,00	23800	23800,00	30940
56	PIZZA SABOR: VARIADOS , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MINI PIZZA 90G	UN	456046	4800	6240	1,000	1	1,000	0	0	0	200	200	2	0	0	0	200	200	1	1000	1	1600	3	4800,00	4800,00	4800	4800,00	6240
57	POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR ABACAXI, TIPO CONGELADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APRESENTAÇÃO PCT DE 100G, LACRADO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 180 DIAS APÓS A ENTREGA.	PCT	464752	1530	1989	0,050	1	0,050	0	150	0	0	150	3	0	10	0	0	10	1	50	1	510	3	1530,00	1530,00	500	1530,00	650
58	POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR ACEROLA, TIPO CONGELADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APRESENTAÇÃO PCT DE 100G, LACRADO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 180 DIAS APÓS A ENTREGA.	PCT	464757	1530	1989	0,050	1	0,050	0	150	0	0	150	3	0	10	0	0	10	1	50	1	510	3	1530,00	1530,00	500	1530,00	650
59	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO, EMBALAGEM PLÁSTICA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA, COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447774	2970	3861	0,080	1	0,080	80	0	0	0	80	3	16	0	0	0	16	1	80	1	336	6	2016,00	2016,00	2970	2970,00	3861
60	QUEIJO MINAS, CONSISTÊNCIA FIRME, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1KG, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DO SIF E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 30 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	446662	2016	2621	0,080	1	0,080	80	0	0	0	80	3	16	0	0	0	16	1	80	1	336	6	2016,00	2016,00	2000	2016,00	2600
61	QUEIJO PARMESÃO INTEIRO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E CONSERVADORES SORBATO DE POTÁSSIO E USOZIMA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO, FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DO SIF E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM, MARCA DE REFERENCIA TIROLEZ, VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 90 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	446645	500	350	0,025	1	0,025	0	75	5	0	80	1	0	5	5	0	10	1	25	1	115	4	460,00	460,00	500	500,00	350
62	QUEIJO, TIPO PRATO, ASPECTO FÍSICO INTEIRO, INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTICO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE QUIMOSINA E CORANTE NATURAL DE URUCUM, ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, CONTÉM LACTOSE, NÃO CONTÉM GLUTEN,VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 60 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	446639	2000	2600	0,080	1	0,080	80	240	16	0	336	1	16	16	16	0	48	1	80	1	464	3	1392,00	1392,00	2000	2000,00	2600
Cópia para verificação de assinaturas.	REQUEIJÃO CREMOSO, TIPO TRADICIONAL, INGREDIENTES: LEITE PADRONIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, SAL FUNDENTE, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, CONSERVANTES SORBATO DE POTÁSSIO E NISINA, COALHO, FERMENTO LÁCTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE COM PESO ENTRE 200 A 340G, LACRADO, FECHADO À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DO SIF E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM, MARCA DE REFERENCIA ITAMBÉ, VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 120 DIAS APÓS A ENTREGA.	CP	331367	4320	5616	0,030	1	0,030	30	90	6	0	126	3	6	6	6	0	18	0	30	1	408	3	1224,00	1224,00	4320	4320,00	5616
	SALAME TIPO ITALIANO SALAME TIPO ITALIANO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA, COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	447877	100	80	0,050	1	0,050	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	1	50	2	100,00	100,00	100	100,00	130
	SALGADOS DIVERSOS, TIPO CROISSANT, TAMANHO MINI, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, SABOR QUEIJO E PRESUNTO, CENTENA	CENTENA	456881	120	156	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	20	2000	6	12000,00	120,00	30	120,00	39
	SALGADOS DIVERSOS, TIPO CROISSANT, TAMANHO MINI, APRESENTAÇÃO: PRÉ ASSADO CONGELADO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, SABOR CHOCOLATE, CENTENA	CENTENA	610503	120	156	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	20	2000	6	12000,00	120,00	90	120,00	117

67	SALGADOS DIVERSOS, TIPO FOLHADO, TAMANHO 100G, APRESENTAÇÃO: PRÉ ASSADO CONGELADO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, SABOR GOIABADA, CENTENA.	CENTENA	456869	#REF!	#REF!	0,100	1	0,100	0	0	0	#REF!	#REF!	0	0	0	0	#REF!	#REF!	0	100	20	#REF!	6	#REF!	#REF!	100	#REF!	130
68	SALGADOS DIVERSOS, TIPO MINI QUICHE, TAMANHO 120G, APRESENTAÇÃO: PRÉ ASSADO CONGELADO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, SABOR ALHO PORÓ, CENTENA.	CENTENA	458022	120	156	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	20	2000	6	12000,00	120,00	30	120,00	39
69	SALGADOS DIVERSOS, TIPO EMPADA, APRESENTAÇÃO ASSADO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, SABOR FRANGO	CENTENA	280141	120	156	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	20	2000	6	12000,00	120,00	30	120,00	39
70	SALGADOS DIVERSOS, TIPO: QUIBE, TAMANHO: PEQUENO, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO, SABOR: CARNE MOIDA, CENTENA	CENTENA	309611	120	221	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	20	2000	6	12000,00	120,00	100	120,00	170
71	CENTENA DE SALGADOS DIVERSOS, TAMANHO PEQUENO, TIPO: BOUINHA DE QUEIJO, TAMANHO:PEQUENO, APRESENTAÇÃO: CONGELADO APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO, SABOR:QUEIJO	CENTENA	258319	120	156	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	20	2000	6	12000,00	120,00	100	120,00	130
72	SALGADOS DIVERSOS, TIPO: COXINHA, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO, APRESENTAÇÃO: CONGELADO SABOR: FRANGO.	CENTENA	308613	120	260	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	20	2000	6	12000,00	120,00	100	120,00	200
73	SALGADOS DIVERSOS, TIPO:JOELHO, APRESENTAÇÃO:100 GRAMAS, APRESENTAÇÃO: CONGELADO. SABOR:PRESUNTO E QUEIJO, UNIDADE	UN	302691	7000	9100	1,000	1	1,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1000	20	20000	6	120000,00	1200,00	7000	7000,00	9100
74	SALSICHA, TIPO TRADICIONAL. INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (12,54%), PELE DE AVE (FRANGO), PROTEÍNA DE SOJA (4,00%), GORDURA SUÍNA, CARNE DE FRANGO, CARNE SUÍNA, SAL, FÉCULA DE MANDIOCA (1,64%), GLICOSE, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ESPESANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316I), AROMAS IDENTICOS AOS NATURAIS DE: CEBOLA E SALS, AROMAS NATURAIS DE: FUMAÇA E PIMENTA VERMELHA, CORANTES NATURAIS: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E URUCUM (INS 160B) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250). CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 180 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	447720	2000	2600	0,100	1	0,100	100	0	0	0	100	2	20	0	0	0	20	1	100	1	320	5	1600,00	1600,00	2000	2000,00	2600
75	FLAN - SOBREMESA LÁCTEA SABOR BAUNILHA COM CALDA DE CARAMELO, MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS (LEITE GELIFICADO - FLAN) EMBALAGEM COM 100 GR, SIMILAR A BATAVO.	UN	302727	9200	11960	1,000	1	1,000	0	3000	200	0	3200	1	0	200	200	0	400	1	1000	1	4600	2	9200,00	9200,00	9200	9200,00	11960
76	SOBREMESA, TIPO MOUSSE, SABOR MARACUJIA', INGREDIENTES LEITE CONDENSADO, CREME DE LEITE E SUCO CONCENTRADO DE MARACUJIA'; COBERTURA: GELEIA DE MARACUJIA' (AC,U'CAR REFINADO, POLPA DE MARACUJIA' E ESTABILIZANTE: GOMA XANTANA) EMBALAGEM INDIVIDUAL(POTE), PESO APROXIMADO 100G,NAS EMBALAGENS DEVERÁ-O CONTER DATA DE FABRICAC, A-O E VALIDADE DO PRODUTO.	UN	444380	9200	11960	1,000	1	1,000	0	3000	200	0	3200	1	0	200	200	0	400	1	1000	1	4600	2	9200,00	9200,00	9200	9200,00	11960
77	SORVETE, BASE DE LEITE , EMBALADO EM RECIPIENTE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO ATÓXICO, CONTENDO 140 A 200 ML, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, SABORES DIVERSOS.	LI	462772	12000	15600	1,000	1	1,000	0	3000	200	0	3200	1	0	200	200	0	400	1	1000	1	4600	2	9200,00	9200,00	12000	12000,00	15600
78	SORVETE SABORES DIVERSOS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO COM TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 0 A 4°C, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 2 LITROS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE DO PRODUTO ACIMA DE 180 DIAS APÓS A ENTREGA.	PO	462767	280	364	0,140	1	0,140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	140	1	140	2	280,00	140,00	280	280,00	364
79	ACAI, TIPO: SORVETE, TEXTURA CREMOSA , SABOR: ACAI , FORMA APRESENTAÇÃO: MASSA / CREMOSO . TEMPERATURA CONSERVAÇÃO: 15º C , PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 18 MESES.	Embalagem 1,0L	462771	280	364	0,140	1	0,140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	140	1	140	2	280,00	280,00	280	280,00	364
Cópia para verificação de assinaturas.	TORTA CONFEITADA, TIPO PRONTO PARA CONSUMO SABORES VARIADOS. DESCRIÇÃO: FABRICAÇÃO PRÓPRIA COM MASSA CONFECCIONADA NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DA ENTREGA. PRONTO PARA CONSUMO, COM RECHEIO E COBERTURA, MASSA BAUNILHA OU CHOCOLATE E RECHEIO DIVERSOS COMO: CHOCOLATE, MORANGO, NOZES, COCO, PRESTÍGIO E OUTROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APRESENTAÇÃO EMBALAGEM DE 1KG, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE DO PRODUTO MÍNIMO DE 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	308149	200	260	0,100	1	0,100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	1	100	2	200,00	200,00	200	200,00	260
	ALIMENTO SEMIPRONTO OU PRONTO, TIPO LASANHA, RECHEIO BOLONHESA, APRESENTAÇÃO CONGELADO, LASANHA A BOLONHESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO CONGELADA, SERVIDA EM TABULEIRO DE ALUMÍNIO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 40X60, E REVESTIDO EM FILME PVC, PESANDO APROXIMADAMENTE 10KG	KG	461073	1153	1500	0,200	1	0,200	0	600	0	0	600	1	0	40	0	0	40	1	200	1	840	6	5040,00	5040,00	6000	6000,00	7800
	ALIMENTO SEMIPRONTO OU PRONTO, TIPO LASANHA, RECHEIO QUEIJO E PRESUNTO, APRESENTAÇÃO CONGELADO, LASANHA DE QUEIJO E PRESUNTO COM MOLHO À BOLONHESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTA PARA CONSUMO, NÃO CONGELADA, SERVIDA EM TABULEIRO DE ALUMÍNIO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 40X60CM, E REVESTIDO EM FILME PVC, PESANDO APROXIMADAMENTE 10KG.	KG	461074	1553	1500	0,2	1	0,2	0	600	0	0	600	1	0	40	0	0	40	1	200	1	840	6	5040,00	5040,00	6000	6000	7800

83	EMPADÃO DE FRANGO. ALIMENTO SEMI PRONTO, TIPO EMPADÃO, RECHEIO: FRANGO DESFIADO AO MOLHO. O PRODUTO DEVERÁ SER CONFECCIONADO E ENTREGUE EM BANDEJA GRANDE DE 60 X 40 CM.	UN	270027	20	1500	0,2	1	0,2	0	600	0	0	600	1	0	40	0	0	40	1	200	1	840	6	5040,00	5040,00	6000	6000	7800
----	--	----	--------	----	------	-----	---	-----	---	-----	---	---	-----	---	---	----	---	---	----	---	-----	---	-----	---	---------	---------	------	------	------

Realizado por:

RAFAEL MAGALHÃES DA CONCEIÇÃO
Primeiro-Tenente (IM)
Equipe de Planejamento

Anexo II - planilha de itens - pe 23-2024.pdf

TERMO DE REFERÊNCIA 23-2024
ANEXO II - LISTA DESCRITIVA DOS ITENS

ITEM	OBJETO	UF	QTD MÍNIMA	QTD MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BATATA PRÉ-FRITA CONGELADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTADA EM PALITOS, ESPESSURA MÁXIMA DE 9MM, TIPO TRADICIONAL, EMBALAGEM COM DE 1,05 A 1,1KG, COM 0% GORDURAS TRANS SEM GLUTEM. INGREDIENTES BATATA, ÓLEO VEGETAL E ESTABILIZANTE PÍROFOSFATO DISSÓDICO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA/SIF/DIPOA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. CONGELADO DE -12°C A -8°C – MODELO DE REFERÊNCIA SÁDIA OU SUPERIOR	KG	20	3500	R\$ 31,33	R\$ 109.655,00
2	BOLO ALIMENTÍCIO - SABOR: LIMÃO, TIPO: TORTA CONFEITADA, PESO: 2KG, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 30CM DE DIÂMETRO. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	UN	10	260	R\$ 27,90	R\$ 7.254,00
3	BOLO ALIMENTÍCIO – TIPO: TORTA CONFEITADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 30 CM DE DIÂMETRO, PESO: 2KG, SABOR: MARACUJÁ. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	UN	10	260	R\$ 42,00	R\$ 10.920,00
4	BOLO ALIMENTÍCIO – BOLO GELADO, SABOR COCO, EMBALADO EM PAPEL-ALUMÍNIO COR PRATA. MEDIDA DO BOLO: BOLO EM FORMATO QUADRADO, MEDINDO 6CM DE COMPRIMENTO E 6CM DE LARGURA E 5 A 8CM DE ALTURA. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	10	260	R\$ 25,29	R\$ 6.575,40
5	BUCHO BOVINO IN NATURA, TIPO VÍSCERA. APRESENTAÇÃO CONGELADO, LIMPO E SEM APARAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO CONGELADO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM.	KG	20	500	R\$ 20,89	R\$ 10.445,00
6	CARNE BOVINA (ALCATRA CORTADA EM BIFE DE 120G) CARNE BOVINA, TIPO BIFE DE ALCATRA CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	20	3500	R\$ 34,83	R\$ 121.905,00
7	CARNE BOVINA (ALMÔNDEGA) ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA, CONGELADA E TEMPERADA, PRONTO PARA CONSUMO. MARCA DE REFERÊNCIA: AURORA.	KG	20	2600	R\$ 26,50	R\$ 68.900,00
8	CARNE BOVINA (CONTRAFILÉ) CARNE BOVINA, TIPO CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	20	3500	R\$ 37,63	R\$ 131.705,00
9	CARNE BOVINA (HAMBÚRGUER) HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA COM 90G, SEPARADO POR FILME PLÁSTICO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	2000	R\$ 25,05	R\$ 50.100,00

10	CARNE BOVINA (LAGARTO REDONDO) CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO REDONDO DE BOVINO MACHO, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM A VÁCUO INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	2700	R\$ 30,86	R\$ 83.322,00
11	CARNE BOVINA (PATINHO - BIFE A ROLÉ) CARNE BOVINA, TIPO BIFE A ROLÉ DE PATINHO CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	2400	R\$ 34,00	R\$ 81.600,00
12	CARNE BOVINA (PATINHO DE BOI EM CUBOS) CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO EM CUBOS, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	2100	R\$ 41,51	R\$ 87.171,00
13	CARNE BOVINA (RABADA) CARNE BOVINA, TIPO RABADA, APRESENTAÇÃO SERRADA E EMBALADA A VÁCUO, CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	1300	R\$ 23,17	R\$ 30.121,00
14	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA) CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA, SEM PELE E COM OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	3600	R\$ 14,85	R\$ 53.460,00
15	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO, DESOSSADO, SEM PELE, SEM TEMPERO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	3600	R\$ 17,22	R\$ 61.992,00
16	CARNE DE PEIXE (FILÉ DE PESCADA AMARELA CONGELADA) PESCADO, ESPÉCIE PESCADA AMARELA, APRESENTAÇÃO FILÉ, TAMANHO GRANDE, INTERFOLHADO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. COM NO MÁXIMO 20% DE ÁGUA. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	4000	R\$ 36,13	R\$ 144.520,00
17	CARNE SECA PONTA DE AGULHA CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, APRESENTAÇÃO CHARQUE, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA À VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	2300	R\$ 35,81	R\$ 82.363,00

18	CARNE SUÍNA (ALCATRA CORTADA EM BIFE DE 120G) CARNE SUÍNA, TIPO BIFE DE ALCATRA CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	1500	R\$ 25,02	R\$ 37.530,00
19	CARNE SUÍNA (BISTECA/CARRÉ SEM OSSO) CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA, APRESENTAÇÃO FATIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, PELO PROCESSO DE FRIO RÁPIDO EM TÚNEL DE CONGELAMENTO, COM PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 1,5%. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	3700	R\$ 21,93	R\$ 81.141,00
20	CARNE SUÍNA (COSTELA SALGADA) CARNE SUÍNA, TIPO COSTELA SALGADA, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	1600	R\$ 23,68	R\$ 37.888,00
21	CARNE SUÍNA (LOMBO SALGADO) CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO SALGADO, CONGELADO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	1600	R\$ 23,96	R\$ 38.336,00
22	CARNE SUÍNA (PERNIL CONGELADO) CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL, DESOSSADO, CONGELADO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	1500	R\$ 23,16	R\$ 34.740,00
23	COALHADA, TIPO COMUM SEM SABOR. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR. APRESENTAÇÃO COPO PLÁSTICO DE 130 A 150G TAMPADO À VÁCUO.	UN	100	24000	R\$ 2,77	R\$ 66.480,00
24	DOCE CONFEITADO, TIPO QUEIJADINHA, PRONTO PARA CONSUMO, PESO 50GR. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	UN	100	30000	R\$ 2,29	R\$ 68.700,00
25	DOCE CONFEITADO, TIPO: BOMBA DE CHOCOLATE, PESO: 50G, INGREDIENTES: MANTEIGA/MARGARINA, FARINHA DE TRIGO, OVOS, SAL. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	UN	100	30000	R\$ 2,44	R\$ 73.200,00
26	DOCE CONFEITADO, TIPO BRIGADEIRO, PESO 50G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COBERTURA DE CHOCOLATE GRANULADO, UNIDADE. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	UN	100	2300	R\$ 3,53	R\$ 8.119,00

27	DOCE CONFEITADO, TIPO: QUINDIM, PESO:50G, INGREDIENTES: GEMA DE OVO, AÇÚCAR, COCO RALADO, LEITE DE COCO. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	UN	100	24800	R\$ 3,23	R\$ 80.104,00
28	COCADA BRANCA CREMOSA, COM PESO DE 50G CADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, SOB BASE DE PAPEL. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	UN	100	30000	R\$ 1,66	R\$ 49.800,00
29	DRUMETE DE FRANGO (COXINHA DA ASA) CARNE DE AVE, TIPO DRUMETE DE FRANGO (COXINHA DA ASA COM PELE/OSSO), CONGELADA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL. COM CARACTERÍSTICAS SIMILAR ÀS MARCAS SADIA, PERDIGÃO OU SEARA.	KG	50	1500	R\$ 13,92	R\$ 20.880,00
30	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TAMANHO FINA, TIPO PREPARAÇÃO FRESCA, SABOR TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	KG	50	1300	R\$ 21,13	R\$ 27.469,00
31	EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (TIPO STEAK) EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (CONSERVADO ENTRE -18°C A -15°C), TIPO STEAK, COM APROXIMADAMENTE 120G, EMBALADO EM PACOTE INDIVIDUAL DE POLIETILENO TRANSPARENTE E O CONJUNTO ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DE BOA QUALIDADE, RESISTENTE A ÁGUA E AO CONGELAMENTO, CONTENDO NO MÁXIMO 10KG, ARMAZENADO E TRANSPORTADO SEGUNDO AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E BOMAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.	KG	50	1500	R\$ 20,38	R\$ 30.570,00
32	FRIOS, VARIEDADE: LOMBO TIPO CANADENSE, TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	KG	10	50	R\$ 61,70	R\$ 3.085,00
33	GELO FILTRADO, ASPECTO FÍSICO EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APRESENTAÇÃO EMBALAGEM DE 10KG, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM.	SC	10	500	R\$ 15,61	R\$ 7.805,00
34	IOGURTE NATURAL COM POLPA DE FRUTAS, TIPO BANDEJA COM 6UN COM PESO TOTAL 540G. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO. LACRADO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DO SIF E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. MARCA DE REFERENCIA ITAMBÉ.	BD	50	8000	R\$ 10,55	R\$ 84.400,00
35	LEGUME PROCESSADO TIPO: BRÓCOLIS , PREPARO: PRÉ COZIDO, APRESENTAÇÃO: CONGELADO	KG	50	1000	R\$ 12,23	R\$ 12.230,00

36	LEGUME PROCESSADO TIPO: CENOURA + VAGEM + BATATA, (JARDINEIRA) PREPARO: IN NATURA, APRESENTAÇÃO: CONGELADO.	KG	50	1000	R\$ 21,77	R\$ 21.770,00
37	LEGUME PROCESSADO TIPO: COUVE-FLOR, FORMATO: PICADO, PREPARO: IN NATURA, APRESENTAÇÃO: CONGELADO	KG	50	1000	R\$ 18,54	R\$ 18.540,00
38	LEGUME PROCESSADO TIPO: MANDIOCA, PREPARO: IN NATURA, APRESENTAÇÃO: CONGELADO, À VÁCUO	KG	50	2000	R\$ 16,53	R\$ 33.060,00
39	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA "TIPO GROSSA". DESCRIÇÃO: DEVE APRESENTAR ODOR AGRAVÁVEL, POSSUIR CONSISTÊNCIA FIRME. NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU VERDES. NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA, NÃO DEVE APRESENTAR INERVAÇÕES OU CONTRA PESOS (GORDURAS EM EXCESSO). LINGUIÇA CONDIMENTADA COM PIMENTA CALABRESA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO RESFRIADO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM.	KG	50	1500	R\$ 26,48	R\$ 39.720,00
40	LINGUIÇA PAIO DEFUMADA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), GORDURA SUÍNA, ÁGUA (4,9%), CARNE BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA (2,1%), SAL, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: ALHO, PIMENTA VERMELHA E COENTRO, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I) E HEXAMETAFOFATO DE SÓDIO (INS 452I), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMAS NATURAIS DE: FUMAÇA, PIMENTA VERMELHA E ALHO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250). CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO CONGELADO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM.	KG	50	1500	R\$ 31,33	R\$ 46.995,00
41	LINGUIÇA TOSCANA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, ÁGUA (5,72%), SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIA: ALHO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ESPESANTE: CARRAGENA (INS 407), ANTIOXIDANTES: ÁCIDO ASCÓRBICO (INS 300) E ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CORANTES NATURAIS: VERMELHO DE BETERRABA (INS 162) E CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CORANTE: CARAMELO IV (INS 150D), ESTABILIZANTES: PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), PIROFOSFATO TETRASSÓDICO (INS 450III), POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I) E TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), AROMA NATURAL DE: PIMENTA-PRETA E CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251). CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO CONGELADO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM.	KG	50	1500	R\$ 25,83	R\$ 38.745,00
42	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA PRÉ-COZIDA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM BATATA, TIPO: FRESCA, APRESENTAÇÃO: NHOQUE.	KG	50	1500	R\$ 22,78	R\$ 34.170,00

43	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA PRÉ-COZIDA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM RECHEIO, TIPO: FRESCA, APRESENTAÇÃO: RAVIÓLI, QUILOGRAMA	KG	50	1500	R\$ 25,42	R\$ 38.130,00
44	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA PRÉ-COZIDA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM RECHEIO, TIPO: FRESCA, APRESENTAÇÃO: CAPELETTI, QUILOGRAMA	KG	50	1500	R\$ 23,76	R\$ 35.640,00
45	MANTEIGA COM SAL, POTE COM 200 GRAMAS. INGREDIENTES CREME DE LEITE E CLORETO DE SÓDIO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 10G VALOR ENERGÉTICO 72KCAL, CARBOIDRATOS 0, PROTEÍNAS 0, GORDURAS TOTAIS 8,0G, GORDURAS SATURADAS 5,5G, GORDURAS TRANS 0, FIBRA ALIMENTAR 0, SÓDIO 78MG, APRESENTAÇÃO POTE 500GR. POTE COM 200 GRAMAS.	UN	50	1000	R\$ 11,09	R\$ 11.090,00
46	MARGARINA COM SAL POTE 500G. INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, 15.000 U.I DE VITAMINA "A" POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTES: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100) E CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO 10G (1 COLHER DE SOPA): VALOR ENERGÉTICO DE 70 A 75KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 7,5 A 8G, GORDURAS SATURADAS 2 A 2,3G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 60 A 65MG, COLESTEROL 0MG, VITAMINA A 45 A 48MG, . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APRESENTAÇÃO EMBALAGEM DE 500G , ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. MODELO DE REFERENCIA QUALY OU SUPERIOR.	UN	50	7800	R\$ 10,46	R\$ 81.588,00
47	MORTADELA DEFUMADA CARNE BOVINA, TIPO MORTADELA DEFUMADA OURO, RESFRIADA. PEÇA INTEIRA. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA PARA RECEBIMENTO DE 2 MESES. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	800	R\$ 25,08	R\$ 20.064,00
48	OVO, ORIGEM CODORNA, EM CONSERVA , ISENTO DE FUNGOS OU SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. APRESENTAÇÃO: BALDE DE PLÁSTICO RESISTENTE, PESO DRENADO 1KG.	KG	50	100	R\$ 29,33	R\$ 2.933,00
49	PÃO DE QUEIJO, BASE DA MASSA: POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OUTROS SABORES, FORMATO: COQUETEL/MINI, APRESENTAÇÃO: CRU CONGELADO, QUILOGRAMA.	KG	50	800	R\$ 32,85	R\$ 26.280,00
50	PEITO DE PERU DEFUMADO CARNE DE AVE, TIPO PEITO DE PERU, APRESENTAÇÃO DEFUMADO, RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	10	120	R\$ 74,67	R\$ 8.960,40
51	PEIXE (FILÉ DE DOURADA CONGELADO E SEM PELE) PESCADO, ESPÉCIE DOURADA, APRESENTAÇÃO FILÉ SEM PELE, TAMANHO GRANDE, INTERFOLHADO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM NO MÁXIMO 20% DE ÁGUA. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	2500	R\$ 36,79	R\$ 91.975,00

52	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE PESCADA BRANCA, TIPO CORTE FILÉ, APRESENTAÇÃO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO.	KG	50	3000	R\$ 50,82	R\$ 152.460,00
53	PIZZA SABOR: VARIADOS , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MINI PIZZA 90G	UN	50	6300	R\$ 4,73	R\$ 29.799,00
54	POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR ABACAXI, TIPO CONGELADA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APRESENTAÇÃO PCT DE 100G, LACRADO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM.	UN	50	200	R\$ 23,16	R\$ 4.632,00
55	POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR ACEROLA, TIPO CONGELADA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APRESENTAÇÃO PCT DE 100G, LACRADO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM.	UN	50	200	R\$ 25,57	R\$ 5.114,00
56	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, RESFRIADO. EMBALAGEM PLÁSTICA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	1500	R\$ 26,09	R\$ 39.135,00
57	QUEIJO MINAS, CONSISTÊNCIA FIRME. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1KG, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DO SIF E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM.	KG	50	1500	R\$ 43,14	R\$ 64.710,00
58	QUEIJO PARMESÃO INTEIRO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E CONSERVADORES SORBATO DE POTÁSSIO E LISOZIMA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO, FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DO SIF E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. MARCA DE REFERENCIA TIROLEZ.	KG	10	120	R\$ 53,56	R\$ 6.427,20
59	QUEIJO, TIPO PRATO, ASPECTO FÍSICO INTEIRO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTICO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE QUIMOSINA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	KG	50	1500	R\$ 47,96	R\$ 71.940,00
60	REQUEIJÃO CREMOSO, TIPO TRADICIONAL. INGREDIENTES: LEITE PADRONIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, SAL FUNDENTE, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, CONSERVANTES SORBATO DE POTÁSSIO E NISINA, COALHO, FERMENTO LÁCTICO. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE COM PESO ENTRE 200 A 340G, LACRADO, FECHADO À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DO SIF E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. MARCA DE REFERENCIA ITAMBÉ.	CP	50	2000	R\$ 14,29	R\$ 28.580,00

61	SALAME TIPO ITALIANO. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL	KG	10	50	R\$ 69,82	R\$ 3.491,00
62	SALGADOS DIVERSOS, TIPO CROISSANT, TAMANHO MINI, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, SABOR QUEIJO E PRESUNTO, CENTENA	CT	10	120	R\$ 112,66	R\$ 13.519,20
63	SALGADOS DIVERSOS, TIPO CROISSANT, TAMANHO MINI, APRESENTAÇÃO: PRÉ ASSADO CONGELADO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, SABOR CHOCOLATE, CENTENA.	CT	10	80	R\$ 114,76	R\$ 9.180,80
64	SALGADOS DIVERSOS, TIPO FOLHADO, TAMANHO 100G, APRESENTAÇÃO: PRÉ ASSADO CONGELADO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, SABOR GOIABADA, CENTENA.	CT	10	80	R\$ 122,41	R\$ 9.792,80
65	SALGADOS DIVERSOS, TIPO MINI QUICHE, TAMANHO 120G, APRESENTAÇÃO: PRÉ ASSADO CONGELADO. APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, SABOR ALHO PORÓ, CENTENA.	CT	10	60	R\$ 121,81	R\$ 7.308,60
66	SALGADOS DIVERSOS, TIPO EMPADA, APRESENTAÇÃO ASSADO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, SABOR FRANGO. CENTENA.	CT	10	100	R\$ 82,79	R\$ 8.279,00
67	CENTENA DE SALGADOS DIVERSOS, TIPO: QUIBE, TAMANHO: PEQUENO, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO, SABOR: CARNE MOÍDA, CENTENA.	CT	10	200	R\$ 69,30	R\$ 13.860,00
68	CENTENA DE SALGADOS DIVERSOS, TAMANHO PEQUENO, TIPO: BOLINHA DE QUEIJO, TAMANHO: PEQUENO, APRESENTAÇÃO: CONGELADO APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO, SABOR: QUEIJO	CT	10	100	R\$ 57,63	R\$ 5.763,00
69	CENTENA DE SALGADOS DIVERSOS, TIPO: COXINHA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO, APRESENTAÇÃO: CONGELADO SABOR: FRANGO.	CT	10	200	R\$ 74,15	R\$ 14.830,00
70	SALGADOS DIVERSOS, TIPO: JOELHO, APRESENTAÇÃO: 100 GRAMAS, APRESENTAÇÃO: CONGELADO. SABOR: PRESUNTO E QUEIJO, UNIDADE	UN	100	6000	R\$ 5,04	R\$ 30.240,00

71	SALSICHA. TIPO TRADICIONAL. INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (12,54%), PELE DE AVE (FRANGO), PROTEÍNA DE SOJA (4,00%), GORDURA SUÍNA, CARNE DE FRANGO, CARNE SUÍNA, SAL, FÉCULA DE MANDIOCA (1,64%), GLICOSE, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: CEBOLA E SALSA, AROMAS NATURAIS DE: FUMAÇA E PIMENTA VERMELHA, CORANTES NATURAIS: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E URUCUM (INS 160B) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250). CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, LACRADO FECHADA À VÁCUO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM.	KG	100	2600	R\$ 14,76	R\$ 38.376,00
72	FLAN - SOBREMESA LÁCTEA SABOR BAUNILHA COM CALDA DE CARAMELO, MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS (LEITE GELIFICADO - FLAN) EMBALAGEM COM 100 GR, SIMILAR A BATAVO.	UN	100	10000	R\$ 4,97	R\$ 49.700,00
73	SORVETE, BASE DE LEITE, EMBALADO EM RECIPIENTE PLÁSTICO DE POLIPROPILENO ATÓXICO, CONTENDO 140 A 200 ML, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS, SABORES DIVERSOS.	LI	100	15600	R\$ 3,05	R\$ 47.580,00
74	SORVETE SABORES DIVERSOS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO COM TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 0 A 4°C, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 2 LITROS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM.	PO	20	300	R\$ 29,99	R\$ 8.997,00
75	TORTA CONFEITADA, TIPO PRONTO PARA CONSUMO SABORES VARIADOS. DESCRIÇÃO: FABRICAÇÃO PRÓPRIA COM MASSA CONFECCIONADA NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DA ENTREGA, PRONTO PARA CONSUMO, COM RECHEIO E COBERTURA, MASSA BAUNILHA OU CHOCOLATE E RECHEIO DIVERSOS COMO: CHOCOLATE, MORANGO, NOZES, COCO, PRESTÍGIO E OUTROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APRESENTAÇÃO EMBALAGEM DE 1KG, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	4	260	R\$ 130,83	R\$ 34.015,80
76	ALIMENTO SEMIPRONTO OU PRONTO, TIPO LASANHA, RECHEIO BOLONHESA, APRESENTAÇÃO CONGELADO. LASANHA À BOLONHESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS, PRONTO PARA CONSUMO, NÃO CONGELADA, SERVIDA EM TABULEIRO DE ALUMÍNIO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 40X60, E REVESTIDO EM FILME PVC, PESANDO APROXIMADAMENTE 10KG	UN	20	1500	R\$ 45,37	R\$ 68.055,00
77	ALIMENTO SEMIPRONTO OU PRONTO, TIPO LASANHA, RECHEIO QUEIJO E PRESUNTO, APRESENTAÇÃO CONGELADO. LASANHA DE QUEIJO E PRESUNTO COM MOLHO À BOLONHESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO, NÃO CONGELADA, SERVIDA EM TABULEIRO DE ALUMÍNIO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 40X60CM, E REVESTIDO EM FILME PVC, PESANDO APROXIMADAMENTE 10KG.	UN	20	1500	R\$ 45,03	R\$ 67.545,00
78	EMPADÃO DE FRANGO. ALIMENTO SEMI PRONTO, TIPO EMPADÃO, RECHEIO: FRANGO DESFIADO AO MOLHO. O PRODUTO DEVERÁ SER CONFECCIONADO E ENTREGUE EM BANDEJA GRANDE DE 60X40CM	UN	20	1500	R\$ 55,03	R\$ 82.545,00

79	(COTA DO ITEM 1) BATATA PRÉ-FRITA CONGELADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTADA EM PALITOS, ESPESSURA MÁXIMA DE 9MM, TIPO TRADICIONAL, EMBALAGEM COM DE 1,05 A 1,1KG, COM 0% GORDURAS TRANS SEM GLUTEM. INGREDIENTES BATATA, ÓLEO VEGETAL E ESTABILIZANTE PIROFOSFATO DISSÓDICO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA/SIF/DIPOA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. CONGELADO DE -12°C A -8°C – MODELO DE REFERÊNCIA SÁDIA OU SUPERIOR	KG	20	2500	R\$ 31,33	R\$ 78.325,00
80	(COTA DO ITEM 6) CARNE BOVINA (ALCATRA CORTADA EM BIFE DE 120G) CARNE BOVINA, TIPO BIFE DE ALCATRA CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	20	1000	R\$ 34,83	R\$ 34.830,00
81	(COTA DO ITEM 7) CARNE BOVINA (ALMÔNDEGA) ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA, CONGELADA E TEMPERADA, PRONTO PARA CONSUMO. MARCA DE REFERÊNCIA: AURORA.	KG	20	1200	R\$ 26,50	R\$ 31.800,00
82	(COTA DO ITEM 8) CARNE BOVINA (CONTRAFILÉ) CARNE BOVINA, TIPO CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	20	1200	R\$ 37,63	R\$ 45.156,00
83	(COTA DO ITEM 10) CARNE BOVINA (LAGARTO REDONDO) CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO REDONDO DE BOVINO MACHO, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM A VÁCUO INDIVIDUAL POR PEÇA E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, PEÇA CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	2000	R\$ 30,86	R\$ 61.720,00
84	ROLÉ) CARNE BOVINA, TIPO BIFE A ROLÉ DE PATINHO CONGELADO ENTRE -18°C A -15°C. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO COM MATERIAL ADEQUADO ÀS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUE LHE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO NECESSÁRIA E IMPEÇA A CONTAMINAÇÃO. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, CONTEÚDO LÍQUIDO. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 80% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	1200	R\$ 34,00	R\$ 40.800,00
85	(COTA DO ITEM 12) CARNE BOVINA (PATINHO DE BOI EM CUBOS) CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO EM CUBOS, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	1500	R\$ 41,51	R\$ 62.265,00
86	(COTA DO ITEM 16) CARNE DE PEIXE (FILÉ DE PESCADA AMARELA CONGELADA) PESCADO, ESPÉCIE PESCADA AMARELA, APRESENTAÇÃO FILÉ, TAMANHO GRANDE, INTERFOLHADO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. COM NO MÁXIMO 20% DE ÁGUA. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	2000	R\$ 36,13	R\$ 72.260,00
87	(COTA DO ITEM 17) CARNE SECA PONTA DE AGULHA CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, APRESENTAÇÃO CHARQUE, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA À VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 45 DIAS. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	100	R\$ 35,81	R\$ 3.581,00

88	(COTA DO ITEM 19) CARNE SUÍNA (BISTECA/CARRÉ SEM OSSO) CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA, APRESENTAÇÃO FATIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONGELADA ENTRE -18°C A -15°C, PELO PROCESSO DE FRIO RÁPIDO EM TÚNEL DE CONGELAMENTO, COM PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGEL DE 1,5%. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	1000	R\$ 21,93	R\$ 21.930,00
89	(COTA DO ITEM 26) DOCE CONFEITADO, TIPO BRIGADEIRO, PESO 50G. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COBERTURA DE CHOCOLATE GRANULADO, UNIDADE. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	UN	100	2000	R\$ 3,53	R\$ 7.060,00
90	(COTA DO ITEM 27) DOCE CONFEITADO, TIPO: QUINDIM, PESO:50G, INGREDIENTES: GEMA DE OVO, AÇÚCAR, COCO RALADO, LEITE DE COCO. VALIDADE DO PRODUTO: 2 DIAS APÓS A ENTREGA.	UN	100	200	R\$ 3,23	R\$ 646,00
91	(COTA DO ITEM 34) IOGURTE NATURAL COM POLPA DE FRUTAS, TIPO BANDEJA COM 6UN COM PESO TOTAL 540G. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRODUTO REFRIGERANDO, LACRADO, ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DO SIF E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. MARCA DE REFERENCIA ITAMBÉ.	BD	50	4000	R\$ 10,55	R\$ 42.200,00
92	(COTA DO ITEM 46) MARGARINA COM SAL POTE 500G. INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, 15.000 U.I DE VITAMINA "A" POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTES: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100) E CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO 10G (1 COLHER DE SOPA): VALOR ENERGÉTICO DE 70 A 75KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 7,5 A 8G, GORDURAS SATURADAS 2 A 2,3G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 60 A 65MG, COLESTEROL 0MG, VITAMINA A 45 A 48MG, . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS APRESENTAÇÃO EMBALAGEM DE 500G , ORGANIZADO EM CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. MODELO DE REFERENCIA QUALY OU SUPERIOR.	UN	50	200	R\$ 10,46	R\$ 2.092,00
93	(COTA DO ITEM 51) PEIXE (FILÉ DE DOURADA CONGELADO E SEM PELE) PESCADO, ESPÉCIE DOURADA, APRESENTAÇÃO FILÉ SEM PELE, TAMANHO GRANDE, INTERFOLHADO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. DEVERÁ CONTER IMPRESSO: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM. COM NO MÁXIMO 20% DE ÁGUA. COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL.	KG	50	2000	R\$ 36,79	R\$ 73.580,00
94	(COTA DO ITEM 52) PEIXE IN NATURA, VARIEDADE PESCADA BRANCA, TIPO CORTE FILÉ, APRESENTAÇÃO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO.	KG	50	1500	R\$ 50,82	R\$ 76.230,00
95	(COTA DO ITEM 78) EMPADÃO DE FRANGO. ALIMENTO SEMI PRONTO, TIPO EMPADÃO, RECHEIO: FRANGO DESFIADO AO MOLHO. O PRODUTO DEVERÁ SER CONFECCIONADO E ENTREGUE EM BANDEJA GRANDE DE 60X40CM	UN	20	500	R\$ 55,03	R\$ 27.515,00



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



ARQUIVO: 02_-_etp16_2024-5.pdf

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas.



Tipo II - Assinatura Gov.Br

RAFAEL MAGALHAES DA CONCEICAO (CPF ***.096.727-**) em 23/05/2024 10:14:45 -03



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

DANIEL FERNANDO FERNANDES PASQUALI (CPF ***.861.387-**) em 23/05/2024 10:53:22



Tipo III - Assinatura ICP-Brasil

ADRIANA PEREIRA CAMELLO (CPF ***.592.247-**) em 23/05/2024 15:19:30 -03 (BRT)

*** Cópia para verificação de assinaturas. ***