

## Pregão Eletrônico

**Dados do Processo**

**Nº Processo**  
39/2026

**Responsável**  
Prefeitura Municipal de Blumenau

**Objeto**  
Registro de preços de gêneros alimentícios perecíveis - SEMUDES.

**Dados Gerais**

|                                          |                                                     |                                                    |                                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Situação</b><br>Aguardando Abertura   | <b>Início Envio Propostas</b><br>11/09/2026 - 08:00 | <b>Fim Envio Propostas</b><br>29/09/2026 - 09:25   | <b>Pregoeiro</b><br>Nelice Raquel Berns de Luca<br>Rochi |
| <b>Modo de Disputa</b><br>Valor Unitário | <b>Exibir Valor de Referência</b><br>Sim            | <b>Amparo legal</b><br>Lei 14.133/2021, Art. 28, I |                                                          |
| <b>Tipo</b><br>Menor Preço               | <b>Inversão de Fase</b><br>Não                      | <b>Recurso Federal</b><br>Não                      | <b>Benefícios Selecionados</b><br>Nenhum                 |

**Listagem de Lotes/Itens**

| Lote | Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Un | Qtd   | Unitário (R\$) | Total (R\$) |
|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|----------------|-------------|
| 1    | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Kg | 1.100 | 43,01          | 47.311,00   |
| 2    | 1    | BISTECA, TIPO: SUÍNA, FATIADA, ESPESSURA DE 1 A 5 CM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kg | 910   | 18,96          | 17.253,60   |
| 3    | 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 | 1.220 | 45,15          | 55.083,00   |
| 4    | 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. | Kg | 220   | 53,05          | 11.671,00   |
| 5    | 1    | CARNE BOVINA, TIPO: ACEM POSTAS, CONGELADA, SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Kg | 3.220 | 34,71          | 111.766,20  |
| 6    | 1    | CARNE BOVINA, TIPO: MÚSCULO, MOÍDA, CONGELADA, SEM OSSO, SEM APARAS E APONEVROSES; COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA, EMBALAGEM: A VÁCUO, PESO: 1 kg, OBS: ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kg | 2.020 | 34,35          | 69.387,00   |
| 7    | 1    | CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR AMARELO PALIDO, LIGEIRAMENTE ROSADA E CHEIRO PRÓPRIO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Kg | 6.220 | 21,33          | 132.672,60  |

|    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |       |       |            |
|----|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|-------|------------|
| 8  | 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.                                                                                                                                                                              | Kg | 1.520 | 48,94 | 74.388,80  |
| 9  | 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 | 8.120 | 42,78 | 347.373,60 |
| 10 | 1 | 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 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 | 520   | 21,50 | 11.180,00  |
| 11 | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Kg | 85    | 53,55 | 4.551,75   |
| 12 | 1 | CARNE, TIPO: SUÍNA COSTELA DEFUMADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kg | 50    | 75,78 | 3.789,00   |
| 13 | 1 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, TIPO: CONGELADO, COM OSSO E COM PELE, CONSISTÊNCIA FIRME; CÔR AMARELO PÁLIDO, LIGEIRAMENTE ROSADA; CHEIRO CARACTERÍSTICO., EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO, INDIVIDUAL, ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE., VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kg | 3.220 | 13,00 | 41.860,00  |
| 14 | 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 | 7.620 | 19,84 | 151.180,80 |
|    |   | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |       |       |            |

|    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |       |       |           |
|----|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------|-----------|
| 15 | 1 | 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      | 1.210 | 19,45 | 23.534,50 |
| 16 | 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      | 130   | 48,80 | 6.344,00  |
| 17 | 1 | FRANGO INTEIRO, TIPO: CONGELADO, CARACTERÍSTICAS: CONSISTÊNCIA FIRME; CÔR AMARELO PÁLIDO, LIGEIRAMENTE ROSADA; CHEIRO CARACTERÍSTICO., PESO: ATÉ 12 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kg      | 920   | 15,64 | 14.388,80 |
| 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      | 3.440 | 22,09 | 75.989,60 |
| 19 | 1 | IOGURTE DE COCO - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PO, ACUCAR, PREPARADO DE FRUTAS, FERMENTO LACTICO, ESTABILIZANTE, PECTINA, CONSERVADOR E ESPESANTE, EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO DE 01 LITRO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | LITRO   | 1.610 | 13,73 | 22.105,30 |
| 20 | 1 | IOGURTE DE MORANGO - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, LEITE EM PO, ACUCAR, PREPARADO DE FRUTAS, FERMENTO LACTICO, ESTABILIZANTE, PECTINA, CONSERVADOR E ESPESANTE, EMBALAGEM: POLIETILENO ATÓXICO DE 01 LITRO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | LITRO   | 1.620 | 14,37 | 23.279,40 |
| 21 | 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 | 60    | 3,98  | 238,80    |
| 22 | 1 | LINGUIÇA, TIPO: CALABRESA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kg      | 220   | 29,63 | 6.518,60  |
| 23 | 1 | LINGUICINHA, TIPO: DE PERNIL SUÍNO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Kg      | 1.840 | 25,61 | 47.122,40 |
| 24 | 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 | 90    | 12,46 | 1.121,40  |
| 25 | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE | 560   | 19,25 | 10.780,00 |

|    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |       |           |
|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-----------|
|    |   | VEICULO REFRIGERADO RESPEITANDO AS NORMAS EXIGIDAS PELA ANVISA E APRESENTAR NA EMBALAGEM FISCALIZAÇÃO NO SIF, SIE OU SIM E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |       |           |
| 26 | 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    | 60    | 42,45 | 2.547,00  |
| 27 | 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 SUÍNO 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; - EMBALAGEM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE; - VALIDADE: MÍNIMO 20 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                                          | Kg    | 303   | 43,43 | 13.159,29 |
| 28 | 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 ORGAO COMPETENTE. EMBALAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA, A VACUO DE 500 G. O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULO COM ISOLAMENTO TERMICO E EQUIPAMENTO DE PRODUCAO DE FRIO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLACAO EM VIGOR. VALIDADE MINIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                                                | Kg    | 1.250 | 54,96 | 68.700,00 |
| 29 | 1 | QUEIJO, TIPO: MUSSARELA FATIADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Kg    | 1.003 | 49,78 | 49.929,34 |
| 30 | 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 OBRIGATORIO: 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 | 153   | 42,22 | 6.459,66  |
| 31 | 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 SUINA - PRODUTO A BASE DE CARNE BOVINA E SUINA. TÉCNICA MÍNIMA REQUERIDA: EM EMBALAGEM PLASTICA CRAYOVAC, DE 3,5 KG. O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULO 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    | 1.860 | 12,89 | 23.975,40 |
| 32 | 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                                                                                                                                                            | POTE  | 160   | 28,98 | 4.636,80  |

|  |                                                                                                                                           |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  | CONTER TODOS OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, LARVAS OU PARASITAS. COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO. |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|