



# ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA

# ATA DE REALIZAÇÃO DE PREGÃO PRESENCIAL

Processo Administrativo nº: 0094/2021 - PR,

Pregão Presencial nº: 0038/2021 - PR

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SEREM FORNECIDOS NA MERENDA ESCOLAR, EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JACY FALCHETTI E DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROFESSORA FABIANA NUNES POSSATO, PARA O PERÍODO DE AGOSTO A DEZEMBRO DE 2021.

#### 1. Abertura da Sessão.

Às 09:30 do dia 19 de julho de 2021, reuniram-se no Auditório da Prefeitura Municipal de Arroio Trinta o Pregoeiro, Sr. FABRICIO GONZATTI E MARCILENE DE OLIVEIRA BALDO - APOIO, designados pelo Decreto nº 2077, para, com fundamento nas Leis nº 8.666/1993, de 21 de junho de 1993 e na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, realizar os procedimentos relativos ao processamento do Pregão Presencial nº 0038/2021 - PR, do tipo Menor preço Lote. Inicialmente o pregoeiro declarou aberta a sessão, passando-se de imediato à fase de credenciamento.

#### 2. Credenciamento

Aberto o credenciamento, o Pregoeiro solicitou aos representantes das empresas que protocolaram seus envelopes até o horário limite para que entregassem os documentos previstos no edital, juntamente com a documentação relativa à comprovação de microempresa e a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação. Após a análise dos documentos, o Pregoeiro credenciou as empresas abaixo, com seus respectivos representantes, quais sejam:

Representante	Empresa	Comprovando condição de ME/EPP
ADILSON CAMPAGNIN	Panificadora Bolo Fofo	Sim
MARIO CESAR	SUPERMERCADO SANTA	Sim
DONADELI	JULIANA LTDA - EPP	

A seguir, os envelopes foram rubricados pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio, e após pelos representantes dos licitantes presentes, concluindo-se que os mesmos se encontravam lacrados. A seguir, a Equipe de Apoio abriu o primeiro envelope contendo a proposta, sendo declarada encerrada a fase de credenciamento.

pós pelos lacrados. declarada

FIS (1) 1398

# 3. Da classificação das propostas e os lances verbais.

Aberto (s) o (s) envelope (s) contendo a (s) proposta (s), o Pregoeiro franqueou o acesso de todos ao conteúdo da (s) mesma (s), solicitando que fossem rubricadas. Após, foi feita a análise da adequação da (s) proposta (s) aos requisitos do edital, sendo considerada (s) adequada (s). A seguir, o pregoeiro realizou a classificação/desclassificação das propostas, ordenando aos licitantes classificados para que ofertassem, querendo, os seus lances verbais. Após os lances verbais e da tentativa de negociação feita pelo pregoeiro, os fornecedores abaixo foram classificados provisoriamente em primeiro lugar:

Grupo de itens: 1 - LOTE 1 - PANIFICADOS

## Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
		(R\$)		
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		Menor	19/07/2021
	JULIANA LTDA - EPP	2.489,22	preço	
Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		0,17%	19/07/2021
		2.493,42	maior	

#### Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance (R\$)	
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo	2.485,00	Menor preço
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	0,00	Declinou
	LTDA - EPP		

Foi vencedor do lote a empresa Panificadora Bolo Fofo, com o valor de R\$ 2.485,00 (dois mil e quatrocentos e oitenta e cinco reais).

Grupo de itens: 2 - LOTE 2 - HORTIFRUITIGRANJEIROS

#### Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
	*	(R\$)		
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		Menor	19/07/2021
	JULIANA LTDA - EPP	13.692,74	preço	
Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		4,36%	19/07/2021
		14.289,97	maior	

#### Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance (R\$)	
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo	0,00	Declinou
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	13.670,00	Menor preço
	LTDA - EPP		

Foi vencedor do lote a empresa SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP, com o valor de R\$ 13.670,00 (treze mil e seiscentos e setenta reais).

# Grupo de itens: 3 - LOTE 3 - CEREAIS (PRODUTOS BÁSICOS)

# Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
		(R\$)		
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		Menor	19/07/2021
	JULIANA LTDA - EPP	15.268,67	preço	
Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		0,21%	19/07/2021
		15.300,61	maior	

#### Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance (R\$)	
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo	0,00	Declinou
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	0,00	Declinou
	LTDA - EPP		

Foi vencedor do lote a empresa SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP, com o valor de R\$ 15.268,67 (quinze mil e duzentos e sessenta e oito reais e sessenta e sete centavos).

Grupo de itens: 4 - LOTE 4- BEBIDAS, SOBREMESAS, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

## Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
		(R\$)		
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		Menor	19/07/2021
	JULIANA LTDA - EPP	5.615,42	preço	
Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		0,17%	19/07/2021
		5.624,72	maior	

## Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance (R\$)	
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo	5.620,00	0,36% maior
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	5.610,00	0,18% maior
	LTDA - EPP		
2	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	5.600,00	Menor preço
	LTDA - EPP		

Foi vencedor do lote a empresa SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP , com o valor de R\$ 5.600,00 (cinco mil e seiscentos reais).

Grupo de itens: 5 - LOTE 5 - LATICÍNIOS E DERIVADOS

## Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
		(R\$)		/
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		Menor	19/07/2021
	JULIANA LTDA - EPP	7.457,27	preço	

Ac

Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		0,20%	19/07	/2021
		7.471,87	maior		

#### Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance (R\$)	
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo	0,00	Declinou
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	7.450,00	Menor preço

Foi vencedor do lote a empresa SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP, com o valor de R\$ 7.450,00 (sete mil e quatrocentos e cinquenta reais).

Grupo de itens: 6 - LOTE 6 - CARNE E ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

## Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
		(R\$)		
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		Menor	19/07/2021
	JULIANA LTDA - EPP	18.418,83	preço	
Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		3,40%	19/07/2021
		19.045,88	maior	

#### Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance (R\$)	
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo	0,00	Declinou
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	18.400,00	Menor preço

Foi vencedor do lote a empresa SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP, com o valor de R\$ 18.400,00 (dezoito mil e quatrocentos reais).

#### 4. Da habilitação.

Após a classificação provisória dos licitantes passou-se, assim, à abertura do envelope nº 02 – habilitação, tendo o Pregoeiro facultado à todos os interessados a verificação da documentação. O instrumento convocatório exigia para a habilitação no presente processo licitatório os seguintes documentos:

- 90012 Certidão Conjunta de Débitos relativos a tributos federais e à Divida Ativa da União, incluídas as contribuições previdenciárias;
- 90019 Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CARTÃO CNPJ);
- 90028 Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- 90029 Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;
- 90030 Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS - CRF);
- 90032 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

AC DEST



 90033 - Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

Após a análise da documentação solicitada no edital, o Pregoeiro considerou habilitadas as seguintes empresas:

- Panificadora Bolo Fofo (15.170.726/0001-40)
- SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA EPP (08.652.909/0001-36)

## 5. Da fase de apresentação de recursos

Após a habilitação, o Pregoeiro solicitou aos licitantes que se quisessem interpor recurso contra as decisões tomadas deveriam fazê-lo registrar imediatamente a sua intenção de recurso, explicitando sua motivação em ata. Nenhum participante manifestou intenção de recorrer.

## 6. Da Adjudicação:

Como nenhum licitante manifestou intenção de recorrer, em cumprimento ao disposto no art. 3°, IV da Lei nº 10.520/2.002, o Pregoeiro adjudicou os objetos aos respectivos vencedores, conforme descrito abaixo:

2829 - Panificadora Bolo Fofo (15.170.726/0001-40)

Lo	Item	Material/Serviço	Unid.	Marca	Quantidade	Valor	Valor
te						unitário	total
						(R\$)	(R\$)
1	1	31210 - Farinha de Rosca. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura, fermento biológico e sal. Sem odor rançoso, cor e cheiro característicos.  Embalagem de 1 kg em polietileno contendo data de fabricação e validade, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	KG	Fabricação própria	6	8,85998	53,16
1	2	31211 - Pão Francês Mini. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Deve ser fresco, conter teor de sal inferior a 2% e ser isento de gordura trans. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. A embalagem deve ser	KG	Fabricação própria	26	12,73684	331,16

1000

							1. 73.
		plástica, estéril e					
		descartável. Separado em					
		quantidade conforme					
		cronograma fornecido.					
		Peso unitário 25 g.					
1	3	31212 - Pão Francês.	KG	Fabricação	120		
		Ingredientes: farinha de	110		120		
		trigo, fermento biológico		própria		12,22857	1.467,43
		e sal. Deve ser fresco,					
		conter teor de sal inferior					
		a 2% e ser isento de					
		gordura trans. Deve					
		apresentar sabor, odor e					
		cor característicos. Serão					
		rejeitados pães queimados					
		ou mal cozidos. O pão					
		deverá ser fabricado no					
		dia da entrega e não deve					
		estar amassado. A					
		descartável. Separado em					
		quantidade conforme					
		cronograma fornecido.					
4	4	Peso unitário 50 g.					
1	4	31213 - Pão Hot Dog.	KG	Fabricação	45		633,25
		Produto obtido por		própria		14,07232	
		processamento		_ ^			
		tecnológico adequado,					
		preparado com farinha de					
		trigo, fermento biológico,					
		água, sal, gordura. Deve					
		apresentar sabor, odor e					
		cor característicos. Isento					
		de gordura trans. Serão					
		rejeitados pães queimados					
		ou mal cozidos. O pão					
		deverá ser fabricado no					
		dia da entrega e não deve					
		estar amassado. A					
		embalagem deve ser					
		plástica, estéril e					
		descartável. Separado em					
		quantidade conforme					
		cronograma fornecido.					
		Peso unitário 70 g.					
Cotal	(R\$):	, , 8,					
otal	(144).						
							2.485,00

# 3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP (08.652.909/0001-36)

Lot	Ite	Material/Serviço	Unid	Marca	Quanti.	Valor	Valor
e	m					unitário	total
						(R\$)	(R\$)
2	5	31288 - Abacate. Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios,	KG		10	3,2446	32,45

AC &

FIs() () () 4 () 1

		fragge of the state of the stat		T	1		Fis	<u>U</u> U 4
		fresco, aroma, cor e sabor próprios.						
2	6	31289 - Abacaxi Pérola.	TZC		70	1 70015		-
2	0	Fruto in natura, de	KG		50	4,53246	226,62	
		tamanho médio pesando						
		aproximadamente 1,5 a						
		1,8 kg cada, de primeira,						
		firme e íntegro. Deve						
		estar ileso, sem rupturas e						
		ou pancadas na casca,						
		isento de sujidades,						
		insetos, parasitas, larvas e						
		corpos estranhos aderidos						
		à superfície externa. Não						
		deve apresentar quaisquer						
		lesões de origem física,						
		mecânica ou biológica;						
		livre de resíduos de				20		
		fertilizantes.						
2	7	31290 - Alho Nacional.	KG		5		122.50	1
2	1	Características: de	IZU		3	06.54.55	132,58	
		primeira qualidade,				26,5158		
		graúdo, firme, intacto,				9		
		com cabeças inteiras e						
		com todas as partes						
		comestíveis						
		aproveitáveis.						
2	8	31291 - Banana Caturra.	KG		980	2,5857	2.533,99	-
_		In natura. Deve estar em	IXO		900	2,3637	2.333,33	
		perfeitas condições de						
		conservação, sua						
		coloração deve ser de						
		verde para amarelo, não						
		deve estar completamente						
		madura. Produto muito						
		maduro ou deteriorado						
		não serão aceitos.						
2	9	31293 - Banana Maçã.	KG		24	4,35276	104,47	
_		In natura. Deve estar em	110		24	7,55270	104,47	
		perfeitas condições de						
		conservação, sua						
		coloração deve ser de						
		verde para amarelo, não						
		deve estar completamente						
		madura. Produto muito						
		maduro ou deteriorado						
		não serão aceitos.						
2	10	31294 - Batata Inglesa.	KG		170	3,29452	560,07	
_		Características: lavada,	120		1/0	3,43434	200,07	
		lisa, de primeira						
		qualidade, sem lesões de						
		origem física ou						
		mecânica, não						
		apresentarem rachaduras						1
		ou cortes na casca, livre						1
		de enfermidades, isenta						/ /
		de partes pútridas, com						16
		partes patridus, com						1

Ac

MUNICÍPIO EARROIOTRI TA

402

	T	1				Fis [] []
		cor e sabor				000
	11	característicos.				
2	11	31295 - Cebola. Características Técnicas: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	90	3,83362	345,03
2	12	31296 - Couve Flor. Características: boa qualidade, fresco, de primeira. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos.	KG	90	5,70052	513,05
2	13	36387 - Goiaba.  De 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, sem danos e manchas na casca. Grau de maturação intermediário.	KG	50	5,19136	259,57
2	14	31297 - Kiwi. Unidades pesando aproximadamente 70 g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega.	KG	25	6,48921	162,23
2	15	31298 - Laranja Pêra. Madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	30	3,70384	111,12
2	16	31299 - Maçã Fuji Nacional. Fruto in natura, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de	KG	780	5,54078	4.321,81

FIs() () () 4 () 3

	_	T				
		maturação tal que lhe				
		permita suportar a				
		manipulação, o transporte	1			
		e a conservação em				
	1	condições adequadas para				
		o consumo. Não deve				
		apresentar quaisquer				
		lesões de origem física,				
		mecânica ou biológica.				
2	17	31300 - Manga.	KG	40	4,46258	178,50
		Madura, coloração	110	10	7,70236	176,50
		amarelo - avermelhado,				
		tamanho médio, sem				
		pontos escuros, sem				
		amassado, propriedades				
		organolépticas				
		características. para				
		1				
		consumo na semana da				
	10	entrega.				
2	18	31301 - Mamão Formosa.	KG	220	3,77372	830,22
		Fruto in natura, de				
		primeira qualidade.				
		Fresco, de vez (por				
		amadurecer), limpo,				
		coloração uniforme,				
		apresentando grau de				
		maturação tal que lhe				
		permita suportar a				
		manipulação, o transporte				
		e a conservação em				
		condições adequadas para				
		o consumo. Aroma, cor e				
		sabor típicos da espécie.				
		Não deve apresentar				
		quaisquer lesões de				
		origem física, mecânica				
		ou biológica.				
	10					
2	19	35773 - Mamão papaia.	KG	50	2,89518	144,76
		Fruto in natura, de				
		primeira qualidade.				
		Fresco, de vez (por				
		amadurecer), limpo,				
		coloração uniforme,				
		apresentando grau de				
		maturação tal que lhe				
		permita suportar a				
		manipulação, o transporte				
		e a conservação em				
		condições adequadas para				
		o consumo. Aroma, cor e				
		sabor típicos da espécie.				
		Não deve apresentar				
		quaisquer lesões de				
		origem física, mecânica				
	200	ou biológica.				
2	20	31302 - Melão.	KG	145	3,61399	524,03
		Fruto in natura, de				

MUNICIPIO EARROIOTRI TA

primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e e	
apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	-
cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando  KG 100 1,55741 155,74	
grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando  KG 100 1,55741 155,74	
terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando  KG 100 1,55741 155,74	
corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
aderentes à superfície da casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. KG Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
casca. Isentos de Unidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. KG Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. KG Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
deve estar intacta e firme.  2 21 29189 - Melancia. KG Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
2 21 29189 - Melancia. KG Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
Características Gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
qualidade, sem defeitos sérios, apresentando	
sérios, apresentando	
tamanho, cor e	
conformação uniforme,	
devendo ser bem	
desenvolvidas e maduras.	
Devem ser frescas, terem	
atingido o grau máximo	
ao tamanho, aroma, cor e	
sabor próprios da espécie	
e variedades. Não devem	
conter substâncias	
terrosas, sujidades ou	
corpos estranhos	
aderentes à superfície da	
casca. Isentos de umidade	
externa anormal, aroma e	
sabor estranhos. A polpa	
deve estar intacta e firme.	
Deve estar madura com	
peso médio de 10 kg.	
2 22 31303 - Ovos de Galinha. DZ 215 6,38937 1.373,71	
Características:	
vermelhos, tipo grande,	
frescos, selecionados,	
com embalagem primária	
atóxica em dúzias.	
Produto isento de	
rachaduras e sujidades.	
Casca de ovo limpa,	_
áspera, fosca, odor e	
aspectos característicos.	A .
Embalagem deverá estar	X
devidamente rotulada	4
com registro nos órgãos	7
com registro nos organs	1

FIS 0 0 0 4 0 5

	1	de inchesso accideir o				T	1.00	U (
		de inspeção sanitária. O		2				
		produto deverá apresentar						+-
		validade mínima de 20						
		dias no momento da						
		entrega.						
2	23	31304 - Pêra Williams.	KG		15		505.60	-
	23	Fruto in natura, de	NG		45		525,63	
						11,6805		
		primeira qualidade, sem				7		
		defeitos sérios,				/		
		apresentando tamanho,						
		cor e conformação						
		uniforme, devendo ser						
		bem desenvolvidas e						
		maduras. Não devem						
		conter substâncias						
		terrosas, sujidades ou						
		corpos estranhos						
		aderentes à superfície da						
		casca.						
2	24	31305 - Tomate Longa	KG		155	4.00210	(24 44	1
	24	Vida.	NG		155	4,09319	634,44	
		Fruto fresco de tamanho						
		médio, com						
		características íntegras,						
		apresentando-se mesclado						
		(maduro e de vez) e de						
		Limpo, coloração						
		uniforme, apresentando						ĺ
		grau de maturação tal que						
		lhe permita suportar a						
		manipulação, o transporte						
		e a conservação em						
		condições adequadas para						
		o consumo. Não deve						
		apresentar quaisquer						
		lesões de origem física,						
		mecânica ou biológica.						
3	25	35774 - Açúcar cristal	KG	UNIÃO	280	2 15	066.00	
5	23	especial.	NO	UNIAU	200	3,45	966,00	ı
								ı
		Características técnicas:						
		de primeira qualidade,						
		constituído						
		fundamentalmente por						
		sacarose de cana-de-						
		and the second second						
							1	
		cristais bem definidos,						
		cor branca. Embalagem:						
1		intacta, acondicionada em			-			
		pacotes de 1 kg,						
		devidamente rotulada						
		conforme órgão						
		fiscalizador. Prazo de						
		validade: mínimo de 10						,
		meses. Data de						/
		fabricação: máx. 30 dias.					/	1
3	26	31215 - Açúcar de	Un	GR	10	2,69	26,90	1

ACSE

Fis() () () 4 () 6

Baunilha. Características: cor e aroma próprios. Embalagem de 100g, rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 27 31216 - Açúcar Mascavo. De primeira qualidade, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em	93,00
aroma próprios. Embalagem de 100g, rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 27 31216 - Açúcar Mascavo. De primeira qualidade, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
Embalagem de 100g, rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 27 31216 - Açúcar Mascavo. De primeira qualidade, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 27 31216 - Açúcar Mascavo. De primeira qualidade, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
fiscalizador.  3 27 31216 - Açúcar Mascavo. De primeira qualidade, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
3 27 31216 - Açúcar Mascavo. De primeira qualidade, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
De primeira qualidade, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	378,90
conforme órgão fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	378,90
fiscalizador.  3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	378,90
3 28 31217 - Açúcar Refinado. Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	378,90
Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	378,90
Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
deve apresentar sujidade, Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
Unidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em	
intacta, acondicionada em	
polietileno leitoso ou	
transparente, atóxica,	
devidamente rotulada	
fiscalizador. Prazo de	
validade: mínimo de 10	
meses. Data de	
fabricação: máximo de 30	
dias.	
	144,60
Branco.	
Grupo descascado,	
subgrupo selecionado,	
classe médio, tipo I.	
Acondicionado em pacote	
plástico de 500 gramas,	
contendo a identificação	
do produto, marca do	
fabricante, data de	
fabricação, prazo de	
validade.	
3 30 31219 - Amido de Milho. KG MAIS BIG 20 8,88 1	77,60
Produto amiláceo, Produto	,
extraído do milho. Não	
poderá apresentar	
Unidade, fermentação ou	
ranço. Não deverá	
apresentar resíduos ou	
impurezas, bolor ou	
cheiro não característico.	
Embalagem: deve estar	(_
intacta, vedada,	

							MUNICÍPI	D EARROID TRI TA
	21	acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso liquido de até 1 kg contendo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	W.C.				Fis ()	0407
3	31	31220 - Arroz Integral. Características técnicas: subgrupo parboilizado integral, classe: longo fino, tipo 1. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar acondicionado em sacos plásticos de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	Panelaço	20	5,73	114,60	
3	32	parboilizado Tipo I. Características técnicas: grupo beneficiado, subgrupo parboilizado polido, classe: longo fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Com rendimentos após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem de 1 kg de polietileno transparente resistente e	KG	Bonitão	400	4,75	1.900,00	

AC (

Z Z

MUNICIPIO EARRODANI TA FISO 0 0 4 0 8

								Fla	
		intacto, devidamente							1
		rotulada conforme órgão							1
		fiscalizador. Prazo de							
		validade: mínimo de 6							
3	22	meses.  31222 - Aveia em Flocos	* * *	D: 3'	10				
3	33	Finos.	Un	Big Zitos	10	3,40	34	4,00	1
		Rica em fibras e							
		proteínas. Prazo de							
		validade mínimo de 6							
		meses. Embalagem de,							
		aproximadamente, 250g,							
		devidamente rotulada							
		conforme órgão							
		fiscalizador.							
3	34	31223 - Biscoito Cream	Un	Estrela	50	5,45	2.72	2,50	1
		Cracker com Gergelim.				,		,,,,,	l
		O produto deve							
		apresentar-se íntegro,							
		com sabor e odor							
		agradáveis. Ingredientes:							
		farinha de trigo							
		enriquecida com ferro e							
		ácido fólico (vitamina							
		B9). A embalagem deve							
		conter aproximadamente 400 g, devidamente							
		400 g, devidamente rotulada conforme órgão							
		fiscalizador. Validade							
		de12 meses a partir da							
		data de entrega do							
		produto.							
3	35	31224 - Biscoito Doce,	Un	Estrela	120	5,30	636	00	
		Sem Recheio, Tipo		250.014	120	2,50	050	,,00	
		Laminado de Maisena.							
		Não podendo apresentar							
		biscoitos quebradiços em							
		excesso. Sem lactose.							
		Embalagem de 400 g, de							
		polietileno, impermeáveis							
		e lacrados, devidamente							
		rotulada conforme órgão							
		fiscalizador. Com prazo							
2	20	de validade de 8 meses.  31225 - Biscoito Doce,	TT	NI A TOY TOO 4 *		10.07	/=-	~~	
3	36	1000 000 10000 000 000 000 000 000 000	Un	NATUTAL	50	13,05	652	,50	
		Sem Recheio, Tipo Maria Integral, Com Açúcar		LIFE					
		Mascavo e Sem Lactose.							
		Características: o produto							
		deve apresentar-se							
		integro, com sabor e odor							
		agradável. Embalagem							
		em polietileno							
		transparente, revestindo							
		até 400 g do produto,							
		acondicionadas em caixas							
		de papelão. Prazo de							/
									-

A CONTRACTOR

FIS() () () 4 () 9

		1:1 1 10					Fis
		validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30					
		dias.					1,
3	37	31226 - Biscoito Doce,	Un	Cocorado	120	4.00	556.40
	37	Sem Recheio, Tipo	On	Casaredo	130	4,28	556,40
		Rosquinha de Chocolate.					
		Características: o produto					
		deve apresentar-se					
		íntegro, com sabor e odor					
		agradável. Não deverá					
		conter leite na sua					
		composição. Embalagem					
		com aproximadamente					
		370g, devidamente rotulada conforme órgão					
		fiscalizador. Com prazo					
		de validade de 8 meses.					
3	38	31227 - Biscoito Doce,	Un	Casaredo	100	3,99	399,00
		Sem Recheio, Tipo	On	Casarcuo	100	3,99	399,00
		Rosquinha de Leite.					
		Características: o produto					
		deve apresentar-se					
		íntegro, com sabor e odor					
		agradável. Sem lactose.					
		Embalagem com 370g devidamente rotulada					
		devidamente rotulada conforme órgão					
		fiscalizador. Com prazo					
		de validade de 8 meses.					
3	39	31228 - Biscoito Maria	Un	NATURAL	8	10,66	85,28
		Sem Glúten.		LIFE		10,00	05,20
		Biscoito sem glúten e sem		LITE			
		lactose, sem					
		conservantes, corantes,					
		gordura hidrogenada e					
		aromatizantes artificiais.					
2	40	Embalagem de 125 g. 31229 - Biscoito Salgado,	TT	- T	00	<b>7</b> 00	150.50
3	40	Tipo Água e Sal.	Un	Estrela	80	5,99	479,20
		Textura crocante, deverá					
		estar em perfeito estado					
		de conservação, inteiros.					
		Embalagem de					
		aproximadamente 700g a					
		800 g, de polietileno					
		transparente,					
		impermeáveis e lacrados					
		devidamente rotulada					
		conforme órgão					
		fiscalizador. Validade de					
		12 meses a partir da data de entrega do produto.					
3	41	31230 - Biscoito Sem	IIn	NATIDAI	4	0.22	27.20
5	41	Glúten Crakers.	Un	NATURAL	4	9,32	37,28
		Biscoito salgado sem		LIFE			
		glúten e sem lactose, sem					
		conservantes, corantes e					
		,					

ACO

FIS() () (4 1 ()

	1						ris	00410
		l .			*			
3	42	aromatizantes artificiais. Embalagem de 210 g  31231 - Bolacha de Mel, Sem Cobertura. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sã e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem plástica estéril, contendo até 1 kg do produto. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de	KG	Girassol	60	13,45	807,00	
		fabricação, data de validade, peso e informação nutricional. Data de fabricação: máximo 30 dias						
3	43	31232 - Canjica de Milho Branca. Características: tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Cor branca, odor e sabor próprios. Embalagem primária: em sacos de polietileno transparente, contendo 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Un	KIRARI	30	3,37	101,10	
3	44	31233 - Canjiquinha de Milho (Quirera). Embalagem: deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 500 g, devidamente rotulada	Un	KIRARI	100	3,09	309,00	

ACON

FIS() () () 4 1 1

							rist t
		conforme órgão	1				
		fiscalizador. Data de					
		fabricação: 30 dias. Prazo					
		de validade: mínimo 4					
		meses.					
3	45	31235 - Cookie Integral	Un	VITAO	6	8,70	52,20
		Sem Glúten.					
		Sabores: coco, laranja ou					
		cacau. Embalagem 120g					
3	46	31236 - Ervilha Verde	Un	Sadia	60	5,91	354,60
		Congelada				,	,
		Características: sabor,					
		aroma e textura próprios,					
		100% natural. Congelado					
		a -18°C. Embalagem de					
		polietileno contendo 350g					
		e as seguintes					
		informações: nome e/ou					
		marca, ingredientes, data					
		de validade, lote e					
		informações nutricionais.					
3	47	31237 - Farelo de Aveia.	Un	Apti	10	4,64	46,40
	',	O produto não deve	On	7 Ipti		4,04	40,40
		apresentar sujidades,					
		Unidade ou bolor. A					
		embalagem deve estar					
		intacta, bem vedada.					
		Embalagem plástica					
		contendo 200 g do					
		produto. Data de					-
		fabricação: o produto					
		deve ter sido fabricado no					
		máximo de 30 dias antes					
		da data de entrega. Prazo					
		de validade: mínimo de 6					
		meses a partir da data da					
2	10	entrega.	TZC	DAMBINITY	4	6.60	26.10
3	48	31238 - Farinha de Arroz. Farinha de arroz sem	KG	RAMPINELI	4	6,60	26,40
		glúten, para pães e bolos,					
		cor branca. Embalagem					
		deve estar intacta,					
		acondicionada em pacotes					
		de 1 Kg, devidamente					
		rotulada conforme órgão					
		fiscalizador. Prazo de					
		fabricação: máximo 30					
		dias.					
3	49	31239 - Farinha de	KG	KODILAR	10	5,65	56,50
		Mandioca Torrada.					*
		De primeira qualidade,					
		fina, sem glúten.					
		Embalagem de 1 kg,					
		devidamente rotulada					
		conforme órgão					
		fiscalizador.					
3	50	31240 - Farinha de Milho	KG	LIBARDON	170	4,36	741,20
-			110	DID! INDON	1/0	7,50	771,20

ACN

FIS() () () 4 1 2

						FISU
	Amarela.  Deve ser bem fina. Não deverá apresentar resíduos de impurezas,		E			
	bolor ou cheiro não característico.					
	Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno					
	transparente bem vedado, embalagem de 1 kg, devidamente rotulada					
	conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 4					
	meses. Data de fabricação: 30 dias Deve apresentar registro no Ministério da Saúde.					
3 51	31241 - Farinha Sem Glúten. Ideal para o preparo de bolos, pães, cremes e	Un	NATURAL LIFE	6	8,69	52,14
	empanados sem glúten. Sem glúten, sem lactose, sem açúcar e sem ovos.					
	Próprio para celíacos e pessoas sensíveis ao glúten. Embalagem de 500 g.					
3 52	35776 - Farinha de trigo especial tradicional.	KG	Specht	180	3,90	702,00
	Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico.					
	Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá					
	apresentar resíduos, bolor ou cheiro não					P
	característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em					
	pacotes de 1 Kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Deve					
	apresentar rotulagem com registro no Ministério da					
	fabricação: máximo 30 dias.					
3 53	31243 - Farinha de Trigo Integral. Não poderá estar úmida,	KG	VITAO	7	4,96	34,72
	fermentada, nem rançosa, mistura com outras					

MUNICÍPIO EARROIOTRE

EIS 0 0 0 4 1 3

	1	C- :-1 C				1	F
		farinhas, formação de					
		grUnos (Unidade),					
		resíduos ou impurezas, nem rendimento					
		insatisfatório.					
		Especificidade de uso:					
		preparo de pães caseiros					
		diversos, bolos e					
		biscoitos. Embalagem:					
		deve estar intacta,					
		acondicionada em pacotes					
		de papel, bem vedada,					
		contendo 1 kg. Prazo de Validade: mínimo de 4					
		Fabricação: máximo de					
		30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as					
		seguintes informações: nome e/ou marca,					
		,					
		U 31 20 20 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40					
2	F 4	informações nutricionais.  31244 - Fécula de Batata.	***	Y WITH A CO			
3	54		Un	VITAO	5	4,69	23,45
		Para o preparo de pratos					
*		doces e salgados, não deve conter glúten.					
		0					
		Embalagem deve estar					
		intacta, conter 200 g, devidamente rotulada					
		conforme órgão fiscalizador. Prazo de					
		fabricação: máximo 30					
		dias.					
3	55	31245 - Fermento	TT	A	0	7.00	<b>52.01</b>
3	33	Biológico Seco	Un	Apti	9	5,89	53,01
		Instantâneo.					
		Embalagem: deve estar					
		intacta, acondicionada em					
		pacotes resistentes à					
		vácuo de 125g. Prazo de					
		validade: mínimo de 8					
		meses. Data de fabricação: máximo de 30					
		dias. A rotulagem deve					
		conter no mínimo as					
		seguintes informações:					
		nome e/ou marca,					
		ingredientes, data de					
		validade, lote e					
2		informações nutricionais.	* *	71			
3	56	31246 - Fermento	Un	Fleischmann	28	4,48	125,44
		Químico em Pó.					
		Aspecto de pó fino, cor					
		branca. Embalagem: deve					
		estar intacta,					
		acondicionada em potes					
1	1	de 250 g. Prazo de					

MUNICÍPIO EARROIOTRI TA

TS 0 0 0 4 1 4

								_
		Validade: mínimo de 8					Fis	0
		meses. Data de						
		Fabricação: máximo de						-
		30 dias. A rotulagem						
		deve conter no mínimo as						
		seguintes informações:						
		nome e/ou marca,						
		ingredientes, data de						
		validade, lote e						
		informações nutricionais.						
3	57	31247 - Granola	KG	Naturale	20	17,29	345,80	
		Tradicional.  Composta de cereais						
		como: aveia, trigo, centeio, cevada,						
		amaranto, quinoa ou um						
		mix destes ingredientes;						
		grãos como: castanhas						
		(do pará, nozes, amêndoa,						
		avelã, etc), semente de						
		linhaça, girassol,						
		gergelim, ou um mix						
		destes ingredientes; frutas						
		secas ou liofilizadas ou						
		desidratadas; açúcar e						
		gordura, o açúcar pode						
		ser na forma de: mel,						
		melado de cana, açúcar						
		(cristal ou mascavo ou						
		demerara) e a gordura						
		normalmente é na forma						
		de óleo. A rotulagem						
		deve conter no mínimo as						
		seguintes informações:						
		nome e/ou marca,						
		ingredientes, data de						
		validade, lote e						
		informações nutricionais.						
3	58	31248 - Lentilha.	Un	Juréia	50	6,75	337,50	
	man Allahe	Classe graúda, tipo 1,				٥,,,	,	
		conforme a Portaria nº						
		65, de 16/02/93. O						
		produto deverá estar em						
		bom estado de						
		conservação, isento de						
		processos de						
		fermentação, mofo, odor						
		estranho e substâncias						
		nocivas à saúde. Deve						
		possuir registro no						
		Ministério da Agricultura.						
		Cor, odor e sabor						
		próprios. Embalagem						
		deve ser limpa, resistente						1
		e estar intacta, em bom						
		estado de conservação e						
		higiene. Acondicionada						
		em pacotes de polietileno						

AC O

FIS() () () 4 1 5

	_	T					
		incolor e transparente,					) )
		bem vedados, contento					
		500 g, devidamente					
		rotulada conforme órgão					
		fiscalizador. Prazo de					
	50	fabricação: máx. 30 dias.					
3	59	31249 - Macarrão Com	Un	Isabela	95	4,95	470,25
		Ovos Tipo Cabelinho de					
		Anjo.					
		Características técnicas:					
		macarrão tipo cabelinho					
		de anjo, com ovos. Não deverá apresentar					
		deverá apresentar sujidade, bolor, manchas,					
		fragilidade à pressão dos					
		dedos. Embalagem: deve					
		estar intacta,					
		acondicionada em					
		embalagem de polietileno					
		bem vedado, de 500g.					
		Pós-cocção a massa não					
		poderá apresentar textura					
		ou consistência de					
		empapamento. Prazo de					
		Validade: mínimo de 5					
		meses. Data de					
		Fabricação: máximo de					
		30 dias. A rotulagem					
		deve conter no mínimo as					
		seguintes informações:					
		nome e/ou marca,					
		ingredientes, data de					
		validade, lote e					
-		informações nutricionais.					
3	60	31250 - Macarrão Com	KG	Casaredo	40	7,10	284,00
5		Ovos Tipo Caracol.	IXO	Casarcao	40	7,10	204,00
		Não deverá apresentar					
		sujidade, bolor, manchas,					
		fragilidade à pressão dos					
		dedos. A embalagem					
		deve ser atóxica, estar					
		intacta, de polietileno					
		bem vedado, de até 1 kg.					
		Prazo de validade:					
		mínimo de 5 meses. Data					
		de fabricação: máximo de					
		30 dias. A rotulagem					
		deve conter no mínimo as					
		seguintes informações:					
		nome e/ou marca,					
		ingredientes, data de					
		validade, lote e					
		informações nutricionais.					
3	61	31251 - Macarrão de	Un	Urbano	8	3,49	27,92
-		Arroz, Com Ovos, Isento	O.II	Olouno		2,77	21,92
		de Glúten.					
		Macarrão de arroz com					
		ovos, corte parafuso					100

Acy of

							MUNICIPIO	EARROIOTRI TA
		500g. Sem glúten – sem					FIS 0	416
		lactose. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					2.3311,000,000,000	
3	62	31252 - Macarrão Com Ovos Tipo Parafuso. Características técnicas: macarrão tipo parafuso, massa de sêmola com ovos fortificada com ferro e ácido fólico. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, de até 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	Casaredo	85	7,69	653,65	
3	63	31253 - Milho de Pipoca. Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto. Livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	Un	Carol	25	3,44	86,00	
3	64	31254 - Milho Verde Congelado. Características: sabor, aroma e textura próprios, 100% natural. Congelado a -18°C. Embalagem de polietileno contendo 350 g e as seguintes informações: nome e/ou	Un	Sadia	60	6,32	379,20	

fle S

FIS() () () 4 1 7

	marca, ingredientes, data					Military.
	de validade, lote e					
	informações nutricionais.					
3 6	31257 - Mistura Para Bolo Sem Lactose e Sem Glúten. Vários sabores, deve ser elaborado com	Un	NATURAL LIFE	5	9,25	46,25
	ingredientes que não contenham lactose, proteína do leite e nem glúten, ideal para o consumo por celíacos, intolerantes à lactose e por alérgicos à proteína do leite. Na embalagem deve constar todos os					
	dizeres obrigatórios.					
	Pacote com 300g.					
	Refinado. Características Técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: de 900 ml, não apresentar amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	Coamo	230	7,74	1.780,20
3 6	7 31259 - Polvilho Doce. Produto amiláceo extraído da mandioca (manihot utilíssima), acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Un	Prata	12	4,79	57,48
3 68		Un	Prata	10	5,07	50,70

MUNICIPIO E ARROIO TRI TA

		-	10		4	0
- 1	FIS	[]		i.		×
- 1	110	1 1	11	Light.	į.	U
- 1	- 1	0	-			

		11.	1				
		limpas. Pacote de polietileno atóxico,					FIS
		resistente, contendo peso	1				-
		líquido de 500 g,					
		devidamente rotulado					
		conforme órgão					
		fiscalizador.					
3	69	31261 - Sagu.	Un	Carol	70	4,44	310,80
		Grupo tapioca, tipo 1, classe pérola, tipo I.					
		Produto amiláceo					
		derivado da raiz de					
		mandioca sob forma de					
		grânulos esféricos.					
		Características sensoriais					
		(organolépticas): cor					
		branca, aspecto, odor e					
		sabor próprios.					
		Embalagem: pacotes de					
		polietileno contendo 500 g do produto,					
		g do produto, devidamente rotulada					
		conforme órgão					
		fiscalizador.					
4	71	31262 - Achocolatado em	KG	Apti	40	9,21463	368,59
		Pó Solúvel Instantâneo.					
		Ingredientes básicos:					
		açúcar e cacau em pó. Deverá conter cerca de					
		30% de cacau em pó, rico					
		em vitaminas. A					
		embalagem deve conter					
		aproximadamente 1 kg,					
		devidamente rotulada					
		conforme órgão					
		fiscalizador. Sem glúten.					
		Prazo de validade:					
		mínimo de 5 meses. Data					
		de fabricação: máximo de					
4	72	30 dias.  32279 - Anis estrelado	PCT	GR	8	4,8666	38,93
		100g.	101			7,0000	50,75
		Fresco, doce, herbáceo,					
		flores íntegras, isento de					
		impurezaz. Embalagem					
		contendo 100g,					
		devidamenterotulada					
		conforme órgão					
1	72	fiscalizador. 31263 - Bebida à Base de	T L	ADEC	20	6.07004	100.40
4	73	Soja (Leite de Soja).	Un	ADES	20	6,97081	139,42
		Sabor original, líquido,					
		UHT, embalagem de 1					
		litro. Com cor e odor					
		característico, sem					
		açúcar, isento de					
		materiais estranhos,					
		•					

Jago di

FID 0 0 4 1 9

	Fis	
	LINEAU	-
193	30	
	,50	
8690		
6		
1665 502	00	+
1665 583	,99	
9981 22	,20	
		1
36,	,50	
778 122	12	+
133,	,13	
		1
		/
		1
	1	4
3778	133	133,13

Ac of

MUNICIPIO EARNOIO (RI 14 F15() () () 4 1 4

4   79   31269 - Coco Ratado Som Adição de Agciest. Em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno afóxico contendo 100g. com identificação ana embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, forrecedor, data de fabricação e velidade. Validade minima de 06 (esis) mesos a contar da data de entrea.   4   80   31270 - Colorau. Un GR   50   3,63   181,50								Flat
constituído de matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagem de polietilmo transparente, resistente, atóxica de 100g.  4 81 31271 - Cravo da Índia. Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da Índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica fintegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Registro no órgão competente. Registro no órgão competente. Registro no órgão competente.			Em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.  31270 - Colorau. Condimento colorífico					63,13
Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.  4 82 31272 - Extrato de Tomate Concentrado.		01	constituído de matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 100g.	***				
4 82 31272 - Extrato de Un Daju 230 3,2311 743,15 Tomate Concentrado.	4	81	Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão	Un	GR	5	6,24281	31,21
	4	82	31272 - Extrato de Tomate Concentrado.	Un	Daju	230	3,2311	743,15

ACAG

	Fis	(1	1	2	1
ł	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + + +	i.		L	U

		Ta					Fist
		Características técnicas:					
		deve ser preparado com					
		frutos maduros,					
		escolhidos, sãos, sem pele					
		e sementes, massa mole,					
		vermelha, cheiro e sabor					
		próprios. O produto deve					
		estar isento de					
		fermentações e não					
		indicar processamento					
		defeituoso. Ingredientes:					
		tomate, sal e açúcar. É					
		tolerada a adição de 1%					
		de açúcar e de 5% de					
		cloreto de sódio.					
		Embalagem: deve estar					
		intacta, em sachês de,					
		aproximadamente, 340g,					
		em perfeito estado. Prazo					
		de validade: mínimo de					
		12 meses. Data de					
		fabricação: máximo de 30					
		dias. A rotulagem deve					
		conter no mínimo as					
		seguintes informações:					
		nome e/ou marca,					
		ingredientes, data de					
		validade, lote e					
		informações nutricionais.					
4	83	31275 - Margarina	Un	Delícia	23	5,68435	130,74
		Vegetal Sem Sal e Sem		Bonona	25	2,00133	150,74
		Gordura Trans.					
		Produto de consistência					
		cremosa, aromatizada					
		artificialmente e					
		vitaminada, com 60 a					
		80% de lipídios, livre de					
		gordura trans. Não deve					
		apresentar massa não					
		cremosa, cheiro					
		desagradável, cor não					
		característica do produto,					
		pote violado.					
		Embalagem: deve estar					
		intacta, em pote de					
		polietileno resistente,					
		contendo 500g. Prazo de					
		validade: mínimo de 6					
		meses. Data de					
		fabricação: máximo de 30					
		dias. A rotulagem deve					
		conter no mínimo as					
		seguintes informações:					
		nome e/ou marca,					
		ingredientes, data de					
1		validade, lote e					
		informações nutricionais.					

Ac

MUNICÍPIO EARROIOTRI TA

							TOTALES	
4	84	31276 - Orégano. Condimento de folhas secas, picadas e desidratadas. Embalagem com 10g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	GR	6	2,58289	15,50	00421
4	85	31279 - Sal Refinado Iodado.  Pacote com até 1 kg, em polietileno transparente.  Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: 30 dias, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	KG	MARFIM	50	1,66541	83,27	
4	86	31280 - Suco Natural Concentrado Sabor Abacaxi. Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Sabor abacaxi, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	Maguari	85	7,89825	671,35	
	87	31281 - Suco Natural Concentrado Sabor Manga. Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Sabor manga, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	Maguari	90	7,89825	710,84	A
4	88	31283 - Suco Natural	Un	Maguari	100	7,89825	789,82	1 6

FIS() () () 4 2 2

Pessego. Sabor 100% natural da futua, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Sabor pessego, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lota e informações nutricionais.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou monos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lota e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve conster data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informações untricional e ingredientes. Permentado accitico de álcool, acidez 4%, Embalagem feve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo de 90 data. A rotulagem			T 7.4		_	_		
fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Sabor pêssego, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote einformações autricionais.  4 89 31284 - Suco de Cua Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote einformações entricionais. nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote en embalagem plástica de 900ml, devicamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Un Vinagre de aléxole em embalagem plástica de 900ml, devicamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Permentado acético de áficool, a cidez 4%. Embalagem deve estar intacta, semodicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricações im mésimo la fermes platica mínimo de 8 meses. Data de Fabricações im mésimo 1 fermes de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricações im máximo								
químicos, nem corantes e conservantes. Sabor pessego, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, em garrafa PET de 1 kg. refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações suntricionais.  4 99 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg. refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações suntricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e de deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação em áximo de fabricação								Salaria Salaria
conservantes   Sabor   péssego, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou macra, ingredientes, data de validade, tote e informações nutricionais.   12,9942   2   2   2   2   2   2   2   2   2			,					
pêssego, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Coma armasenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Un Heinig 15 2,02443 30,37 embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem deve esta rinacta, bem vedada e de deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de centrega do produto, prazo de validade, informações mutricionais e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de centrega do produto, prazo de validade, informação mutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características fécnicas: e fementado acetico de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricaçãos: máximo								
de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marea, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. Nologe natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marea, ingredientes, data de validade, lote o informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulads conforme orgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A cmbalagem de ve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características (écnicas: Fermentado acético de falcool, acidez 4%, Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses, Data de Fabricação: máximo 1 Prazo de Validade: mínimo de 8 meses, Data de Fabricação: máximo								
minima de 6 messes a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionals.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg. refrigerado a P°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações: nome e/ou marca, ingrediente, data de validade, lote e o informações nutricionals.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Un Heinig 15 2,02443 30,37 embalagem plásticu de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação mutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de élicool, acidez 4%, Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses, Data de Fabricação: máximo								
Partir da data de entrega. Com armazeanemento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   100% natural. Embalado em garrafa plástica de validade, lote o cinformações nutricionais.   12,9942   2   2   2   2   2   2   2   2   2								
Com armacenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionals.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado, 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg. refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionals.  4 90 31285 - Vinagre Branco, Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação en omáximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e lacool, acidez 4%. Embalagem teve estar intacta, bem central en plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações mome e/ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fisicalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem eve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 messes. Data de Fabricação: máximo								
rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada e de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural Embalado em garrafa PET de 1 kg. refrigerado a 7C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre dálcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre dação. Em em balagem deve estar intacta, bem vedada e de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
de validade, lote e informações nutricionais.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafas pET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de áfcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			-					
informações nutricionais.  4 89 31284 - Suco de Uva Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg., refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem de vee estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
September   State								
Concentrado. 100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo	4	80		VC	COODEDIA	20		200.02
100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme 6rgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo	-	0)		NU		30		389,83
em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo					L		12,9942	
refrigerado a 7°C ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo							2	
menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lotre e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de Alcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem de ve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			_					
nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem de ve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
validade, lote e informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 messes. Data de Fabricação: máximo								
informações nutricionais.  4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			ingredientes, data de					
4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
4 90 31285 - Vinagre Branco. Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			informações nutricionais.					
Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem de ve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo	4	90	31285 - Vinagre Branco.	Un	Heinig	15	2.02443	30.37
900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			Vinagre de álcool em		11011115		2,02115	30,37
rotulada conforme órgão fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			embalagem plástica de					
fiscalizador.  4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			900ml, devidamente					
4 91 31286 - Vinagre de Maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			rotulada conforme órgão					
Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			fiscalizador.					
Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo	4	91	31286 - Vinagre de Maçã.	Un	koller	5	4.38792	21 94
intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			Embalagem de 750 ml. A				1,50772	21,5 1
deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			embalagem deve estar					
fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			intacta, bem vedada e					
1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			deve constar: data de					
do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			fabricação de no máximo					
validade, informação nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			_					
nutricional e ingredientes.  4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
4 92 31287 - Vinagre Tinto. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo	4	92		Un	NUTRIOUR	30	5,81399	174,42
Fermentado acético de álcool, acidez 4%.  Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L.  Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo					0		8	
Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			The second secon					
intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			150					
garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo								
mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo			2					
de Fabricação: máximo								
de 30 dias. A rotulagem								
			de 30 dias. A rotulagem					

FIs() () () 423

					_		113	00042
		perfeito estado de conservação. Não deve conter glúten nem soro de leite. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Peso líquido de 900g. Data de fabricação: máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega.					Lauranien	
5	96	35778 - Doce de leite sem lactose. Doce de leite para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, enzima lactase, amido modificado. Embalagem contendo 395 g. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.	Un	Tirol	5	8,08211	40,41	
5	97	31322 - Iogurte Com Polpa de Fruta. Sabores: coco, morango ou salada de frutas. Sem glúten. Resfriado no máximo 10º C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem em pacote de 900 g.	Un	Piá	100	5,41472	541,47	TA
5	98	31323 - Iogurte Natural Integral. Ingredientes: leite integral pasteurizado, leite em pó desnatado e fermento lácteo. Sem glúten.	Un	Frimesa	40	2,51754	100,70	

FIS() () () 4 2 4

		Τ.					I FISO U
		deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
4	118	35777 - Café solúvel tradicional, sachê 50g. Intensidade do sabor: forte. Embalagem em sachê contendo 50g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	Amigo	10	4,68709	46,87
5	93	31318 - Bebida Láctea Fermentada. Elaborada a partir de soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml. Nos sabores: morango, coco, pêssego, salada de frutas ou abacaxi. Refrigerado a no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura e estar devidamente rotulada.	Un	Piá	80	5,13499	410,80
5	94	31319 - Creme de Leite. Embalagem UHT contendo 200g. Ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, espessantes e estabilizante. Homogeneizado. Isento de glúten. Com 17 a 25% de gordura. Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	Un	TERRA VIVA	10	2,7673	27,67
5	95	31320 - Doce de Leite em Pasta. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias- primas sãs e limpas e em	Un	Incotril	34	12,1781	414,06

FIS() () () 4 2 5

		Df:-1					
		Resfriado no máximo 10º					
		C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar					
		registro no Ministério da					
		Agricultura. Embalagem					
~	0.0	170 g.					
5	99	31324 - Iogurte 0%	Un	TROL	15	7,8923	118,38
		Lactose.					
		Embalagem tipo					
		garrafinha contendo 830					
		g do produto. Resfriado					
		no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias.					
127		The second secon					
		Deverá constar registro					
		no Ministério da					
-	100	Agricultura.					
5	100	31326 - Leite Integral	Litros	TERRA	1.000	3,40668	3.406,68
		Longa Vida.		VIVA			
		Características técnicas:					
		leite integral fluído,					
		processado através do sistema Ultra High					
		sistema Ultra High Temperature (UHT). O					
		produto deve apresentar					
		cor branca interior e sabor					
		característico. Contendo 1					
		L. Embalagem: Tetra					
		Pack ou Tetra Brick					
		Aseptic. Deverá trazer					
		informações gerais, data					
		de fabricação e validade					
		bem visíveis e claras. As					
		caixas não podem estar					
		amassadas e as bordas do					
		fecho de vedação da					
		embalagem devem estar					
		perfeitas, sem orifícios ou					
		defeitos que prejudiquem			*		
		a qualidade e o valor					
		nutricional do produto. O					
		produto não deverá					
		apresentar sinais de					
		sujidade, corpos					
		estranhos ao produto, cor					
		não característica do					
		produto, sabor ácido					
		intenso ou problemas de					
		vedação da embalagem.					
		Prazo de validade:					
		mínimo de 120 dias.					
5	101	31327 - Leite	Un	TERRA	60	5,24488	314,69
	101	Semidesnatado Sem	OII		00	J,47700	514,05
		Lactose.		VIVA			
		Leite UHT semidesnatado					
		sem lactose (0%),					
		indicado para crianças					
		com intolerância a					
		lactose. O produto deve					
		1					

							1
		apresentar cor branca					
		interior e sabor					
		característico. Contendo					
		até 1 L. Embalagem em					
		perfeito estado:					
		acondicionada em					
		embalagem Tetra Pack ou					
		Tetra Brick Asseptic.					
		Deverá trazer					
		informações gerais, data					
		de fabricação e validade					
		bem visíveis e claras. O					
		produto não deverá					
		apresentar sinais de					
		sujidade, corpos					
		estranhos ao produto, cor					
		não característica do					
		produto, sabor ácido					
		intenso ou problemas de					
		vedação da embalagem.					
5	102	31328 - Manteiga Sem	KG	Frimesa	21		712,46
		Sal.				33,9268	,
		De primeira qualidade,					
		obtida do creme de leite				9	
		(nata) padronizado,					
		pasteurizado e maturado,					
		com teor mínimo de 80%					
		de lipídeos, embalagens					
		com dados de					
		identificação, data de					
		fabricação e validade,					
	-	lote, registro do					
		Ministério da Agricultura					
		SIF/ DIPOA. Validade					
		de, no mínimo, 4 meses.					
5	103	31329 - Nata.	Un	Piá	15	5,99415	89,91
		Pasteurizada, rica em				2,22.120	0,7,2
		gordura retirada do leite.					
		Consistência cremosa,					
		sabor suave. A					
		embalagem deverá conter					
		externamente os dados de					
		identificação,					
		procedência, informações					
		nutricionais, número de					
		lote, data de validade,					
		quantidade de produto e					
		atender as exigências do					
		ministério da agricultura					
		e DIPOA e do					
		regulamento da inspeção					
		industrial e sanitária de					
		produtos de origem					
		animal. Prazo de validade					
		mínimo de 6 meses a					
		partir data de entrega.					
		Emb. de 300 g.					
		Z.110. de 500 g.					

fle

Fis() () () 4 2 7

100							
5	104	31330 - Queijo Mussarela	KG	TAIOZINH	35		1.272,76
		Fatiado.		0		36,3645	
		De primeira qualidade. Ingredientes: leite				1	
		pasteurizado, fermento					
		lácteo, sal, coalho, cloreto					
		de cálcio. A embalagem					
		original deve ser a vácuo					
		em saco plástico					
		transparente e atóxico,					
		limpo, não violado,					
		resistente, que garanta a					
		integridade do produto					
		até o momento do					
		consumo. A rotulagem					
		deve conter no mínimo as					
		seguintes informações:					
		peso, data de					
		processamento, data de					
		validade, ingredientes,					
		carimbo de inspeção estadual ou federal,					
		procedência, nome e/ou					
		marca e informações					
		nutricionais. O produto					
		deverá apresentar					
		validade mínima de 30					
		(trinta) dias a partir da					
		data de entrega.					
		Embalagem interfolhada					
		de até 1 kg.					
6	70	36389 - Sardinha em	Un	Pescador	60	2,98694	179,22
		conserva.					
		Preparada com pescado					
		fresco, limpo, eviscerado,					
		cozido. Imersa em óleo					
		comertível. Acondicionado em					
		Acondicionado em recipiente					
		resistente, vedado					
		hermeticamente e limpo,					
		contendo					
		aproximadamente 125g					
		de peso líquido drenado.					
6	105	31331 - Banha de Porco.	KG	PAMPLON	15		189,26
		Produto refinado de		A	13	12,6170	107,20
		gordura animal. Pacote		<b>1</b> 1		7	
		com 1 kg.				9	
6	106	35779 - Carne Bovina,	KG	Frizape	56		2.065,97
		Bife Bovino Coxão Mole.		•		36,8922	
		Características técnicas:				50,0722	
		Carne bovina, cortada em				3	
		fatias (bife) de 60/70g,					
		fresca, resfriado de 0 a					
		7°C, respeitando as					
		recomendações do					
		fabricante, sem gordura					
		(percentual admitido de					

FIs() () () 4 2 8

	T	até 5% por peça), sem		T				$\neg$
		2000					\$100 The Best Register of Arrival	-
		cartilagens e nervos.  Carne de cor vermelha						
		cereja, elástica, firme e						
		com odor agradável.						
		Embalagem intacta à						
		vácuo. Acondicionada em						
		sacos de polipropileno						
		reforçado, com 1 Kg. A						
		rotulagem deve conter:						
		peso, data de						
		processamento, data de						
		validade, carimbo de						
		inspeção estadual ou						
		federal, procedência da						
		carne, nome e/ou marca,						
		lote e informações						
		nutricionais. Prazo de						
		validade: máximo de 60						
		dias. A entrega deve ser						
		feita em transporte						
		refrigerado.						
6	107	35780 - Carne Bovina em	VC	Enime	00		2 450 45	+
6	107	Cubos, Patinho Picado.	KG	Frizape	90	255 250 250 250 250	3.452,47	
		Características: a carne				38,3607		
						4		
		deve ser patinho,						
		apresentar-se com aspecto						
		próprio, não amolecida e						
		nem pegajosa, cor, cheiro						
		e sabor próprio, sem						
		manchas esverdeadas,						
		fresca, resfriada de 0 a 7						
		°C, respeitando as						
		recomendações do						
		fabricante, conforme						
		legislação sanitária e						
		Ministério de Agricultura,						
		contendo na embalagem o						
		carimbo de inspeção						
		estadual ou federal, nome						
		e composição do produto,						
		lote, data de fabricação e						
		validade, número de						
		registro no órgão oficial,						
		e quantidade (peso). Sua						
		apresentação deve ser em						
		cubos de						
		-						
		cm, em embalagem à						
		vácuo, intacta,						
		acondicionada em sacos						
		de polipropileno de 1 kg.						
		Prazo de validade:						
		máximo de 60 dias. O						
		transporte deve ser						
		refrigerado.						
6	108	35781 - Carne Bovina	KG	Frizape	115		3.609,61	
		Moída Magra, de 1ª		r			2.22,01	

MUNICÍPIO EARROIOTRI TA

							Fls() () ()	4
		Qualidade.				31,3878		
		Características técnicas:				8	- Line to Printing and State of the same and	_
		carne moída de músculo						
		bovino, fresca, resfriada						
		de 0 a 7 °C, respeitando						
		as recomendações do						
		fabricante, ausente de						
		aditivos (resíduos, CMS,						
		nervos, cartilagens,						
		miudezas). Carne de cor						
		vermelha cereja, elástica,						
		firme, não amolecida e						
		nem pegajosa, sem						
		manchas esverdeadas e						
		com odor agradável.						
		Embalagem à vácuo,						
		intacta, acondicionada em						
		sacos de polipropileno de						
		1 kg, com a especificação						
		do peso em cada pacote.		1				
		A rotulagem deve conter						
		no mínimo as seguintes						
		informações: peso, data						
		de processamento, data de						
		validade, carimbo de						
		inspeção estadual ou						
		federal, procedência da						
		carne, nome e/ou marca,						
		lote e informações						
		nutricionais. Prazo de						
		validade: máximo de 60						
		dias. O transporte deve						
		ser refrigerado.						
6	109	31335 - Carne de Frango,	KG	Nat	130	7,96185	1.035,04	
		Coxa e Sobre Coxa com		50079 - 60400-400.000		,		
		Osso.						
		Características técnicas:						
		congelado a -12°C ou						
		menos, respeitando as						
		recomendações do						
		fabricante, com pesagem						
		média de 250g por peça.						
		A carne deve ser firme e						
		sem manchas, peça lisa e						
		coloração clara, pele						
		aderente e odor						
		característico. Não poderá						
		conter excesso de gelo.						
		Embalagem: deve estar						
		intacta. Prazo de						
		validade: mínimo de 10						
		meses. Data de						
		fabricação: máximo de 30						
		dias. A rotulagem deve						
		conter no mínimo as						
		seguintes informações:						
		peso, data de						
		processamento, data de						
		processamento, data de						1 4

AC (

MUNICIPIO EARROIOTRI TA

FIs() () () 430

							Fis() () (	430
		validade, carimbo de						7
		inspeção estadual ou					- 1200-conference consideration	
		federal, procedência da						
		carne, nome e/ou marca,						
		lote e informações						
		nutricionais. O transporte						
		deve ser refrigerado.						
6	110	31336 - Carne de Frango,	KG	Nat	40		559,43	1
	10-00-000-0	Coxinhas das Asas Sem	110	1141	10	12.0056	337,43	
		Tempero.				13,9856		
		Características Técnicas:				9		
		a carne deve ser firme e						
		sem manchas, peça lisa e						
		coloração clara, pele						
		aderente e odor						
		característico, congelado						
		a -12°C ou menos,						
		respeitando as						
		recomendações do						
		fabricante. Não poderá						
		conter excesso de gelo.						
		Embalagem em						
		polipropileno, deve ser de						
		1 kg e estar intacta. Prazo						
		de validade: mínimo de						
		10 meses. Data de						
		fabricação: máximo de 30						
		dias. A rotulagem deve						
		conter no mínimo as						
		seguintes informações:						
		peso, data de						
		processamento, data de						
		validade, carimbo de						
		federal, procedência da						
		carne, nome e/ou marca,						
		lote e informações						
		nutricionais. O transporte						
		deve ser refrigerado.						
6	111	31337 - Carne de Frango,	KG	Nat	90		953,92	
		Peito Com Pele e Osso.				10,5991		
		Características técnicas:				5		
		congelado a -12°C ou				5		
		menos, conforme						
		recomendações do						
		fabricante. A carne deve						
		ser firme e sem manchas,						
		peça lisa e coloração clara						
		e odor característico. Não						
		poderá conter excesso de						
		gelo. Embalagem deve						MA
		estar intacta. Prazo de						MARY.
		validade: mínimo de 10					(	NV
		meses. Data de						MIM
		fabricação: máximo de 30						NXM
		dias. A rotulagem deve						4//
		conter no mínimo as						
		seguintes informações:						•

A E SON

MUNICÍPIO E ARROJO TRI TA

-	FIS	0	0	4	3	1
		(1	0		_	

								LIDE (	′
		peso, data de processamento, data de							
		validade, carimbo de							
		inspeção estadual ou							
		federal, procedência da							l
		carne, nome e/ou marca,							l
		lote e informações							
		nutricionais. O transporte							
		deve ser refrigerado.							
6	112	35782 - Carne suína	KG	Frizape	65		94	41,54	
		bisteca.		1		14,4851		. – , – .	
		Características técnicas:							
		fresca, resfriada de 0 a 7				8			
		°C, respeitando as							
		recomendações do							
		fabricante. A espessura de							
		cada bisteca deve ser de							
		aproximadamente de							
		1,7cm peso de 150g a							
		250g cada. A carne deve							
		ser firme e sem manchas							
		esverdeadas, peça lisa e							
		odor característico. Com							
		pele, pouca gordura,							
		saborosa e macia.							
		Embalagem à vácuo, lacrada e intacta.							
		lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de							
		validade: máximo de 60							
		dias. A rotulagem deve							
		conter: peso, data de							
		processamento, data de							
		validade, carimbo de							
		inspeção estadual ou							
		federal, procedência da							
		carne, nome e/ou marca,							
		lote e informações							
		nutricionais, conforme							
		legislação. O transporte							
		deve ser refrigerado.							
6	113	35783 - Carne suína,	KG	Frizape	30		60	9,28	
		costela picada.				20.2002	UC	,,,20	
		Características técnicas:				20,3092			
		deve ser firme e sem				2			
		manchas esverdeadas,							
		peça lisa e odor							
		característico, possuir os							
		ossos costais e músculos							
		intercostais, sem couro e							
		pouca gordura. Fresca,							
		resfriada de 0 a 7 °C,							
		respeitando as							
		recomendações do							
		fabricante. Embalagem à							
		vácuo, lacrada e intacta,							
		contendo 1 kg. Prazo de							
		validade: máximo de 60							
		dias. A rotulagem deve							
		3							

	MUNICIPIO EA	132
		*
280 7	1.607,11	
766 6	651,53	

6 114 3578 iscar Cara corts ser : esve cara com sabo resfr respreso fabri vácu cont valid dias. cont proc valid inspe feder carne lote nutri legis deve	acterísticas técnicas: ada em cubos, deve firme e sem manchas erdeadas, cor e odor acterísticos, sem pele,	KG	Frizape	75	21,4280	1.607,11
deve  6 114 3578	e ser refrigerado.  84 - Carne suína, s em cubos. acterísticas técnicas: ada em cubos, deve firme e sem manchas erdeadas, cor e odor acterísticos, sem pele, a pouca gordura, prosa e macia. Fresca, riada de 0 a 7 °C, eitando as omendações do icante. Embalagem à 10, lacrada e intacta, rendo 1 kg. Prazo de	KG	Frizape	75		1.607,11
6 114 3578 fscar Cara corts ser : esve cara com sabor resfir respireco fabri vácu contralidad dias. contralidad inspirect carne lote nutri legis deve	84 - Carne suína, s em cubos. acterísticas técnicas: ada em cubos, deve firme e sem manchas erdeadas, cor e odor acterísticos, sem pele, a pouca gordura, prosa e macia. Fresca, riada de 0 a 7 °C, eitando as omendações do icante. Embalagem à 10, lacrada e intacta, acendo 1 kg. Prazo de	KG	Frizape	75		1.607,11
íscar Cara corta ser : esve cara com sabo resfi resp reco fabri vácu cont valid dias. conto proc valid inspe feder carne lote nutri legis deve  6 115 3134 Cara tilápi cong	s em cubos. acterísticas técnicas: ada em cubos, deve firme e sem manchas erdeadas, cor e odor acterísticos, sem pele, a pouca gordura, prosa e macia. Fresca, riada de 0 a 7 °C, eitando as omendações do icante. Embalagem à 10, lacrada e intacta, endo 1 kg. Prazo de	KG	Frizape	75		1.607,11
feder carno lote nutri legis deve  6 115 3134 Cara tilápi cong meno	. A rotulagem deve eer: peso, data de eessamento, data de dade, carimbo de					
Cara tilápi cong meno	ral, procedência da e, nome e/ou marca, e informações icionais, conforme slação. O transporte e ser refrigerado.					
polie rotul- mínii infor marc de infor Prazc ano. feita refrig	gelado a -18°C ou os e sem espinhos. valagem em etileno de 1 kg, a lagem deve conter no mo as seguintes rmações: nome e/ou ca, ingredientes, data validade, lote e rmações nutricionais. o de validade de 1 A entrega deve ser em transporte gerado.	KG	PICOLI	20	32,5766	651,53
6 116 3134 Tosca Carac com		KG	Frimesa	120	16,5830	1.989,96

conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações

ACJO

Fis() () () 4 3 3

		altíssima qualidade,						000
		pouca gordura e temperos						
		equilibrados. Embalagem						And the Control of th
		de 1 kg, devidamente						
		rotulada conforme órgão						
		fiscalizador. Contendo						
		prazo de fabricação e						
		validade. A entrega deve			2			
		ser feita em transporte						
		refrigerado.						
6	117	31343 - Presunto Cozido.	KG	SULITA	25			555 (0
Ü	11/	Presunto cozido, sem	IXO	SULITA	23			555,68
		capa de gordura, fatiado,				22,2272		
		elaborado com carne de				5		
		pernil suíno. Com textura						
		homogênea e macia e cor						
		rosada. Em embalagem						
		de 500g contendo no						
		mínimo as seguintes						
		informações: nome e/ou						
		marca, ingredientes, data						
		de validade, lote e						
		informações nutricionais.						
		A entrega deve ser feita						
		em transporte refrigerado.						
Total (	R\$):							
							60	0.388,70
							U	7.500,70

# 7. Das ocorrências dignas de nota:

Houve acompanhamento da sessão e verificação das propostas pela Nutricionista – Tatiana Correa Venceslau.

## 8. Encerramento da Sessão:

Nada mais havendo a tratar o Pregoeiro encerrou a sessão, da qual, para constar, lavrou-se a presente Ata que, lida e achada conforme, vai devidamente assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e pelo(s) licitante(s) presente(s).

#### Assinaturas

REPRESENTANTE(S) DA(S)	PREGOEIRO E A EQUIPE DE APOIO
EMPRESA(S)	
ADILSON CAMPAGNIN Panificadora Bolo Fafo  MARIO CESAR DONADELL  SUPERMERCADO SANTA LULIANA LTDA - EPP	Pregocipo Fabridio Gonzalti  Marcilene de Oliveira Baldo  Crislaine Scopel
	Totione C. Wenceslou Tatiana Correa Venceslau Nutricionista