

ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA

ATA DE REALIZAÇÃO DE PREGÃO PRESENCIAL

Processo Administrativo nº: 0002/2022 - PR,

Pregão Presencial nº: 0002/2022 - 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 EXERCÍCIO DE 2022 COM JULGAMENTO POR LOTES, CONFORME EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELO EDITAL E SEUS ANEXOS.

1. Abertura da Sessão.

Às 09:30 do dia 20 de janeiro de 2022, reuniram-se no Auditório da Prefeitura Municipal de Arroio Trinta o Pregoeiro, Sr. **FABRICIO GONZATTI E CRISLAINE SCOPEL - APOIO**, designados pelo Decreto nº **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 **0002/2022 - 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
ANTONIO VANDERLEI DE	GELVAN COMERCIO DE	SIM
MEDEIROS	ALIMENTOS EIRELI	
CIBELE SERIGUELLI	ITACIR ANTONIO	NÃO
CARDOSO DE OLIVEIRA	SERIGUELLI - ME	
LIDIO DE OLIVEIRA LUZ	KATRY - EIRELI	SIM
ADILSON CAMPAGNIN	Panificadora Bolo Fofo	SIM
MARIO CESAR DONADELI	SUPERMERCADO SANTA	SIM
	JULIANA LTDA - EPP	

AL

Allend

8

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.

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	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI		Menor	20/01/2022
	- ME	4.629,50	preço	
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		3,04%	20/01/2022
	JULIANA LTDA - EPP	4.770,35	maior	
Sim	3895 - GELVAN COMERCIO DE		3,78%	20/01/2022
	ALIMENTOS EIRELI	4.804,50	maior	
Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		3,78%	20/01/2022
		4.804,50	maior	

Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance (R\$)	
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo	4.620,00	1,54% maior
1	3895 - GELVAN COMERCIO DE		Declinou
	ALIMENTOS EIRELI		
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA		Declinou
	JULIANA LTDA - EPP		
1	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI -	4.600,00	1,10% maior
	ME		
2	2829 - Panificadora Bolo Fofo	4.590,00	0,88% maior
2	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI -	4.560,00	0,22% maior
	ME		
3	2829 - Panificadora Bolo Fofo	4.550,00	Menor preço
3	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI -		Declinou
	ME		

1-16

Foi vencedor do lote a empresa Panificadora Bolo Fofo, com o valor de R\$ 4.550,00 (quatro mil e quinhentos e cinquenta reais).

Grupo de itens: 2 - Lote 2 - Hortifrutigranjeiros

Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
		(R\$)		
Sim	4600 - KATRY - EIRELI		Menor	20/01/2022
		45.123,00	preço	
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		1,25%	20/01/2022
	JULIANA LTDA - EPP	45.684,88	maior	
Sim	4599 - ITACIR ANTONIO		5,55%	20/01/2022
	SERIGUELLI - ME	47.628,30	maior	
Sim	3895 - GELVAN COMERCIO DE		5,71%	20/01/2022
	ALIMENTOS EIRELI	47.701,50	maior	
Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		6,58%	20/01/2022
		48.090,38	maior	

Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance	
		(R\$)	
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo		Declinou
1	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS	45.120,00	0,96% maior
	EIRELI		
1	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME		Declinou
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	45.100,00	0,92% maior
	LTDA - EPP		
1	4600 - KATRY - EIRELI	45.000,00	0,69% maior
2	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS	44.950,00	0,58% maior
	EIRELI		
2	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA		Declinou
	LTDA - EPP		
2	4600 - KATRY - EIRELI	44.945,00	0,57% maior
3	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS	44.900,00	0,47% maior
	EIRELI		
3	4600 - KATRY - EIRELI	44.899,00	0,47% maior
4	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS	44.890,00	0,45% maior
	EIRELI		
4	4600 - KATRY - EIRELI	44.887,00	0,44% maior
5	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS	44.880,00	0,43% maior
	EIRELI		
5	4600 - KATRY - EIRELI	44.879,00	0,42% maior
6	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS	44.800,00	0,25% maior
	EIRELI		

1-16

6	4600 - KATRY - EIRELI	44.797,00	0,24% maior
7	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS	44.700,00	Declinou
	EIRELI		
7	4600 - KATRY - EIRELI	44.690,00	Menor preço

Foi vencedor do lote a empresa KATRY - EIRELI, com o valor de R\$ 44.690,00 (quarenta e quatro mil e seiscentos e noventa reais).

Grupo de itens: 3 - Lote 3 - Cereais (Produtos Básicos)

Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
		(R\$)		
Sim	4599 - ITACIR ANTONIO		Menor	20/01/2022
	SERIGUELLI - ME	36.198,51	preço	
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		7,77%	20/01/2022
	JULIANA LTDA - EPP	39.009,79	maior	
Sim	3895 - GELVAN COMERCIO DE		10,49%	20/01/2022
	ALIMENTOS EIRELI	39.994,95	maior	
Não	2829 - Panificadora Bolo Fofo		11,02%	20/01/2022
		40.188,34	maior	

Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance (R\$)	
1	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS		Declinou
	EIRELI		
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	36.150,00	2,35% maior
	LTDA - EPP		
1	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	36.000,00	1,93% maior
2	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	35.950,00	1,79% maior
	LTDA - EPP		
2	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	35.900,00	1,65% maior
3	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	35.850,00	1,50% maior
	LTDA - EPP		
3	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	35.840,00	1,48% maior
4	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	35.800,00	1,36% maior
	LTDA - EPP		
4	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	35.750,00	1,22% maior
5	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	35.700,00	1,08% maior
	LTDA - EPP		
5	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	35.600,00	0,80% maior
6	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	35.580,00	0,74% maior
	LTDA - EPP	**	
6	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	35.550,00	0,65% maior
7	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	35.500,00	0,51% maior
	LTDA - EPP		

AL

A

7	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	35.480,00	0,46% maior
8	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	35.450,00	0,37% maior
	LTDA - EPP	33.430,00	0,57 /6 IIIai01
8	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	35.410,00	0,26% maior
9	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	35.400,00	0,23% maior
	LTDA - EPP		
9	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	35.380,00	0,17% maior
10	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	35.350,00	0,09% maior
	LTDA - EPP		
10	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	35.320,00	(Melhor
			Lance)
11	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	35.319,00	Menor preço
	LTDA - EPP		(Critério de
			desempate
			ficto)
11	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME		(Critério de
			desempate)

Foi vencedor do lote a empresa SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP , com o valor de R\$ 35.319,00 (trinta e cinco mil e trezentos e dezenove reais).

Grupo de itens: 4 - Lote 4 - Bebidas, Sobremesas, Condimentos e Especiarias

Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
		(R\$)		
Sim	4599 - ITACIR ANTONIO		Menor	20/01/2022
	SERIGUELLI - ME	13.050,06	preço	
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		4,72%	20/01/2022
	JULIANA LTDA - EPP	13.666,19	maior	
Sim	4600 - KATRY - EIRELI		5,43%	20/01/2022
		13.758,80	maior	
Sim	3895 - GELVAN COMERCIO DE		5,72%	20/01/2022
	ALIMENTOS EIRELI	13.796,10	maior	
Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		6,24%	20/01/2022
		13.864,60	maior	

Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance (R\$)	
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo	13.040,00	1,56% maior
1	3895 - GELVAN COMERCIO DE	13.030,00	1,48% maior
	ALIMENTOS EIRELI		
1	4600 - KATRY - EIRELI		Declinou
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	13.000,00	1,25% maior
	LTDA - EPP		
1	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	12.950,00	0,86% maior

AL

2	2829 - Panificadora Bolo Fofo		Declinou
2	3895 - GELVAN COMERCIO DE		Declinou
	ALIMENTOS EIRELI		
2	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	12.940,00	0,78% maior
	LTDA - EPP		
2	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	12.930,00	0,70% maior
3	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	12.900,00	0,47% maior
	LTDA - EPP		
3	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	12.850,00	0,08% maior
4	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	12.840,00	Menor preço
	LTDA - EPP		
4	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME		Declinou

Foi vencedor do lote a empresa SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP, com o valor de R\$ 12.840,00 (doze mil e oitocentos e quarenta reais).

Grupo de itens: 5 - Lote 5 - Laticínios e Derivados

Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
		(R\$)		
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		Menor	20/01/2022
	JULIANA LTDA - EPP	20.666,30	preço	
Sim	4599 - ITACIR ANTONIO		0,61%	20/01/2022
	SERIGUELLI - ME	20.793,10	maior	
Sim	3895 - GELVAN COMERCIO DE		0,68%	20/01/2022
	ALIMENTOS EIRELI	20.806,50	maior	
Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		1,07%	20/01/2022
		20.886,90	maior	

Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação
		lance (R\$)	
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo		Declinou
1	3895 - GELVAN COMERCIO DE	20.660,00	3,40% maior
	ALIMENTOS EIRELI		
1	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	20.650,00	3,35% maior
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	20.640,00	3,30% maior
	LTDA - EPP		
2	3895 - GELVAN COMERCIO DE	20.630,00	3,25% maior
	ALIMENTOS EIRELI		
2	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	20.620,00	3,20% maior
2	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	20.610,00	3,15% maior
	LTDA - EPP		
3	3895 - GELVAN COMERCIO DE	20.500,00	2,60% maior
	ALIMENTOS EIRELI		
3	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	20.480,00	2,50% maior

1-16



_			
3	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	20.470,00	2,45% maior
4	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	20.460,00	2,40% maior
4	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	20.440,00	2,30% maior
4	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	20.430,00	2,25% maior
5	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	20.420,00	2,20% maior
5	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	20.410,00	2,15% maior
5	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	20.400,00	2,10% maior
6	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	20.300,00	1,60% maior
6	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	20.290,00	1,55% maior
6	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	20.280,00	1,50% maior
7	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	20.250,00	1,35% maior
7	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME		Declinou
7	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	20.240,00	1,30% maior
8	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	20.230,00	1,25% maior
8	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	20.220,00	1,20% maior
9	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	20.200,00	1,10% maior
9	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	20.180,00	1,00% maior
10	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	20.150,00	0,85% maior
10	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	20.140,00	0,80% maior
11	3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	20.100,00	0,60% maior
	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	20.080,00	0,50% maior
11	LTDA - EPP		
11	LTDA - EPP 3895 - GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	20.000,00	Declinou

Foi vencedor do lote a empresa SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP, com o valor de R\$ 19.980,00 (dezenove mil e novecentos e oitenta reais).

Grupo de itens: 6 - Lote 6 - Carnes e Alimentos de Origem Animal

AC



Propostas apresentadas

Classificada	Licitante	Valor	Situação	Data
		(R\$)		
Sim	4599 - ITACIR ANTONIO		Menor	20/01/2022
	SERIGUELLI - ME	55.751,10	preço	
Sim	3163 - SUPERMERCADO SANTA		1,77%	20/01/2022
	JULIANA LTDA - EPP	56.736,55	maior	
Sim	3895 - GELVAN COMERCIO DE		4,12%	20/01/2022
	ALIMENTOS EIRELI	58.050,50	maior	
Sim	2829 - Panificadora Bolo Fofo		4,80%	20/01/2022
		58.429,35	maior	

Lances efetuados

Rodada	Licitante	Valor do	Situação	
		lance (R\$)		
1	2829 - Panificadora Bolo Fofo		Declinou	
1	3895 - GELVAN COMERCIO DE		Declinou	
	ALIMENTOS EIRELI			
1	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.730,00	1,05% maior	
	LTDA - EPP			
1	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.700,00	1,00% maior	
2	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.690,00	0,98% maior	
	LTDA - EPP			
2	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.680,00	0,96% maior	
3	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.670,00	0,94% maior	
	LTDA - EPP			
3	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.660,00	0,92% maior	
4	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.500,00	0,63% maior	
	LTDA - EPP			
4	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.450,00	0,54% maior	
5	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.440,00	0,53% maior	
	LTDA - EPP			
5	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.430,00	0,51% maior	
6	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.410,00	0,47% maior	
	LTDA - EPP			
6	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.400,00	0,45% maior	
7	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.380,00	0,42% maior	
	LTDA - EPP			
7	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.350,00	0,36% maior	
8	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.340,00	0,34% maior	
	LTDA - EPP			
8	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.330,00	0,33% maior	
9	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.300,00	0,27% maior	
	LTDA - EPP			
9	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.290,00	0,25% maior	
10	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.270,00	0,22% maior	

	LTDA - EPP		
10	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.250,00	0,18% maior
11	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.240,00	0,16% maior
	LTDA - EPP		
11	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.230,00	0,15% maior
12	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.210,00	0,11% maior
	LTDA - EPP		
12	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME	55.200,00	0,09% maior
13	3163 - SUPERMERCADO SANTA JULIANA	55.150,00	Menor preço
	LTDA - EPP		
13	4599 - ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME		Declinou

Foi vencedor do lote a empresa SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP, com o valor de R\$ 55.150,00 (cinquenta e cinco mil e cento e cinquenta 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;
- 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:

- KATRY EIRELI (39.674.834/0001-18)
- Panificadora Bolo Fofo (15.170.726/0001-40)
- SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA EPP (08.652.909/0001-36)

Os envelopes das demais licitantes permanecem fechados.

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:

4600 - KATRY - EIRELI (39.674.834/0001-18)

Lote	Item	Material/Serviço	Unid.	Marca	Quant	Valor	Valor
			medi			unitário	total
			da			(R\$)	(R\$)
2	5	31288 - Abacate. Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, fresco, aroma, cor e sabor próprios.	KG	IN NATURA	140	7,92323	1.109,25
2	6	31289 - Abacaxi Pérola. Fruto in natura, de 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 fertilizantes.	KG	IN NATURA	270	6,93283	1.871,86
2	7	31290 - Alho Nacional. Características: de primeira qualidade, graúdo, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	IN NATURA	12	25,7505	309,01
2	8	31291 - Banana Caturra. In natura. Deve estar em 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.	KG	IN NATURA	2.200	2,72361	5.991,94
2	9	31293 - Banana Maçã. In natura. Deve estar em	KG	IN NATURA	220	4,06066	893,35

AL CON

		perfeitas condições de					
		conservação, sua coloração					
		deve ser de verde para amarelo,					
		não deve estar completamente					
		madura. Produto muito maduro					
		ou deteriorado não serão					
	10	aceitos.					
2	10	31294 - Batata Inglesa.	KG	IN	380	3,56545	1.354,87
		Características: lavada, lisa, de		NATURA			
		primeira qualidade, sem lesões					
		de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou					
		cortes na casca, livre de					
		enfermidades, isenta de partes					
		pútridas, com cor e sabor					
		característicos.					
2	11	31295 - Cebola.	TZC	INI	200	205151	
2	11	Características Técnicas:	KG	IN NATURA	200	2,97121	594,24
		integras e de primeira		NATURA			
		qualidade. Não deve apresentar					
		quaisquer lesões de origem					
		física, mecânica ou biológica.					
2	12	31296 - Couve Flor.	KG	IN	200	(127(2	1 207 52
2	12	Características: boa qualidade,	KG	NATURA	200	6,43763	1.287,53
		fresco, de primeira. Tendo		IVATORA			
		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.					
2	13	29569 - Batata salsa.	KG	IN	100	11,043	1.104,30
		Lavada, de 1ª qualidade,	110	NATURA	100	11,045	1.104,50
		estarem suficientemente					
		desenvolvidas, sem lesões de					
		origem física ou mecânica, não					
		apresentarem rachaduras ou					
		cortes na casca, livre de					
		enfermidades, isenta de partes					
		pútridas. Com tamanho					
		uniforme, devendo ser de					
		tamanho médio.					
2	14	31297 - Kiwi.	KG	IN	150		3.491,17
		Unidades pesando	110	NATURA	150	22 27440	5.771,17
		aproximadamente 70 g cada,				23,27449	
		firmes íntegros, sem pontos					
		macios, grau de maturação para					
		consumo na semana da entrega.					
2	15	31298 - Laranja Pêra.	KG	IN	130	3,66449	476,38
		Madura, fruto no grau máximo		NATURA		-,00117	,50
		de evolução no tamanho, aroma					
		e sabor da espécie, uniformes,					(11)
	II.	sem ferimentos ou defeitos,					XVLY

AZ

		firmes e com brilho					
2	16	firmes e com brilho. 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 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. 31300 - Manga. Madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio,	KG	IN NATURA IN NATURA	2.500	5,1501	12.875,25 891,36
		sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega.					
2	18	31301 - Mamão Formosa. 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.	KG	IN NATURA	600	5,94242	3.565,45
2	19	35773 - Mamão papaia. 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.	KG	IN NATURA	200	7,42803	1.485,61
2	20	31302 - Melão. Fruto in natura, de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas	KG	IN NATURA	240	4,45682	1.069,64

AC

		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.	KG	IN	300	1,68369	505,11
		Características Gerais: fruta de		NATURA			
		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					
		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	Colonial	400	6,28907	2.515,63
		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. Embalagem					
		deverá estar devidamente					
		rotulada com registro nos					
		órgãos de inspeção sanitária. O					
		produto deverá apresentar					
		validade mínima de 20 dias no					
		momento da entrega.					
2	23	31304 - Pêra Williams.	KG	IN	100		1.089,44
		Fruto in natura, de primeira		NATURA		10,89444	, , ,
		qualidade, sem defeitos sérios,				10,07777	
		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 Vida.	KG	IN	300	5,44722	1.634,17
							,

22 | 1.634,17 | August 1.634,1

		Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira		NATURA			
		qualidade. 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. Não deve apresentar					
		quaisquer lesões de origem					
		física, mecânica ou biológica.					
2	118	31314 - Milho Verde em	KG	IN	200	2,87217	574,43
		Espiga.		NATURA			
		Preferencialmente orgânico.					
		Características Técnicas: deve					
		apresentar as características de					
		qualidade, bem definidas, bem					
		formadas, livre de danos					
		mecânicos, fisiológicos, pragas,					
		doenças e sujidades. Estar em					
		perfeitas condições de					
		conservação e maturação.					
						Total (R\$):	
							44.689,99

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

Lote	Item	Material/Serviço	Unid.	Marca	Quan	Valor	Valor
			medid		t.	unitário	total
			a			(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	5	8,35279	41,76
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 plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido. Peso unitário 25 g.	KG	Fabricação própria	60	11,70528	702,32

gordura trans. Serao rejettados 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. Total (R\$):	1	4	31212 - Pão Francês. 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 plástica, estéril e descartável. Separado em quantidade conforme cronograma fornecido. Peso unitário 50 g. 31213 - Pão Hot Dog. Produto obtido por processamento tecnológico adequado, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Isento de	KG	Fabricação própria Fabricação própria	120	10,57831 14,09179	1.269,40 2.536,52
4.550,00			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				Total (R\$):	
							. otai (ita).	4.550,00

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

Lo	Item	Material/Serviço	Uni	Marca	Qua	Valor	Valor
te			d.		nt.	unitário	total (R\$)
						(R\$)	
3	25	35774 - Açúcar cristal especial. Características técnicas: de primeira qualidade, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, sólido com cristais bem definidos, cor branca. Embalagem: 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.	KG	UNIÃO	750	4,19195	3.143,96
3	26	31215 - Açúcar de Baunilha. Características: cor e aroma próprios. Embalagem de 100g, rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	GR	30	3,06021	91,81
3	27	31216 - Açúcar Mascavo. De primeira qualidade, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	Big Zitos	50	4,15573	207,79

			_				
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 polietileno leitoso ou transparente, atóxica, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Un	DUÇULA	130	13,25488	1.723,13
3	29	31218 - Amendoim 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.	KG	Carol	20	7,23405	144,68
3	30	31219 - Amido de Milho. Produto amiláceo, 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, 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.	KG	Maiscerta	50	11,25397	562,70
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	80	3,34088	267,27
3	32	35775 - Arroz 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	RAMPIN ELI	1.00	4,79856	4.798,56

Acous

		intacto, devidamente rotulada					
		conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.					
3	22	31222 - Aveia em Flocos Finos.	X 7	D' T'	2.5	7 10 10 5	
3	33	Rica em fibras e proteínas. Prazo de	Un	Big Zitos	35	5,19693	181,89
		validade mínimo de 6 meses.					
		Embalagem de, aproximadamente,					
		250g, devidamente rotulada conforme					
		órgão fiscalizador.					
3	34	31223 - Biscoito Cream Cracker com	Un	Isabela	115	4,97058	571,62
		Gergelim.				1,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	0,1,02
		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 rotulada conforme órgão					
		fiscalizador. Validade de 12 meses a					
		partir da data de entrega do produto.					
3	35	31224 - Biscoito Doce, Sem Recheio,	Un	Estrela	50	5,28747	264,37
5		Tipo Laminado de Maisena, sem		Loucia	50	3,20747	40 4, 3/
		lactose.					
		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 de validade de 8 meses.					
3	26	31225 - Biscoito Doce, Sem Recheio,	7.7	DA	00	12.06002	1.006.10
3	36	Tipo Maria Integral, Com Açúcar	Un	DA	90	12,06882	1.086,19
		Mascavo e Sem Lactose.		COLONI			
		Características: o produto deve		A			
		apresentar-se íntegro, com sabor e					
		odor agradável. Embalagem em					
		polietileno transparente, revestindo					
		até 400 g do produto, acondicionadas					
		em caixas de papelão. Prazo de					
		validade: 12 meses; data de					
_		fabricação: máximo 30 dias.					
3	37	31226 - Biscoito Doce, Sem Recheio,	Un	Casaredo	200	5,713	1.142,60
		Tipo 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 330g,					
		devidamente rotulada conforme órgão					
		fiscalizador. Com prazo de validade					
		de 8 meses.					
3	38	31227 - Biscoito Doce, Sem Recheio,	Un	Casaredo	100	6,20191	620,19
		Tipo Rosquinha de Leite.				,	,
		Características: o produto deve					
	1	apresentar-se íntegro, com sabor e					
		odor agradável. Sem lactose.					
		Embalagem com 330g devidamente					
		rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses.					
3	39	31228 - Biscoito Maria Sem Glúten.	IIn	Estrela	20	12 02255	240.47
J	23	Biscoito sem glúten e sem lactose,	Un	Estreia	20	12,02355	240,47
		sem conservantes, corantes, gordura					
		hidrogenada e aromatizantes					
		artificiais. Embalagem de 125 g.					

(-/0

2	40	31229 - Biscoito Salgado, Tipo Água	T * *	П			
3	40	e Sal. Textura crocante, deverá estar em	Un	Estrela	80	10,7198	857,58
		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 Glúten Crakers. Biscoito salgado sem glúten e sem	Un	Isabela	7	8,76416	61,35
		lactose, sem conservantes, corantes e					
		aromatizantes artificiais. Embalagem de 210 g					
3	42	31231 - Bolacha de Mel, Sem	KG	Girassol	200	15,69038	3.138,08
		Cobertura. Deverá ser fabricada a partir de				20,0000	2.120,00
		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 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,	Un	Carol	100	3,6125	361,25
		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.					
3	44	31233 - Canjiquinha de Milho	Un	Carol	200	3,47669	695,34
		(Quirera). Embalagem: deve estar intacta,				,,,,,,,,	3,2,2
		acondicionadas em pacotes de					
		polietileno transparente bem vedado,					
		embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.					
		Data de fabricação: 30 dias. Prazo de					
3	45	validade: mínimo 4 meses. 31235 - Cookie Integral Sem Glúten.	Un	NATURA	20	8,21187	164,24
5	7.5	Sabores: coco, laranja ou cacau.	OII	L LIFE	20	0,21107	104,24
3	46	Embalagem 120g 31236 - Ervilha Verde Congelada	IIn		100	7 10070	710 00
5	40	Características: sabor, aroma e textura	Un	Copacol	100	7,18878	718,88
		próprios, 100% natural. Congelado a - 18°C. Embalagem de polietileno					
		contendo 350g e as seguintes					
		informações: nome e/ou marca,					

South

1 (

				_			
		ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
3	47	31237 - Farelo de Aveia. O produto não deve 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 entrega.	Un	Big Zitos	20	4,39113	87,82
3	48	31238 - Farinha de Arroz. Farinha de arroz sem 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.	KG	RAMPIN ELI	10	3,6125	36,12
3	49	31239 - Farinha de Mandioca Torrada. De primeira qualidade, fina, sem glúten. Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	KG	Pinduca	12	3,6125	43,35
3	50	31240 - Farinha de Milho Amarela. Deve ser bem fina. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, 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.	KG	Libardoni	400	6,99865	2.799,46
3	51	31241 - Farinha Sem Glúten. Ideal para o preparo de bolos, pães, cremes e empanados sem glúten. Sem glúten, sem lactose, sem açúcar e sem ovos. Próprio para celíacos e pessoas sensíveis ao glúten. Embalagem de 500 g.	Un	VITAO	12	6,32866	75,94
3	52	35776 - Farinha de trigo especial tradicional. 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 característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 Kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	KG	Specht	300	3,62155	1.086,46
3	53	31243 - Farinha de Trigo Integral. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa, mistura com outras farinhas, formação de grUnos (Unidade), resíduos ou impurezas,	KG	Realta	30	5,2422	157,27

ALDE

3	54	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 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. 31244 - Fécula de Batata. Para o preparo de pratos doces e	Un	VITAO	12	3,6125	43,35
		salgados, não deve conter glúten. Embalagem deve estar intacta, conter 200 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.					
3	55	31245 - Fermento Biológico Seco 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 informações nutricionais.	Un	Apti	24	9,48847	227,72
3	56	31246 - Fermento Químico em Pó. Aspecto de pó fino, cor branca. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes de 250 g. 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 informações nutricionais.	Un	Apti	50	5,52287	276,14
3	57	31247 - Granola Tradicional. Composta de cereais como: aveia, trigo, centeio, cevada, amaranto, quinoa ou um mix destes ingredientes; grãos como: castanhas (do pará, nozes, amêndoa, avelā, 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.	KG	NATURA LLE	30	17,88142	536,44
3	58	31248 - Lentilha. Classe graúda, tipo 1, conforme a Portaria n° 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de	Un	Carol	80	5,42327	433,86

ACTU

3	59	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 e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contento 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de fabricação: máx. 30 dias. 31249 - Macarrão Com Ovos Tipo Cabelinho de Anjo. Características técnicas: macarrão tipo cabelinho de anjo, com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, de 500g. Póscocção 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	Un	GALO	200	5,8307	1.166,14
		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 Ovos Tipo Caracol.	KG	Casaredo	30	8,1666	245,00
		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 Arroz, Com Ovos, Isento de Glúten. Macarrão de arroz com ovos, corte parafuso 500g. Sem glúten – sem lactose. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	Urbano	16	4,64464	74,31
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:	KG	Parati	250	5,46854	1.367,14

		nome e/ou marca, ingredientes, data					
		de validade, lote e informações nutricionais.					
3	63	37184 - Macarrão penne com vegetais tricolor.	Un	Casaredo	50	5,18787	259,39
		Com sêmola de trigo enriquecida com					
		ferro, acido ffólico, corantes naturais, urucum e cúrcuma ovos					
		pasteurizados, embalagem íntegra de					
3	64	500g validade mínio 6 meses. 31254 - Milho Verde Congelado.	T I	C1	70	6.01717	404.20
3	04	Características: sabor, aroma e textura	Un	Copacol	70	6,91717	484,20
		próprios, 100% natural. Congelado a - 18°C. Embalagem de polietileno					
		contendo 350 g e as seguintes					
		informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e					
		informações nutricionais.					
3	65	31257 - Mistura Para Bolo Sem Lactose e Sem Glúten.	Un	NATURA	16	12,44003	199,04
		Vários sabores, deve ser elaborado		L LIFE			
		com 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.					
3	66	Pacote com 300g. 31258 - Óleo de Soja Refinado.	TT.	C	200	0.05705	2.062.02
3	00	Características Técnicas: óleo de soja	Un	Coamo	380	8,05795	3.062,02
		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.					
3	67	31259 - Polvilho Doce. Produto amiláceo extraído da	Un	Prata	25	5,23314	130,83
		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.					
3	68	31260 - Polvilho Azedo.	Un	Prata	20	6,02083	120,42
		Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Pacote de polietileno					
		atóxico, resistente, contendo peso					
		líquido de 500 g, devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador.					
3	69	31261 - Sagu.	Un	Carol	100	5,09734	509,73
		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.					
	ı	Embalagem: pacotes de polietileno					
		contendo 500 g do produto,					

		devidamente rotulada conforme órgão					
3	70	fiscalizador. 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	50	3,58534	179,27
3	119	37183 - Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Laminado de Maisena. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem de 400 g, de polietileno, impermeáveis e lacrados, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses.	Un	Estrela	100	6,73609	673,61
4	71	31262 - Achocolatado em 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 30 dias.	KG	Apti	90	10,43834	939,45
4	72	31263 - Bebida à Base de Soja (Leite de Soja). Sabor original, líquido, UHT, embalagem de 1 litro. Com cor e odor característico, sem açúcar, isento de materiais estranhos, embalagem íntegra, não violada, deve conter rotulagem com informações nutricionais e demais informações, conforme legislação vigente.	Un	ADES	60	5,35541	321,32
4	73	31264 - Cacau em Pó 100%. Sem lactose, sem açúcar, sem glúten. Embalagem contendo 200 g	Un	Apti	30	21,6847	650,54
4	74	31265 - Café Solúvel Granulado. Intensidade do sabor: forte. Embalagem de vidro contendo 200g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	Amigo	100	12,61809	1.261,81
4	75	31266 - Canela em Pó. Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica, pote com 30 g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	Un	Carol	22	4,65075	102,32

	T	21277 0 1 7					
4	76	31267 - Canela em Rama. Produto íntegro, com características adequadas para o consumo. Embalagem contendo 100g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.	Un	Carol	20	16,24473	324,89
4	77	31268 - Chá Mate de Saquinho. Acondicionados em caixas de 40 g, contendo 25 saquinhos cada, devidamente rotuladas conforme órgão fiscalizador. Sabores: laranja, limão e doce de leite.	Un	Matte Leão	50	4,29372	214,69
4	78	31269 - Coco Ralado Sem Adição de Açúcar. 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.	Un	Apti	30	4,61317	138,40
4	79	31270 - Colorau. Condimento colorífico em pó de primeira, 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.	Un	Apti	100	3,0911	309,11
4	80	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 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.	Un	GR	16	5,49634	87,94
4	81	31272 - Extrato de Tomate Concentrado. 100 % natural. 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:	Un	Fugini	350	3,17566	1.111,48
		1 and a second					

		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	82	31275 - Margarina Vegetal Sem Sal e	Un	Delícia	70	8,49349	594,54
7	02	Sem Gordura Trans.	On	Delicia	/0	0,49349	394,34
		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 validade, lote e informações					
		nutricionais.					
4	83	31276 - Orégano. Condimento de folhas secas, picadas e	Un	GR	16	5,48694	87,79
		desidratadas. Embalagem com 10g,					
		devidamente rotulada conforme órgão					
		fiscalizador.					
4	84	31279 - Sal Refinado Iodado.	KG	Cruzeiro	100	1,62541	162,54
		Pacote com até 1 kg, em polietileno					
		transparente. Prazo de validade: 12					
		meses. Data de fabricação: 30 dias,					
		devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.					
4	0.5	31280 - Suco Natural Concentrado	TT.	M	160	7.02026	1.007.00
4	85	Sabor Abacaxi.	Un	Maguary	160	7,92036	1.267,26
		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.					
4	86	31281 - Suco Natural Concentrado	Un	Maguary	180	7,92036	1.425,66
		Sabor Manga.			100	7,52000	11.20,00
		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					1
		informações nutricionais.					
4	87	31283 - Suco Natural Concentrado	Un	Maguary	200	7,92036	1.584,07
		Sabor Pêssego. Sabor 100% natural da fruta, sem					
		aditivos químicos, nem corantes e					$\langle \chi \rangle$
	-						

		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 e					
4	00	informações nutricionais. 31284 - Suco de Uva Concentrado.	TTC				
4	88	100% natural. Embalado em garrafa	KG	Neli	60	14,54416	872,65
		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	89	31285 - Vinagre Branco.	Un	Heinig	30	2,33947	70,18
7	09	Vinagre de álcool em embalagem	On	Hennig	30	2,33947	70,10
		plástica de 900ml, devidamente					
		rotulada conforme órgão fiscalizador.					
4	90	31286 - Vinagre de Maçã.	Un	koller	16	1,87909	30,07
'		Embalagem de 750 ml. A embalagem		Konoi	10	1,07707	50,07
		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	91	31287 - Vinagre Tinto.	Un	Nono	60	6,62379	397,43
		Características técnicas: Fermentado		Moro			
		acético de álcool, acidez 4%.		IVIOIO			
		Embalagem: deve estar intacta,					
		acondicionada em garrafas plásticas					
		resistentes, contendo 2 L. 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 informações nutricionais.					
1	117	35777 - Café solúvel tradicional,	T T	A	1.5	2.00024	40.14
4	117	sachê 50g.	Un	Amigo	15	2,80924	42,14
		Intensidade do sabor: forte.					
		Embalagem em sachê contendo 50g,					
		devidamente rotulada conforme órgão					
		fiscalizador.					
4	120	31282 - Suco Natural Concentrado	Un	Maguary	100	8,43711	843,71
	120	Sabor Maracujá.		iviagual y	100	0,73/11	073,/1
		Sabor 100% natural da fruta, sem					
		aditivos químicos, nem corantes e					
		conservantes. Sabor maracujá, 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.					
5	92	31318 - Bebida Láctea Fermentada.	Un	Tirol	300	5,03698	1.511,09
		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.					
5	93	31319 - Creme de Leite.	Un	TERRA	30	1,92391	57,72
	T	Embalagem UHT contendo 200g.		VIVA			
		Ingredientes: creme de leite, leite em		7 7 7 7 7			
		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.					
5	94	31320 - Doce de Leite em Pasta.	Un	Incotril	60	15 7207	0.42.70
))4	O doce de leite deverá ser fabricado	UII	meoun	60	15,7297	943,78
		com matérias-primas sãs e limpas e					
		em 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.					
5	05	35778 - Doce de leite sem lactose.	TT	TP: 1	20	0.20205	104.00
5	95	Doce de leite para dietas com	Un	Tirol	20	9,20385	184,08
		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.					
5	96	31322 - Iogurte Com Polpa de Fruta.	Un	Tirol	400	6,69986	2.679,94
-		Sabores: coco, morango ou salada de			100	0,07700	2.072,24
		frutas. Sem glúten. Resfriado no					
		máximo 10° C. Prazo de validade 45					
		dias. Deverá constar registro no					
		Ministério da Agricultura.					
		Embalagem em pacote de 900 g.					
5	97	31323 - Iogurte Natural Integral.	Un	Frimesa	100	1,73056	173,06
		Ingredientes: leite integral				,	
		pasteurizado, leite em pó desnatado e					4
		fermento lácteo. Sem glúten.					
		Resfriado no máximo 10º C. Prazo de					
		validade 45 dias. Deverá constar					
		registro no Ministério da Agricultura.					
_	00	Embalagem 170 g. 31324 - Iogurte 0% Lactose.	**	m: ·		0.522.5	
5	98	Embalagem tipo garrafinha contendo	Un	Tirol	60	8,63345	518,01
		Emodiagem upo garrarinna contendo					

1-10

		830 g do produto. Resfriado no máximo 10° C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura.					
5	99	31326 - Leite Integral Longa Vida. Características técnicas: leite integral fluído, processado através do 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.	Litr	TERRA	2.00	3,5868	7.173,60
5	100	31327 - Leite Semidesnatado Sem Lactose. Leite UHT semidesnatado sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve 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.	Un	TERRA VIVA	160	4,41824	706,92
5	101	31328 - Manteiga Sem Sal. De primeira qualidade, obtida do creme de leite (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.	KG	Frimesa	50	35,71327	1.785,66
5	102	31329 - Nata. Pasteurizada, rica em 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	Un	Frimesa	60	8,07271	484,36

		e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Emb. de 300 g.					
5	103	31330 - Queijo Mussarela Fatiado. De primeira qualidade. Ingredientes: leite 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.	KG	TAIOZIN HO	100	37,61785	3.761,78
6	104	31331 - Banha de Porco. Produto refinado de gordura animal. Pacote com 1 kg.	KG	Frimesa	25	13,60851	340,21
6	105	35779 - Carne Bovina, Bife Bovino Coxão Mole. Características técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, fresca, resfriado de 0 a 7°C, respeitando as recomendações do fabricante, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem 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.	KG	Frizape	120	37,55949	4.507,14
6	106	35780 - Carne Bovina em Cubos, Patinho Picado. Características: a carne 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	KG	Frizape	300	35,6543	10.696,29

	1						
		cubos de aproximadamente 3X3 cm,					
		em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de					
		polipropileno de 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. O					
	405	transporte deve ser refrigerado.					
6	107	35781 - Carne Bovina Moída Magra,	KG	Frizape	300	37,04431	11.113,29
		de 1ª Qualidade.					
		Características técnicas: 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.					
		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	100	31335 - Carne de Frango, Coxa e	TZC	NT.	200	10.47055	2 1 12 56
O	108	Sobre Coxa com Osso.	KG	Nat	300	10,47855	3.143,56
		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					
		validade, carimbo de inspeção					
		estadual ou federal, procedência da					
		carne, nome e/ou marca, lote e					
		informações nutricionais. O transporte					
		deve ser refrigerado.					
6	109	31336 - Carne de Frango, Coxinhas	KG	Nat	150	12,62675	1.894,01
J	100	das Asas Sem Tempero.	120	1141	130	12,02073	1.05+,01
		Características Técnicas: 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					
		A					- 1
		excesso de gelo. Embalagem em			1		1
		excesso de gelo. Embalagem em polipropileno, deve ser de 1 kg e estar					
		polipropileno, deve ser de 1 kg e estar					C
		polipropileno, deve ser de 1 kg e estar intacta. Prazo de validade: mínimo de					

ACON

informagões: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedancia de cara, none evou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado. 6 110 3137 - Carme de Pringo, Petro Com Pele e Osso. Características técnicas: congelado a - 12°C ou menos, conforme recomendações do fabricante. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lias e coloração e da fabricante. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lias e coloração e da fabricante. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lias e coloração e da fabricante. A carne deve ses firme de validade: mínimo de 10 messes. Data de fabricação: máximo de 30 diais. A rotulagem deve center 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 peso, data de processamento, data de validade, e acimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações peso, data de paroximadamente de 1,7cm pena de 1,5ga a 250; cada da validade, e aproximadamente de 1,7cm pena de 1,5ga a 250; cada da validade, pega lias e odor característico. Com pele, pouca gordura, suborosa e macia. Embalegam à viscuo, 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 de carne, nome evou marca, lote e informações no microsas, sem concendráções do fatoricante. Embalgam em áveiu. Discreda e intencionas, 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, procedância de carne, nome evou marca, lote e informações nutricionas, contendo 1 kg. Prazo de validade, carimbo de inspeção estadual ou federa, procedancia de carne, nome evou marca, lote e informações nutricionas, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado.								
carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carac, nome elou marca, lot e informações nutricionais. O transporte deve ser refligerado. 110 31337 - Came ufa Frango, Peiro Com Pela e Osso. Características Kelenicas: congelado a-12°C ou 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 centar inscue, Pazo de validade: mínimo de 10 messes, Dana de fabricação mástimo de 30 diss. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações pesa, data de processamento, data de validade, carimbo de laspecção estadual ou federal, procedência da carne, nome elou marca, lote el fabricante. A espessam de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm peso de 150g a 20°G exada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, subcrosa e macia. Embalagem à vácuo, lacrada e intense, contendo 18; Pazzo de validade: máximo de 60 diss. A rotulagem deve conter pesa, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome elou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O transporte deve ser refigerado. 5 112 2 5782 - Carne suína cossela piculto. Tempor de validade e máximo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome elou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O a transporte deve ser refigerado. 6 112 2 signal procedência da carne, nome elou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O a transporte deve ser refigerado. 6 112 2 signal procedência da carne, nome elou marca, lote e informações ou futicionais, conforme legislação. O a transporte deve ser refigerado. 6 116 el transporte deve ser refigerado. 6 117 especialmente de contra pesa, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou refederal, procedência de carne, nome do um arca, lote e informações nutricionais, conforme			informações: peso, data de					
federal, procedencia du carne, nome el color marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser infrigendo. 110 31337 - Carne de Franço, Peito Com Pele o Cosso. Características técnicas: congelado a - 1/2°C ou menos, conforme recomendações do fabricame. A carne deve ser frime e sem manchas, peça liss e coloração carla e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intaca. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 días. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações peso, data de processamento, data de validade, carámbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser disgrando. 111 37522 - Carne suína bisteca. Características técnicas: fresca, restinada de 0 a 7°C, respecimado as recomendações do fabricante. A capta deve ser da aproximadamento de 1,7cm peso de 150g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas everdendas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouce gordura, sabrosa e macla. Embolagem à vácuo, lacrada e intacta, comendo 1 18g. Prazo de validade: máxtimo de 60 días. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carámbo de inspeção estadaul ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O federal, procedência de da a 7°C, respecimado as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, comendo 1 1g. Prazo de validade: máxtimo de 60 días. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carámbo de inspeção estadaul ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote informações nutricionais, conforme legislação. O federal, procedência da carne, nome e/ou estado de intacta, contendo 1 fg. Prazo de validade: carámbo de inspeção estadaul ou federal, procedência da carne, nome e/ou estado de contente da								
cou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser infrigendo. 110 13437-Carne de Frango, Peiro Com Peice Osso. Cancterísticas écuricase congelado a 12°C ou mens, conforme recomendações do fabricante. A carne deve ser firme ce sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor características franca. 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, carirabo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome evo marca, lote e informações e miserifiada de 10°C, respeitando as recomendações do fabricante. A espessara de cada hásicas 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, sabroros e macia. Emblagem à vicuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade; máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter peso, data de processamento, data de validade, carirmbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O fibricante. Embalagem à vicuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter peso, data de processamento, data de validade, carirmbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações qualidade: máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter peso, data de processamento, data de validade, carirmbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações qualidade e máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter peso, data de processamento, data de validade, carirmbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote informações qualidade. La rituada de la rotula								
nutricionais. O transporte deve ser eleftgendo. 110 31337 - Carne de Frango, Peito Com Pele o Goso. Canacterísticas técnicas: congelado a 1 PC co menos, conforme recomendações do findicante. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e doto característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem deve casta rinatea. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: míximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações pesso, data de processamente, lata de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome evo marca, lote e informações noturicionais. O transporte deve ser efigiendo. 111 35782 - Carne suína bisteca. Características técnicas: fresca, resfiriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações of 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, pouce gordura, saborosa e macha. Embalagem à vicuo, 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 refrigendo. 112 35783 - Carne suíns, costela picuda. Característicos concorre legislação. O transporte deve ser refrigendo, se ses manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ossos costais e músculos intercostás, sem coure o pouc. gordura. Fresca, restriáda de 0 a 7 °C, respeilando as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrade intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade máximo de fid 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								
Interferentials Interferen								
Section					*			
Pele e Osso. Características técnicas: congelado a 12°C ou 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 estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 mesas. 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 inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações mutricionals. O transporte deve ser refrigerado. 5 111 35782 - Carne sufma bisticca. Características técnicas; fresca, rescinda de 0 a 7°C; respeliando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisticea deve ser da aproximadamente de 1,7cm peso de 150 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, hacrada 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 publicado de validade: máximo de 60 dias. A rotulagem deve sor firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, Possuir os ossos costais e músculos intercostais, sem courne ponue a gordura. Fresca, resfriada de 0 a 7°C, respeliando as resúna, costela pricada. Características fécnicas; deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ossos costais e músculos intercostais, sem courne ponue a vicuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nou de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nou de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nou máximo de 60 dias. A rotulagem deve cont		110						
Características técnicas: congelado a 12°C ou menos, conforme recomendações do fabricane. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara 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 validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado. 6 111 35782 - Carne sufan bisteca. Características técnicas: fresca, restriada do 9 a 7°C, respellando as recomendações do fabricante. A espessaru de cada histica deve ser da aproximadamente de 1,7 cm peso de 150g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, sabrorosa e macia. Embalagem à vácuo, harçad e initacta, 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. 6 112 35783 - Carne sirina, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir o so sosso costais e másculos intercostais, sem couro e pouca gordura. Fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomentações do fabricante. Embalagem à vácuo, 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, 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, l	6	110		KG	Nat	320	14,55139	4.656,44
12°C ou 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. Emblaigem deve estar intacta. Prazo de validade: mánimo de 10 messe. 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 inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações mutricionias. O transporte deve ser refrigerado. 5 111 35782 - Carne sufina bisteca. Características técnicas: fresca, restriada de 0 a 7°C; respeitando as recomendações do fabricante. A capessam de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm peso de 150 a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdendas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, siborosa e macia. Embalagem à vácuo, lacrada e initacta, contendo l 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. 6 112 35783 - Carne suña, costela picada, Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdendas, peça lisa e odor característico, possuir os ososs costais e másculos intercostais, sens suña, costela picada, carde cintente, contendo l 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 notaridade indicate, contendo l kg. Prazo de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações mutricionais, conforme legislação, O			NO. (C.) X MARCO (M. M. 1.5179-5474-1194-00)					
recomendações do fabricante. A cume deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Não poderá comer excessão de golo. Emblalgem 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 validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionals. O transporte deve ser refrigerado. 6 111 35782 - Carne suína bisteca. Características fecinicas: fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. A espessaru de cada bisteca deve ser da proximadamente de 1,7 cm peso de 150g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdendas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, sabnorosa e macia. Embalagem à vácuo, herada 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 nutricionals, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado. 6 112 35783 - Carne suína, costela plicada, Características fecinicas: deve ser nutricionals, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado. 6 112 a 35783 - Carne suína, costela plicada, Características fecinicas: deve ser nutricionals, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado 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 nutricionals, conforme legislação. O transporte deve ser estimado de 0 a 7 °C, respeitandos as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacto, 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								
deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Não poderá comer e excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 messe. Data de fabricação: máximo de 30 diss. 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 c/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado. 6 111 35782 - Carne suína bisteca. Características técnicas: fresca, restiráda de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1.7cm peso de 1.50g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem mancha esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, saborosa e macia. Embalgem à vácuo, lacrada e intacta, contendo l kg. Prazo 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. 6 112 35783 - Carne suína, costela picuda. Características fécnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os cosses costais e músculos intercostais, sem couro e pouca gordura. Presca, restrinda de lo a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo l 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, contendo l kg. Prazo de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O								
lisa e coloração clara 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 validade; carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado. 6 1111 35782 - Carne suína bisteca. Características técnicas: fresca, resfriada de 0 a 7 °C., respeitando as recomendações do fabricante. A espessum de cada bisteca deve ser da 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, 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. 6 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ossos costais e músculos de combo de inspeção estadual ou federal, procedência 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 conter-peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações on data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote informações notar de contra peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote informações notar de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pro			3					
característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: móximo de 30 dias. 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 peso, data de processamento de 1,7cm peso de 150g. a 250g cada. A carne deve ser firigerado. 5 3782 - Carne suína bisteca. Características técnicas: fresca, resfiriada de 0 a 7 °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 severdeadas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, suborosa e macia. Embalagem à vácuo, 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. 6 112 55783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações poda da de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações poda da de procesamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações poda da de validade.								
excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta. Prazo de valídade: 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 inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado. 6 111								
estar infacta. 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 inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações resonidade do a 7 °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, 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 mutricionais, conforme legislação. O transporte deve ser efirgerado. 6 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os osos costais e másculos intercostais, sem couro e pouca gordura. Fresca, resfiriada 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 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								
fabricação: máximo de 30 dias. 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 rescrições do de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência de carne, nome e/ou marca, lote e informações rescrições 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. Emblagem à vácuo, 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 rescrições do fabricante. Emblagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade; máximo de ofor característicos fécnicas deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característicos possuir os ososos costais e músculos intercostais, sem couro e pouca gordura. Presca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. Emblagem à vácuo, 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								
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. O transporte deve ser refrigerado. 111 35782 - Carne suína bistica. Características técnicas: fresca, restifiada de 0 a 7°C, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bistea 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, 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. 5 112 35783 - Carne suína, costela pieda. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os osos costais e músculos intercostais, sem couro e pouca gordura. Presca, 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 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 mutricionais, conforme legislação. O mutricionais, conforme legislação. O			mínimo de 10 meses. Data de					
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. O transporte deve ser refrigerado. 33782 - Carne sufina bisteca. Características técnicas: fresca, resfriada de 0 a 7 °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 a sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, saborosa e macia. Emblagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo 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. 6 112 35783 - Carne sufina, costela pieda. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os osos costais e misculos intercostais, sem couro e pouca gordura. Fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. Emblagem à vácuo, 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 do rabricante. Emblagem à vácuo, 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			fabricação: máximo de 30 dias. A					
processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. Interviolais, com estada de validade, carimo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O de data de processamento, data de validade, carimo de fines estada de o a 7 exc., respitando 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, contendo 1 kg. Prazo 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. Intervostais, sem couro e pouca gordura. Fresca, resfriada de 0 a 7 exc., respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade, máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimó de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações ou fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade, máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimó de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações on forme cejus a formações on utricionais, conforme legislação. O								
carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado. 111 35782 - Carne suína bisteca. Características (écnicas: fresca, restriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7 cm peso de 150g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peca lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, saborosa e macia. Embalagem à vácuo, 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. 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peca lisa e odor característico, possuir os ososo 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 conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações on utricionais, conforme legislação. O								
federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado. 1111 35782 - Carne suína bisteca. Características técnicas: fresca, restíriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisteca deve ser da aproximadamente de 1,7cm peso de 1,50g 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, contendo 1 kg. Prazo 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. 1122 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ossos costais e músculos intercostais, sem couro e pouca gordura. Fresca, resfiráda 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 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								
e/ou marca, lote e informações nutricionais. O transporte deve ser refrigerado. 1111 3782 - Carne sufina bisteca. Características técnicas: fresca, resfriada de 0 a 7 °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, 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. 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os cossos 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 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								
nutricionais. O transporte deve ser refrigerado. 111								
Tetrigerado. S3782 - Carne sufina bisteca. Características técnicas: fresca, resfriada de 0 a 7 °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, contendo 1 kg. Prazo 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. S7873 - Carne sufina, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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, connendo 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			and the same of th					
Signature Sign								
Características técnicas: fresca, resfriada de 0 a 7 °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, contendo 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. A rottulagem 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. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ossos costais e másculos 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 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	6	111		VC	Erizono	160	10 60260	1 700 22
resfriada de 0 a 7 °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, 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. 8 Trizape 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ososo 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 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	0	111		NO	Filzape	100	10,08208	1.709,23
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, 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. KG Frizape 60 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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			100					
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, 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. 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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								
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, 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. 6 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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			espessura de cada bisteca deve ser de					
firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, saborosa e macia. Embalagem à vácuo, 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. 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ososo 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 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			aproximadamente de 1,7cm peso de					
peça lisa e odor característico. Com pele, pouca gordura, saborosa e macia. Embalagem à vácuo, 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. 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ososo 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 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								
pele, pouca gordura, saborosa e macia. Embalagem à vácuo, 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. 6 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os osos 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 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								
macia. Embalagem à vácuo, 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. 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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								
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. 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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								
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. 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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			_					
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. 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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			-					
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. 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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			The state of the s					
carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado. 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ososo 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 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								
federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado. 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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								
nutricionais, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado. 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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. 6 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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			e/ou marca, lote e informações					
6 112 35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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			nutricionais, conforme legislação. O					
Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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								
Características técnicas: deve ser firme e sem 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 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	6	112	_	KG	Frizape	60	13,12249	787,35
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 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			Extraction of the control of the con		_			
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 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			,					
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 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			1 -					
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 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								
respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, 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			1					
fabricante. Embalagem à vácuo, 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								
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			100					
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			_					
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								
processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O			rotulagem deve conter: peso, data de					/ 4
federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O			processamento, data de validade,					4
e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O								~
nutricionais, conforme legislação. O								
transporte deve ser retrigerado.								
			nansporte deve ser retrigerado.					

						Total (R\$):	123.288,95
0	116	Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado, elaborado com carne de 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.	KG	Frimesa	65	26,81849	1.743,20
6	115	31342 - Linguiça Toscana. Características: preparada com carne suína de altíssima qualidade, pouca gordura e temperos equilibrados. Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Contendo prazo de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado. 31343 - Presunto Cozido.	KG	Frizape	250	17,9924	4.498,10
6	114	31341 - Filé de Tilápia. Características: filé de tilápia in natura, congelado a -18°C ou menos e sem espinhos. Embalagem em polietileno de 1 kg, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade de 1 ano. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	Luzitania	80	41,23379	3.298,70
6	113	35784 - Carne suína, íscas em cubos. Características técnicas: cortada em cubos, deve ser firme e sem manchas esverdeadas, cor e odor característicos, sem pele, com pouca gordura, saborosa e macia. 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 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.	KG	Frizape	300	22,54153	6.762,46

7. Das ocorrências dignas de nota:

Durante a fase de lances do Lote 03 ocorreu o empate ficto, o menor lance foi da empresa ITACIR ANTONIO SERIGUELLI – ME, porém como não comprovou condição de ME/EPP foi dada a oportunidade do licitante SUPERMERCADO SANTA JULIANA – EPP, conforme o art. 45 da Lei Comp. 123/2006, mesmo o sistema não tendo habilitado o julgamento do empate ficto.

O representante da empresa GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI, deixou a sessão após a fase de lances, pois não foi vencedor de nenhum lote e possuía outros compromissos.



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)	
ANTONIO VANDERLEI DE MEDEIROS GELVAN COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI CIBELE SERIGUELLI CARDOSO DE OLIVEIRA ITACIR ANTONIO SERIGUELLI - ME LIDIO DE OLIVEIRA EUZ KATRY - EIRELI ADJILSON CAMPAGNIN Panificadora Bolo Fofo MARIO CESAR DONADELI SUPERMERCADO SANTA JULIANA LTDA - EPP	Pregoeiro Fabricio Gonzatti Marcilene de Oliveira Baldo Cristaine Scopel