

Pregão Eletrônico

Dados do Processo	
Nº Processo 41/2024	Responsável Prefeitura Municipal de Blumenau
Objeto Registro de preços para gêneros alimentícios perecíveis, conforme especificações no edital, pelo período de 01 (um) ano. SEDECI/3ºBBM - SEMUDES /FMDCA/FMAS. Registrado no TCE/SC sob o código nº 2861AC1E9EF7677C3278CA2F677E284DFA18192A	

Dados Gerais			
Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 06/06/2024 - 14:00	Fim Envio Propostas 18/06/2024 - 08:55	Pregoeiro Roselene Aparecida Gonçalves
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	CREME VEGETAL, VALIDADE: MÍNIMA DE 120 DIAS APÓS A ENTREGA DO PRODUTO - CREME VEGETAL, VALIDADE: MÍNIMA DE 120 DIAS APÓS A ENTREGA DO PRODUTO; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: Margarina ou creme vegetal cremosa com sal, teor lipídico de no máximo de 80%. Não contém glúten. Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo os aditivos e conservantes dentro dos padrões legais. Embalada em pote plástico resistente com proteção interna pós tampa. Aromatizante idêntico ao natural. No seu rótulo deve conter prazo de validade /lote e informação nutricional, sendo a rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 120 dias após a entrega do produto.	Kg	1.100	15,34	16.874,00
2	1	QUEIJO, TIPO: MUSSARELA FATIADO	KG	1.732	43,60	75.515,20
3	1	SALSICHA SUÍNA, TIPO: BASE DE CARNE SUÍNA E BOVINA, EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA CRAYOVAC, O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA, OBS: APRESENTAR NA EMBALAGEM FISCALIZAÇÃO NO SIF, SIE OU SIM - REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE: PARA CONSUMO; SUPERIOR A 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA - SALSICHA SUÍNA - PRODUTO A BASE DE CARNE BOVINA E SUÍNA. TÉCNICA MÍNIMA REQUERIDA: EM EMBALAGEM PLÁSTICA CRAYOVAC, DE 3,5 KG. O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA. APRESENTAR NA EMBALAGEM FISCALIZACAO NO SIF, SIE OU SIM - REGISTRO NO ORGAO COMPETENTE, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLACAO EM VIGOR. VALIDADE PARA CONSUMO SUPERIOR A 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Kg	2.260	12,30	27.798,00
4	1	CARNE BOVINA, TIPO "PATINHO", BIFE DE 80 G - RESFRIADO, SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES - CARNE BOVINA, TIPO "PATINHO", BIFE DE 80 G ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: - RESFRIADO, SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. - AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS PRÓPRIAS DEVEM ESTAR DE ACORDO. EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO DE 1 KG. - O FRIGORÍFICO DEVE SER LICENCIADO PELO SIF, SIE OU SIM E ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM ISOLAMENTO TÉRMICO E EQUIPAMENTO DE PRODUÇÃO DE FRIO, RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA. - ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. - A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE EXCEDER A 10 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO	KG	2.100	41,12	86.352,00
5	1	CARNE BOVINA, TIPO: AÇEM POSTAS, CONGELADA, SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES	KG	3.000	29,09	87.270,00
6	1	CARNE BOVINA, TIPO: MÚSCULO, MOÍDA, CONGELADA, SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES; COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA, EMBALAGEM: A VACUO, PESO: 1 kg, OBS: ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE;	KG	700	28,89	20.223,00

7	1	CARNE ALCATRA FATIADA 1 KG - CARNE TÉCNICA MÍNIMA REQUERIDA: TIPO: BOVINA - (ALCATRA FATIADA) PESO: 1 KILO CORTADA EM BIFES, CONGELADA, SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA. O FRIGORÍFICO DEVE SER LICENCIADO PELO SIF, SIE OU SIM E POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM ISOLAMENTO TÉRMICO E EQUIPAMENTO DE PRODUÇÃO DE FRIO, RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA. A DATA DA ENTREGA NÃO DEVE EXCEDER A 15 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE: KILO EMBALAGEM: PLÁSTICA (COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE E REGISTRO DE INSPEÇÃO.	KILO	550	45,45	24.997,50
8	1	CARNE - TIPO: BOVINA - (COXÃO MOLE EM POSTA), PESO: 1 kg - CARNE TÉCNICA MÍNIMA REQUERIDA: TIPO: BOVINA - (COXÃO MOLE EM POSTA) PESO: 1 KILO CONGELADA, SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA. O FRIGORÍFICO DEVE SER LICENCIADO PELO SIF, SIE OU SIM E POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM ISOLAMENTO TÉRMICO E EQUIPAMENTO DE PRODUÇÃO DE FRIO, RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA. A DATA DA ENTREGA NÃO DEVE EXCEDER A 15 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE: KILO EMBALAGEM: PLÁSTICA (COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE E REGISTRO DE INSPEÇÃO.	KILO	1.500	39,94	59.910,00
9	1	CARNE- TIPO: BOVINA - (PATINHO EM POSTA), PESO: 1 kg - CARNE TÉCNICA MÍNIMA REQUERIDA: TIPO: BOVINA - (PATINHO EM POSTA) PESO: 1 KILO CONGELADA, SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA. O FRIGORÍFICO DEVE SER LICENCIADO PELO SIF, SIE OU SIM E POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM ISOLAMENTO TÉRMICO E EQUIPAMENTO DE PRODUÇÃO DE FRIO, RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA. A DATA DA ENTREGA NÃO DEVE EXCEDER A 15 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE: KILO EMBALAGEM: PLÁSTICA (COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE E REGISTRO DE INSPEÇÃO.	KILO	1.600	33,79	54.064,00
10	1	CARNE, TIPO: BOVINA; CONGELADA; PATINHO, MOÍDA, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS, EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO, À VÁCUO, INDIVIDUAL DE NO MÁXIMO 1 KG, VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. - CARNE, TIPO: BOVINA, CONGELADA, PATINHO, MOÍDA, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS, EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO, À VÁCUO, INDIVIDUAL DE NO MÁXIMO 1 KG, VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: INGREDIENTES: PATINHO BOVINO MOÍDA TIPO: CONGELADA CARACTERÍSTICAS: ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS, MATÉRIA PRIMA UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC, MÁXIMO 15% DE GORDURA E 3% DE ÁGUA EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO, À VÁCUO, INDIVIDUAL DE NO MÁXIMO 1 KG REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Kg	4.300	32,72	140.696,00
11	1	BISTECA, TIPO: SUÍNA, FATIADA, ESPESSURA DE 1 A 5 CM	KG	2.800	18,84	52.752,00
12	1	CARNE, TIPO: SUÍNA - BACON - CARNE TÉCNICA MÍNIMA REQUERIDA: TIPO: SUÍNA (BACON) A CARNE DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LIMPAS APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS VERDES DEVERÁ VIR ETIQUETADO O NOME DA PEÇA DA CARNE, QUANTIDADE CONTIDA NA EMBALAGEM E O PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE: KILO EMBALAGEM: CAIXA	KILO	344	46,14	15.872,16
		CARNE, TIPO: PERNIL SUÍNO, MODELO: SEM OSSO E SEM PELE, EMBALAGEM: COM PESO MÁXIMO DE 2 kg - CARNE, TIPO: PERNIL SUÍNO, MODELO: SEM OSSO E SEM PELE, EMBALAGEM: COM PESO MÁXIMO DE 2 kg; Especificação técnica: - EM PEÇA; - DE PRIMEIRA QUALIDADE; - CONGELADA; - DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO; - COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS				

13	1	ESVERDEADAS OU AZULADAS); - SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS; - COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS; - EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÁXIMO DE 2 KG. - DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: - TIPO DO CORTE; - PROCEDÊNCIA; - QUANTIDADE; - DO PRODUTO; - Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM; - PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; - CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	Kg	1.000	20,82	20.820,00
14	1	CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO, O PRODUTO DEVERA APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR AMARELO PALIDO, LIGEIRAMENTE ROSADA E CHEIRO PROPRIO.	KG	3.900	20,06	78.234,00
15	1	CARNE DE FRANGO, TIPO: COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO, CONSISTÊNCIA FIRME; CÔR AMARELO PÁLIDO, LIGEIRAMENTE ROSADA; CHEIRO CARACTERÍSTICO.	KG	3.500	12,23	42.805,00
16	1	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, TIPO: CONGELADO, CONSISTÊNCIA FIRME; CÔR AMARELO PÁLIDO, LIGEIRAMENTE ROSADA; CHEIRO CARACTERÍSTICO., SEM OSSO E SEM PELE., EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO, INDIVIDUAL DE NO MÁXIMO 1 KG.;, ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE., VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Kg	4.000	18,70	74.800,00
17	1	FRANGO INTEIRO, TIPO: CONGELADO, CARACTERÍSTICAS: CONSISTÊNCIA FIRME; CÔR AMARELO PÁLIDO, LIGEIRAMENTE ROSADA; CHEIRO CARACTERÍSTICO., PESO: ATÉ 12 kg	KG	900	15,84	14.256,00
18	1	FRANGO, TIPO: SASSAMI - FRANGO, TIPO: SASSAMI; Especificação técnica: - Corresponde a um pequeno filé retirado da parte interna do peito, próximo do osso.	KG	3.400	20,08	68.272,00
19	1	CAÇÃO, EM POSTAS, CONGELADO - CAÇÃO, EM POSTAS, CONGELADO; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CARNE DE CAÇÃO CORTADO EM FORMATO DE POSTAS. CARNE LIVRE DE PELE, CARTILAGENS E PARASITAS. APÓS O DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO VALIDADE; 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE: CAMINHÃO BAÚ COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO NEGATIVA	Kg	300	48,99	14.697,00
20	1	FILÉ DE TILÁPIA, SEM PELE, SEM ESPINHAS, (CORTE V) SEM APARAS, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE. OBS: O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS, EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE 1 KG - FILÉ DE TILÁPIA, SEM PELE, SEM ESPINHAS, (CORTE V) SEM APARAS, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE. OBS: O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS; EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE 1 KG; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FIÉ DE TILÁPIA SEM PELE, SEM ESPINHAS (CORTE V) SEM APARAS, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS PRÓPRIAS. A EMPRESA DEVE SER LICENCIADA PELO SIF, SIE OU SIM E POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM ISOLAMENTO TÉRMICO E EQUIPAMENTO DE PRODUÇÃO DE FRIOS, RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	Kg	520	53,35	27.742,00
21	1	APRESUNTADO, VALIDADE: MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA., PESO: 1 kg - APRESUNTADO TÉCNICA MÍNIMA REQUERIDA: TIPO: FATIADO PESO: 1000 GRAMAS EMBALAGEM A VÁCUO ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KILO	600	28,03	16.818,00
22	1	PRESUNTO, TIPO: SUÍNO, COZIDO E SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO, EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, VALIDADE: MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. - PRESUNTO, TIPO: SUÍNO, COZIDO E SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO, EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, VALIDADE: MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; Especificação técnica: - PRESUNTO SUINO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA; - TIPO: FATIADO; - VALOR NUTRICIONAL MÁXIMO EM 100 GRAMAS: GORDURAS TOTAIS: 2,30g e SÓDIO: 800 mg; - REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES; -	KG	712	28,43	20.242,16

		EMBALAGEM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE; - VALIDADE: MÍNIMO 20 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.				
23	1	REQUEIJÃO, TIPO: CREMOSO, PESO: ATÉ 500 g, VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA - REQUEIJÃO, TIPO: CREMOSO, PESO: ATÉ 500 g, VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA ; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: REQUEIJÃO CREMOSO EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO DE ATÉ 500 GRAMAS INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: LEITE. INGREDIENTES OPCIONAIS: CREME DE LEITE E/OU MANTEIGA E/OU GORDURA ANIDRA DE LEITE. NÃO CONTER EM SEUS INGREDIENTES AMIDO E GORDURA VEGETAL. REGISTRO NO M.S. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM EM POTES DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE	QUILO	400	36,71	14.684,00
24	1	NATA, COM MATÉRIA GORDA ENTRE 20 A 49,9% (m/m) EM 100 GRAMAS - NATA, COM MATÉRIA GORDA ENTRE 20 A 49,9% (m/m) EM 100 GRAMAS; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: PRODUTO: NATA INGREDIENTES: CREME DE LEITE PASTEURIZADO, ÁGUA E ESTABILIZANTE EMBALAGEM: SACO OU POTE DE POLIETILENO ATÓXICO DE ATÉ 300 GRAMAS ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	Kg	12	39,73	476,76
25	1	IOGURTE DE COCO - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PO, ACUCAR, PREPARADO DE FRUTAS, FERMENTO LACTICO, ESTABILIZANTE, PECTINA, CONSERVADOR E ESPESSANTE, EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO DE 01 LITRO	LITRO	1.200	12,34	14.808,00
26	1	IOGURTE DE MORANGO - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PO, ACUCAR, PREPARADO DE FRUTAS, FERMENTO LACTICO, ESTABILIZANTE, PECTINA, CONSERVADOR E ESPESSANTE, EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO DE 01 LITRO	LITRO	1.200	12,43	14.916,00
27	1	IOGURTE, TIPO: NATURAL, INTEGRAL, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM: POTE DE 170 A 200 GRAMAS - IOGURTE, TIPO: NATURAL, INTEGRAL, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM: POTE DE 170 A 200 GRAMAS; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: IOGURTE NATURAL TIPO: INTEGRAL EMBALAGEM: POTE DE POLIETILENO ATÓXICO DE 170 A 200 GRAMAS REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE ROTULAGEM DE ACORDO COM AS REGRAS DA ANVISA	UNIDADE	50	3,11	155,50
28	1	LINGUICA, TIPO: CALABRESA	KG	400	26,74	10.696,00
29	1	LINGUICINHA, TIPO: DE PERNIL SUÍNO	KG	1.300	27,28	35.464,00
30	1	AÇAÍ, TIPO: POLPA PASTEURIZADA, EMBALAGEM: DE NO MÍNIMO 3,0 LITROS, VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA - AÇAÍ, TIPO: POLPA PASTEURIZADA, EMBALAGEM: DE NO MÍNIMO 3,0 LITROS, VALIDADE: MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: AÇAÍ: POLPA DE AÇAÍ PASTEURIZADA COM XAROPÉ DE GLICOSE. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA. REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO, ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM: DE NO MÍNIMO 3,0 LITROS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UNIDADE	60	82,55	4.953,00
31	1	MANTEIGA, TIPO: COM SAL, EMBALAGEM: PRIMÁRIA, DE NO MÍNIMO 200 GRAMAS, VALIDADE: MÍNIMA DE 48 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA - MANTEIGA, TIPO: COM SAL, EMBALAGEM: PRIMÁRIA, DE NO MÍNIMO 200 GRAMAS, VALIDADE: MÍNIMA DE 48 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: MANTEIGA: COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE NO MÍNIMO 200 GRAMAS E HERMETICAMENTE FECHADA. TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C. SUAS CONDIÇÕES E RÓTULO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM OS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	60	12,12	727,20
32	1	MORTADELA, TIPO: DEFUMADA, DERIVADO DE CARNE SUÍNA E/OU BOVINA, ASPECTO: COR E ODOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, EMBALAGEM: PLÁSTICA DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS, VALIDADE: MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. - MORTADELA, TIPO: DEFUMADA, DERIVADO DE CARNE SUÍNA E/OU BOVINA, ASPECTO: COR E ODOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, EMBALAGEM: PLÁSTICA DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS, VALIDADE: MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: MORTADELA: MORTADELA DEFUMADA, COM COR E ODOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS. PRODUTO DERIVADO DE CARNE SUÍNA E/OU BOVINA. PEÇA INTEIRA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA E APRESENTAR NA EMBALAGEM FISCALIZAÇÃO NO SIF, SIE OU SIM e REGISTRO NO ÓRGÃO	UNIDADE	200	7,10	1.420,00

		COMPETENTE, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
33	1	SORVETE, TIPO: CREMOSO, À BASE DE LEITE, NOS SABORES: CHOCOLATE, CREME, MORANGO OU FLOCOS, EMBALAGEM: POTE DE NO MÍNIMO 1,5 LITRO, VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA - SORVETE, TIPO: CREMOSO, À BASE DE LEITE, NOS SABORES: CHOCOLATE, CREME, MORANGO OU FLOCOS, EMBALAGEM: POTE DE NO MÍNIMO 1,5 LITRO, VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: SORVETE: SORVETE CREMOSO FEITO A BASE DE LEITE, NOS SABORES: CHOCOLATE, CREME, MORANGO OU FLOCOS, POTES DE NO MÍNIMO 1,5 LITROS. CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO E CONTER TODOS OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, LARVAS OU PARASITAS. COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO.	POTE	150	24,92	3.738,00
34	1	PICOLÉ, TIPO: A BASE DE ÁGUA OU LEITE, ASPECTO: SEM CRISTAIS DE GELO. ASPECTO E COR HOMOGÊNEO, SABORES VARIADOS, PESO: 40 g (APROXIMADAMENTE), VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SABOR: SABORES VARIADOS - TIPO: A BASE DE ÁGUA OU LEITE, ASPECTO: SEM CRISTAIS DE GELO. ASPECTO E COR HOMOGÊNEO, SABORES VARIADOS, PESO: 40 g (APROXIMADAMENTE), VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: PICOLÉ: PICOLÉ SABORES VARIADOS FEITOS A BASE DE ÁGUA OU LEITE, COM APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS CADA. O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, SEM CRISTAIS DE GELO. ASPECTO E COR HOMOGÊNEO E CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. O PRODUTO É SUPOSTO POR HASTE E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE CONTER TODOS OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO	UNIDADE	250	2,63	657,50
35	1	CARNE, TIPO: BOVINA, IN NATURA, TIPO DO CORTE: ACÉM, MODELO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO	UNIDADE	200	34,24	6.848,00
36	1	CARNE, TIPO: DE PERNIL SUÍNO	KG	300	18,56	5.568,00
37	1	CARNE, TIPO: SUINA COSTELA DEFUMADA	KG	300	59,23	17.769,00
38	1	LINGUIÇA, TIPO: DEFUMADA, CARNES: SELEÇÃO DE PALETA, CARNES, PERNIL E TOUCINHO SUÍNO, TEMPERADA COM PIMENTA E ALHO IN NATURA SEGUIDO DE PROCESSO DE DEFUMAÇÃO	QUILO	400	51,05	20.420,00
39	1	QUEIJO PRATO FATIADO - PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, VALIDADE: MÍNIMA DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA - QUEIJO PRATO FATIADO - especificação técnica: PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, CULTURA LACTEA, CLORETO DE CÁLCIO, SAL, CORANTE NATURAL DE URUCUM. FISCALIZADO PELO SIF, SIE OU SIM E POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA, A VÁCUO DE 500 G. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM ISOLAMENTO TÉRMICO E EQUIPAMENTO DE PRODUÇÃO DE FRIO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200	51,65	10.330,00