

Pregão Eletrônico**Dados do Processo****Nº Processo**
56/2024**Responsável**
Prefeitura Municipal de Rodeio - SC**Objeto**

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM ENTREGA PARCELADA CONFORME CRONOGRAMA FORNECIDO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Dados Gerais**Situação**
Aguardando Abertura**Início Envio Propostas**
03/12/2024 - 08:00**Fim Envio Propostas**
09/01/2025 - 08:00**Pregoeiro**
ERICO CARINI**Modo de Disputa**
Valor Unitário**Exibir Valor de Referência**
Sim**Amparo legal**
Lei 14.133/2021, Art. 28, I**Listagem de Lotes/Itens**

Lote	Item	Descrição	Un	Qtd	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	ABACATE FRESCO, COM MATURAÇÃO ADEQUADA COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	420	12,20	5.124,00
2	1	ABACAXI PEROLA GRAUDO, ORIGINARIO DE PLANTA SADIADestinado ao consumo in natura, estar fresco, teratingido o grau maximo de sabor, aroma, cor e sabor caracteristico da variedade, com grau de maturacao tal que lhe permita suportar manipulacao, transporte e armazenamento, permanecendo adequado para consumo, sem lesoes provocadas por insetos, doencas e mecanicas, estar livres de residuos de fertilizantes, apresentar tamanho medio e uniforme (padronizada), peso minimo de 1,3 kg por unidade.	UN	390	10,64	4.149,60
3	1	ACUCAR, OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, TIPO REFINADO, ASPECTO, COR E CHEIRO PROPRIO, SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MINIMO DE 99% P/P, SEM FERMENTACAO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLASTICO, ATOXICO, EMBALAGEM DE 05 KG E PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 06 MESES APOS ENTREGA DO PRODUTO	UN	205	23,57	4.831,85
4	1	ALHO BRANCO, INTEIRO, CLASSE 6, COM DIAMETRO DO BULBO ENTRE 61 E 70MM, APRESENTANDO COLORACAO DO CATAFILO EXTERNO BRANCA COM LISTRAS ROXAS, COLORACAO DA PELICULA DO BULBILHO BRANCA E BAIXO PODER DE CONDIMENTACAO, O PRODUTO DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO, NAO APRESENTAR OS DEFEITOS BROTADO, CHOCHO, PODRIDAO, MURCHO, FERIMENTO, PASSADO OU QUEBRADO GRAVE (AUSENCIA DE MAIS DE 50% DOS BULBILHOS), DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE 1000 GRAMAS, CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR, E SUAS CONDICoes DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	KG	79	26,46	2.090,34
5	1	AMIDO DE MILHO, PRODUTO AMILACEO EXTRAIDO DO MILHO, ISENTO DE MATERIA TERROSA E PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE E FERMENTACAO, EMBALAGEM PLASTICA, TRANSPARENTE DE 1 KG, INTEGRAL, LIMPA, ATOXICA, COM PESO LIQUIDO, DATA DE FABRICACAO, DATA DE VALIDADE E NUMEERO DE LOTE	UN	65	6,49	421,85
6	1	ARROZ BRANCO, SUB-GRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE,	UN	30	29,67	890,10

		PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E /OU MINISTERIO DA SAUDE				
7	1	ARROZ, PACOTE DE 05 KG, SUBGRUPO, PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO, TIPO 01, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS, RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COZÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, A EMBALAGEM DEVE SER DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES	UN	600	24,54	14.724,00
8	1	AVEIA EM FLOCOS FINOS, PRODUTO ENVOLTO EM PAPEL IMPERMEAVEL E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO OU RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGROS, OU SACO DE POLIETILENO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO CERCA 200 GRAMAS DE PESO LIQUIDO DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO, QUANTITATIVO, CONSTANDO O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDENCIA DE FABRICACAO, NUMERO DO REGISTRO NO ORGAO COMPETENTE E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSICOES DA LEGISLACAO VIGENTE.	UN	270	7,91	2.135,70
9	1	BATATA INGLESIA, DE PRIMEIRA LINHA, TAMANHO MEDIO, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITASUPOORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA	KG	2.710	7,77	21.056,70
10	1	BOLACHÃO DE MEL - TRADICIONAL, LIVRE DE LACTOSE E GORDURA TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, BICARBONATO, CONSERVANTES E AROMA. EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LIQUIDO MÍNIMO DE 650 GRAMAS, CONTENDO NO ROTULO DO PRODUTO, PESO, DATA DE VALIDADE E O NÚMERO DO LOTE.	UN	660	11,96	7.893,60
11	1	CANELA EM PÓ, FRASCO COM NO MÍNIMO 30 GRAMAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO N° 12 30/03/78 DA CNNPA. PRAZO DE VALIDADE SERÁ DE NO MÍNIMO DE 90 DIAS, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	35	4,95	173,25
12	1	CARNE BOVINA MAGRA DE PANELA UTILIZANDO CARNE DE ACEM OU MUSCULO BOVINO OU LOMBO, CORTADA EM CUBOS (DE 5CM X 5CM), DURANTE O PROCESSO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DO EXCESSO DE GORDURA, DEVENDO CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA) E APONERVOSE (RETIRAR EXCESSO DE NERVOS), DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM INTACTA DE POLIPROPILENO, (PACOTE DE 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A	KG	960	28,12	26.995,20
13	1	CARNE BOVINA MOÍDA, CLASSIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA RESPEITANDO OS PARÂMETROS DA PORTARIA SDA N° 664, DE 30/09/2022, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE GORDURA. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ ESTAR EMBALADA EM SACO PLÁSTICO À VÁCUO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, EM EMBALAGEM DE UM QUILOGRAMA, DEVENDO CONSTAR NA EMBALAGEM ROTULAGEM OFICIAL, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DEVIDAMENTE REGISTRADO NO ÓRGÃO SANITÁRIO COMPETENTE (SIE OU SIF OU SISBI). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO EM CARRO REFRIGERADO CONFORME LEGISLAÇÃO DA ANVISA.	KG	2.960	27,93	82.672,80
14	1	CHÁ DE SABORES DIVERSOS, PODENDO SER CHÁ DE CAMOMILA, ENDRO, OU ERVA DOCE, CONSTITUÍDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS COM ASPECTO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPEL/PAPELÃO APROPRIADAS DE APROXIMADAMENTE DE 10 A 20 GRAMAS CONTENDO 10 SACHES.	CAIXA	365	3,84	1.401,60
15	1	CHOCOLATE EM PÓ, MÍNIMO DE 50% DE CACAU, CONTENDO CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO DE 200 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	410	11,41	4.678,10
		COLORÍFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS, DESSECADOS E				

16	1	MOÍDOS, DE COLORAÇÃO AMARELA, COM ASPECTO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS E A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADO E RESISTENTE, EMBALADO EM PACOTES DE 1000 GRAMAS.	UN	45	10,15	456,75
17	1	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO, PECAS INTEIRAS, SEM PORÇÃO DORSAL, CONGELADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PRÓPRIAS (PLÁSTICAS, TRANSPARENTES) DE 01 KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº 145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº 105 DE 19/05/99.	KG	530	15,35	8.135,50
18	1	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO, DESOSSADAS, PECAS INTEIRAS, CONGELADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PRÓPRIAS (PLÁSTICAS, TRANSPARENTES) DE 01 KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N. 304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99.	KG	1.940	17,53	34.008,20
19	1	DOCE DE FRUTAS CREMOSO SABORES DIVERSOS, COM POTES DE 400 GRAMAS. A EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE DEVERÁ SER UNIFORME QUANTO AO TIPO E PESO PARA A QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	UN	211	9,19	1.939,09
20	1	MASSA DE TOMATE À BASE DE TOMATE, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE), COR VERMELHA, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM COM 850 GRAMAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCADO FABRICANTE E DE ACORDO COM AS NORMAS E /OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, A CONTA DA DATA DE ENTREGA	UN	396	11,96	4.736,16
21	1	FARINHA DE MANDIOCA, PACOTE DE 01 KG, GRUPO FARINHA SECA, SUBGRUPO: FINA, CLASSE BRANCA, TIPO 1, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 12 MESES, EMBALAGEM PLÁSTICA E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE	UN	435	7,66	3.332,10
22	1	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1, DE COR BRANCA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CADA 100 GRAMAS DEVE FORNECER, NO MÍNIMO, 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ÁCIDO FÓLICO. DEVE SER ELABORADA COM GRÃOS DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L.) OU OUTRAS ESPÉCIES DE TRIGO DO GÊNERO TRITICUM (EXCETO TRITICUM DURUM), OU COMBINAÇÕES POR MEIO DE TRITURAÇÃO OU MOAGEM E OUTRAS TECNOLOGIAS OU PROCESSOS, POR PORÇÃO DE 50 GRAMAS DEVERÁ APRESENTAR: CARBOIDRATOS: MÍNIMO 38 GRAMAS, PROTEÍNAS: MÍNIMO 5,0 GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS = 0, FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 1,0 SÓDIO = 0, FERRO: MÍNIMO 2,1 MG, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SE APRESENTAR LIMPA, SECA E ISENTA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS AO PRODUTO, SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/ 2005, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, QUANDO UTILIZADO NO PREPARO DE PÃES, NÃO DEVE DEIXAR A MASSA ESCURA, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO TRANSPARENTE, NOVO, LIMPO, QUE PROTEJA O PRODUTO DE DANO INTERNO OU EXTERNO E QUE NÃO TRANSMITA ODORES E SABORES ESTRANHOS AO PRODUTO, CADA PACOTE DEVE CONTER 05 KG, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A SESSENTA DIAS APÓS A FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES APÓS ENTREGA.	UN	255	17,82	4.544,10
		FEIJÃO PRETO TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO				

23	1	PLÁSTICO DE 1 KG, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 6.268, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007, INSTRUÇÃO NORMATIVA 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	587	8,16	4.789,92
24	1	FERMENTO PARA BOLO FORMADO DE SUBSTANCIA OU MISTURA DE SUBSTANCIAS QUÍMICAS QUE, PELA INFLUENCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE, O FERMENTO QUÍMICO DESTINA-SE A SER EMPREGADO NO PREPARO DE PAES, BISCOITOS, BOLACHAS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA, NA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO PODERÃO ESTAR PRESENTES OS COMPONENTES LISTADOS NA RESOLUÇÃO CNNPA Nº 38, O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS EM 100 GRAMAS DA AMOSTRA, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO, QUANDO EMPREGADO NO PREPARO DE BOLOS, DEVE FAZER A MASSA CRESCER, INCORPORANDO AR E FICANDO COM ASPECTO MACIO, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM INTACTA, EM LATAS OU POTES PLÁSTICOS DE 250 GRAMAS COM TAMPAS E LACRE DE PROTEÇÃO, AS LATAS NÃO DEVEM APRESENTAR FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABULAMENTO, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UN	130	7,65	994,50
25	1	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FERMENTO BIOLÓGICO DESTINA-SE A SER EMPREGADO NO PREPARO DE PAES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA, O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS, NÃO DEVERA CONTER SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, OS FERMENTOS BIOLÓGICOS PODERÃO SER ADICIONADOS DAS SEGUINTE SUBSTANCIAS, PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR: FARINHAS, AMIDOS E FÉCULAS, NO MÁXIMO 5% P/P, ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS, SULFATO DE CÁLCIO, CARBONATO DE CÁLCIO, SORBITOL, MONOLAURATO DE SORBITANA E OUTRAS APROVADAS PELA CNNPA, NÃO DEVE NECESSITAR DE REFRIGERAÇÃO NEM DE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA SER DISSOLVIDO, POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS DEVERA APRESENTAR NO MÍNIMO 48 GRAMAS DE PROTEÍNA, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE CILINDROS DE TAMANHOS VARIÁVEIS, COR CASTANHO CLARO, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO, NÃO DEVERA POSSUIR CHEIRO DE MOFO E SABOR AMARGO, QUANDO EMPREGA DO NO PREPARO DE PAES, DEVE FAZER A MASSA CRESCER, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM A VÁCUO, CONTENDO 500 GRAMAS NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS QUE PERDERAM O VÁCUO OU QUE ESTEJAM DANIFICADAS, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UN	35	22,27	779,45
26	1	FUBÁ DE MILHO GROSSO, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 01 KG, ATÓXICO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	UN	1.010	4,85	4.898,50
		IOGURTE LIQUIDO COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO, ELABORADO A PARTIR DE LEITE EM PÓ				

27	1	RECONSTITUÍDO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, COMPOSTO DE AÇÚCAR, FERMENTO E LÁCTEOS, POLPA DE FRUTAS, CONSERVANTE, EXPRESSASTE, AROMATIZADOS, ACIDULANTE, CONSERVADO ENTRE 01 A 10 GRAUS CENTÍGRADOS, COLORIDOS ARTIFICIALMENTE, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DEVIDAMENTE APROPRIADAS E LACRADA, SUAS CONDIÇÕES DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 40/1 DA ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, MARCA DO PRODUTO CONTENDO EM SUA EMBALAGEM, SACO OU FRASCO PLÁSTICO DE 900 GRAMAS.	UN	2.900	8,75	25.375,00
28	1	LARANJA DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO PERA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICOOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSENCIADE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA	KG	2.400	4,59	11.016,00
29	1	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO COM TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 26%, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ENVASADO EM RECIPIENTES HERMÉTICOS EM SACO ALUMINIZADO DE 400 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA-369 DE 04/09/97 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	UN	120	15,04	1.804,80
30	1	LEITE PASTEURIZADO TIPO "C" - PESO LÍQUIDO 1000 ML, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TEOR DE GORDURA DE 3%, EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MS E /OU SECRETARIA DA AGRICULTURA DO ESTADO DO SC.	LITRO	5.631	6,20	34.912,20
31	1	LENTILHA PACOTE DE 500 G, TIPO 1, NOVA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E INTEGRAL, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SEM PRESENÇA DE GRAOS MOFADOS, CARUNCHADOS E TORRADOS, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES	UN	60	6,46	387,60
32	1	MAÇÃ TIPO GALA, NACIONAL, COM PESO MAIOR QUE 180 GRAMAS POR UNIDADE, APRESENTANDO COLORACAO DA CASCA VERMELHA COM ESTRIAS E POLPA BRANCO CREME, O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO, NAO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO FERIMENTO, PODRIDAO, AMASSADO E DEFEITO DE POLPA, SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA E AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	KG	2.860	10,29	29.429,40
33	1	MASSA COM OVOS PARA SOPA (ALETRIA) PACOTE DE 01 KG, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E INTEGRAL, DEVE ESTAR INSCRITA NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, GLUTEN NATURAL DO TRIGO, BETACAROTENO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES	UN	205	10,69	2.191,45
34	1	MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PARAFUSO, PARA MACARRONADA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS, UMIDADE MÁXIMA DE 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC Nº 263 DE 22/09/2005 ANVISA, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, 1KG.	UN	1.930	7,43	14.339,90
35	1	MAMÃO FORMOSA, IN NATURA, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURACÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA	KG	675	7,20	4.860,00
36	1	MANGA PALMER, FRUTO GRANDE, COM APROXIMADAMENTE 12 CM DE COMPRIMENTO, 10 CM DE LARGURA, 9 CM DE ESPESSURA, EM MÉDIA, E DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA, FIRME E SEM DANOS.	KG	1.200	8,25	9.900,00
		MANTEIGA PURA COM SAL COM SAL, PRODUTO OBTIDO				

37	1	PELO BATIMENTO E MALAXAGEM DO CREME DE LEITE PASTEURIZADO. ASPECTO CREMOSO, ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA TRANSPORTADO TEMPERATURA DE 0°C A 10°C, EM VEÍCULO DEVIDAMENTE LIMPO, NÃO DEVERÁ SER TRANSPORTADO COM OUTROS MATERIAIS QUE POSSAM CONTAMINAR O PRODUTO COM SUBSTÂNCIAS E ODORES ESTRANHOS-EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	UN	98	21,43	2.100,14
38	1	MARGARINA COM SAL E SEM GORDURA TRANS, TEOR DE LÍPIDIOS DE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM, MÍNIMA DE 80%, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIA PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, VALIDADE MÍNIMA 5 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM POTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS CADA, ATÓXICA, CONFORME PORTARIA 372/97 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	UN	564	7,21	4.066,44
39	1	MELANCIA FRESCA E SA, REDONDA, GRAÚDA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, CORE SABOR CARACTERÍSTICOS, POLPA FIRME E ÍNTEGRA, NÃO DEVERÁ ESTA DANIFICADA POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO, ACONDICIONADA A GRANEL, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME (PADRONIZADO), PESO MÍNIMO DE 7 A 10 KG CADA UNIDADE.	KG	4.050	3,21	13.000,50
40	1	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA, REFINADO, OBTIDO DOS GRÃOS DE SOJA (GLYCINE MAX. L. MERRILL), POR MEIO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, CONSTITUÍDO PRINCIPALMENTE POR TRIGLICÉRIDES DE ÁCIDO GRAXOS, OBTIDOS UNICAMENTE DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL, REFINADO MEDIANTE O EMPREGO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, PODERÃO CONTER PEQUENAS QUANTIDADES DE OUTROS LÍPIDIOS, TAIS COMO FOSFOLÍPIDIOS, CONSTITUINTES INSAPONIFICÁVEIS E ÁCIDOS GRAXOS LIVRES, NATURALMENTE PRESENTES NO ÓLEO VEGETAL, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22/12 /2006, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO, EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, SEM AMASSAMENTOS E VAZAMENTO, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25°C, COR CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RANÇO, DE ODORES E SABORES ESTRANHOS, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900 ML, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 60 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UN	832	6,56	5.457,92
41	1	OREGANO EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE FOLHAS E TALOS DO ESPÉCIME GENUÍNO, COM COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E LACRADA DE 100 GRAMAS, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276 /05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UN	28	5,68	159,04
		OVOS DE AVE GALINÁCEA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGROS, SEM MANCHAS, SUJIDADES OU RACHADURAS NA CASCA, DE TAMANHO UNIFORME E COR BRANCA OU AMARELA, DEVEM PERTENCER À CLASSE A E SER DO TIPO 2 (GRANDE), APRESENTANDO PESO MÍNIMO DE 55 GRAMAS POR UNIDADE, OS OVOS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS APROPRIADAS E RESISTENTES, INODORO,				

42	1	SECO E REFRATÁRIO À UMIDADE, EM DIVISÕES PARA 12 UNIDADES, ESTAS DEVEM SER LIMPAS E ISENTAS DE MAU CHEIRO E PERMITIR A AERAÇÃO DOS OVOS CONTENDO AINDA A IDENTIFICAÇÃO DA GRANJA ONDE FORAM PRODUZIDOS, ENDEREÇO PARA CONTATO COM O PRODUTOR, A VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 30 DIAS SOB CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO, E EMBALAGEM COM 12 OVOS.	UN	965	11,00	10.615,00
43	1	PÃO PARA CACHORRO QUENTE, PRODUTO RESULTANTE DA COCÇÃO DA MASSA PREPARADA COM ÁGUA, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LÍPIDIOS, SAL E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÁ APRESENTAR FORMATO DE PÃO DE CACHORRÃO E PESO DE 50 GRAMAS, AS SUPERFÍCIES NÃO DEVEM APRESENTAR QUEIMADURAS E A SUA COLOCAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADE REGULARES VARIANDO DO PARDO AO AMARELO PARDACENTO NA REGIÃO MENOS EXPOSTAS AO CALOR, AO AMARELO DOURADO NAS REGIÕES MAIS EXPOSTAS, O MIOLO DEVE SER ELÁSTICO COM POROSIDADE REGULAR E DEVERÁ POSSUIR CÉLULAS LEVEDURIFORMES E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODORES FERMENTADAS E FUMAÇA, NEM FRAGMENTOS DE INSETOS ROEDORES OU BOLORES, ENVOLTA POR PAPEL OU PLÁSTICO RESISTENTE COM O NOME DA EMPRESA COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	9.785	1,48	14.481,80
44	1	PEITO DE FRANGO SEMI PROCESSADO, COM OSSO, EM PEÇA, SEM TEMPERO, CONGELADO, VALIDADE DE 12 MESES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 01 KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA - 3 (DECRETO 12.486,20/10/78) E (PORTARIA. 210, 10/11/98) DEVENDO OBEDECER O VALOR LIMITE DE 6% DE ÁGUA, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	2.080	21,47	44.657,60
45	1	PERA IMPORTADA, COM MATURAÇÃO ADEQUADA COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	1.010	10,24	10.342,40
46	1	PO PARA PREPARO DE PUDIM, PACOTE DE 01 KG, SABORES DIVERSOS, COM EXECUÇÃO DO SABOR CHOCOLATE QUE NÃO DEVE SER COTADO, COMPOSTO DE AMIDO, AÇÚCAR, ESPESSENTES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, COM RENDIMENTO 30 PORCOES DE 120 ML POR QUILO DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, FECHADO, VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	UN	325	12,17	3.955,25
47	1	POLVILHO AZEDO, FÉCULA TIPO 1, PACOTE COM 500 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE, RESOLUÇÃO Nº 273 DE 22/09/2005. PRAZO DE VALIDADE SERÁ DE NO MÍNIMO 90 DIAS, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	260	7,26	1.887,60
48	1	POLVILHO DOCE, FÉCULA TIPO 1, PACOTE COM 500 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE, RESOLUÇÃO Nº 273 DE 22/09/2005. PRAZO DE VALIDADE SERÁ DE NO MÍNIMO 90 DIAS, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	150	6,97	1.045,50
49	1	SAL REFINADO IODADO, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E VEDADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO RDC Nº 28, DE 28/03/00, RESOLUÇÃO DO RDC 130/03 E SUAS ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	UN	430	3,04	1.307,20
50	1	VINAGRE DE ALCOOL, EMBALAGEM CONTENDO 900 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNPPA, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE	UN	180	3,46	622,80