

**FUNDO MUNICIPAL DE REEQ. BOMBEIRO DE SÃO**

RELATÓRIO: RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO - ANEXO

CNPJ: 82.925.652/0001-00

Telefone: (48) 3665-6683

RUA GILSON GERALDO SARTORI, 440

CEP: 88240-000 - São João Batista SC

**PREGÃO ELETRÔNICO**

Nr.: 1/2023 - PE

Processo Administrativo: 1/2023

Data do Processo: 01/02/2023

## ANEXO RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	100,000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO DE PRIMEIRA (PATINHO)- CONGELADA EM - CARNE BOVINA MOÍDA TIPO DE PRIMEIRA (PATINHO)- CONGELADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES E ÍNTEGRAS DE 0,5KG A 1,0KG. SELADOS PELA INDÚSTRIA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA(FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	33,9300	3.393,00
2	130,000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO - APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE 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: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA(FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	24,9100	3.238,30
3	100,000	KG	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE, CORTADA EM BIFES: CARACTERÍST - CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE, CORTADA EM BIFES: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO COM NO MÁXIMO 4% DE GORDURA E CARIMBO SIE OU SIF, EM EMBALAGEM COM NO MÁXIMO 1KG. EMBALADA EM PVC, TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, E SEGUNDA EMBALAGEM DE PAPEL OU PAPELÃO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, DIPOA, N.304, DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99. DATA DE FABRICAÇÃO: DE NO MÁXIMO 30 DIAS NO ATO DA ENTREGA.	45,2300	4.523,00

4	100,000	KG	PRESUNTO SUÍNO COZIDO E FATIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: - PRESUNTO SUÍNO COZIDO E FATIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: RESFRIADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM DE 150G A 350G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, COM REGISTRO NO MA OU MS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	46,3000	4.630,00
5	200,000	KG	QUEIJO TIPO PRATO FATIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: RESFRIA - QUEIJO TIPO PRATO FATIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: RESFRIADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTERFOLHADO. EMBALAGEM DE 150G A 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, COM REGISTRO NO MA OU MS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	55,1800	11.036,00
6	30,000	KG	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EMBALAGEM - LINGUIÇA TIPO CALABRESA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EMBALAGEM EM FILME PCV TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO TRÊS MESES A PARTIR DA ENTREGA, PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS EM TEMPERATURA CORRETAS RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS, CONSISTÊNCIA MOLE OU MANCHAS ESVERDEADAS.	26,5900	797,70
7	30,000	KG	BACON DEFUMADO RESFRIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE SER - BACON DEFUMADO RESFRIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE SER RETIRADO DA PARTE INTERNA DA BARRIGA, NA PROPORÇÃO DE 2/3 DE CARNE PARA 1/3 DE GORDURA, SEM TEMPERO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOBRE INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM DURANTE O PROCESSAMENTO E ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSO, NERVOS, TENDÕES, PELE, SEBO E APONEUROSES. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL E SER MANIPULADA SEGUINDO AS BOAS PRÁTICA DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE SER ARMAZENADA A TEMPERATURA DE ADEQUADAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Á VÁCUO, EM SACOS DE POLIPROPILENO COM 5 CAMADAS, TIPO CRYOVAC OU SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO OU SACOS DE NYLON-POLY, TERMOSSOLDADO. PACOTES COM , NO MÁXIMO 500G, PORCIONADOS E RESFRIADOS, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: DE NO MÁXIMO 30 DIAS NO ATO DA ENTREGA	51,5600	1.546,80
8	60,000	UN	ÓLEO DE SOJA REFINADO, EMBALAGEM PLÁSTICA PADRONIZADA DE 900 - ÓLEO DE SOJA REFINADO, EMBALAGEM PLÁSTICA PADRONIZADA DE 900ML, A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS	10,1900	611,40

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
9	200,000	UN	BANDEJA DE OVOS VERMELHOS GRANDES, CONTENDO 30 OVOS CADA UNI - BANDEJA DE OVOS VERMELHOS GRANDES, CONTENDO 30 OVOS CADA UNIDADE, FRESCOS, DE BOA QUALIDADE, INTACTOS, SADIOS E HOMOGÊNEOS. COM PRAZO DE VALIDADE DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA(A INFORMAÇÃO DE VALIDADE DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DO PRODUTO.	21,5500	4.310,00
10	130,000	PCT	CAFÉ, APRESENTAÇÃO TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE MÉDIA, TIPO TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO ALMOFADA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL GRÃOS CAFÉ ARÁBICA. Café em pó, homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB (Classificação Oficial Brasileira) ou melhor, com no máximo 10 por cento em peso de grãos com defeitos pretos, verdes (PVA) e ausente de grãos pretos-verdes e fermentados, gosto 100% de café arábica, admitindo-se café com classificação de bebida Mole a Dura, isento de gosto Rio e Rio Zona; características físico-químicas: umidade em g/100g de máximo 5,0 por cento, resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10 por cento v/v, em g/100g máximo de 1,0 por cento, cafeína em g/100g mínimo 0,7 por cento, extrato aquoso para em g/100g mínimo 25,0 por cento, extrato etéreo em g/100g mínimo 8,0 por cento, limites tolerados para microtoxinas contaminantes ocratoxina A máximo 10 ug/Kg, com validade de 1 ano a partir da entrega pelo fornecedor - CAFÉ, APRESENTAÇÃO TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE MÉDIA, TIPO TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO ALMOFADA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL GRÃOS CAFÉ ARÁBICA. Café em pó, homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB (Classificação Oficial Brasileira) ou melhor, com no máximo 10 por cento em peso de grãos com defeitos pretos, verdes (PVA) e ausente de grãos pretos-verdes e fermentados, gosto 100% de café arábica, admitindo-se café com classificação de bebida Mole a Dura, isento de gosto Rio e Rio Zona; características físico-químicas: umidade em g/100g de máximo 5,0 por cento, resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10 por cento v/v, em g/100g máximo de 1,0 por cento, cafeína em g/100g mínimo 0,7 por cento, extrato aquoso para em g/100g mínimo 25,0 por cento, extrato etéreo em g/100g mínimo 8,0 por cento, limites tolerados para microtoxinas contaminantes ocratoxina A máximo 10 ug/Kg, com validade de 1 ano a partir da entrega pelo fornecedor	20,6600	2.685,80
11	20,000	UN	FERMENTO QUÍMICO- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO - FERMENTO QUÍMICO- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO SECO, INSTANTÂNEO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES RESISTENTES DE 100G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, NOME, E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	7,0900	141,80
12	10,000	KG	SAL REFINADO EMBALAGEM DE 01 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER E - SAL REFINADO EMBALAGEM DE 01 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL,	3,7800	37,80

			NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
13	50,000	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA . CARACTERÍSTICAS - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA . CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA, NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME/MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	5,8500	292,50
14	200,000	KG	PÃO BRANCO: TIPO DE FORMA FATIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - PÃO BRANCO: TIPO DE FORMA FATIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA QUE CONTENHA PELO MENOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FIBRA DE TRIGO, SAL REFINADO, CONSERVANTE, FERMENTO BIOLÓGICO. DEVE SER FATIADO E CADA FATIA PESANDO DE 20 Á 30G. TEOR MÍNIMO DE FIBRAS: 6%. UMIDADE MÁXIMA DE 30%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIPROPILENO OU DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. PACOTES DE ATÉ 500G. DATA DE FABRICAÇÃO: NO PERÍODO MÁXIMO DE 02 DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 7 DIAS A CONTAR DO ATO DA ENTREGA	16,2600	3.252,00
15	50,000	UN	LEITE CONDENSADO: CONTENDO LEITE INTEGRAL/AÇUCAR/LEITE EM PÓ - LEITE CONDENSADO: CONTENDO LEITE INTEGRAL/AÇUCAR/LEITE EM PÓ INTEGRAL E LACTOSE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: HOMOGÊNEO, ISENTO DE GRANULAÇÕES, COLORAÇÃO BRANCA, A. EM EMBALAGENS DE 395GR CADA UNIDADE.	8,1500	407,50
16	50,000	KG	CEBOLA DE CABEÇA: DE PRIMEIRA LINHA, SEM RAMA, FRESCA, COMPA - CEBOLA DE CABEÇA: DE PRIMEIRA LINHA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES COM PESO IDENTIFICADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DE QUANTIDADE PELA OBM	7,2700	363,50
17	70,000	UN	MAMÃO FORMOSA: FRUTO DE COR ALARANJADA, COM APROXIMADAMENTE - MAMÃO FORMOSA: FRUTO DE COR ALARANJADA, COM APROXIMADAMENTE 18CM Á 22CM DE COMPRIMENTO, 15CM Á 17CM DE DIÂMETRO E 0,7KG Á 1,5 KG DE PESO MÉDIO. DEVERÁ SER ENTREGUE	9,8900	692,30

18	50,000	UN	<p>EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES COM PESO IDENTIFICADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DE QUANTIDADE PELA OBM.</p> <p>ACHOCOLATADO EM PÓ: - ACHOCOLATADO EM PÓ: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: OBTIDO PELA MISTURA DE: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR REFINADO, EXTRATO DE MALTE E/OU MALTODEXTRINA, PODENDO CONTER SAL, LEITE EM PÓ E/OU SORO DE LEITE, VITAMINAS E MINERAIS, ALÉM DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVEM SER MENCIONADAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SOJA E DERIVADOS, EXCETO LECITINA DE SOJA, E DE FARINHAS E OU ESPESSANTES NA SUA FORMULAÇÃO. NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES E CONSERVADORES. EMBALAGENS: PRIMÁRIA - RÍGIDA(LATA), DE 400G. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER LATA DE FOLHA DE FLANDRES MEMBRANIZADAS E GASEIFICADAS, VEDADAS HERMETICAMENTE. ALÉM DA VEDAÇÃO HERMÉTICA, A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ POSSUIR SOBRE-TAMPA DE ENCAIXE NA BORDA DA LATA, DE POLIETILENO LINEAR DE MÉDIA DENSIDADE, NATURAL, ATÓXICO, INODORO, PRÓPRIO PARA ENTRAR EM CONTATO DIRETO COM ALIMENTO. A SOBRE-TAMPA NÃO DEVERÁ APRESENTAR REBARBAS , SUJIDADES, MANCHAS, OU FALHAS DE INJEÇÃO, E NÃO PODERÁ ESTAR DEFORMADA POR AÇÃO MECÂNICA DE FORMA QUE COMPROMETA A VEDAÇÃO ADEQUADA DA LATA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE PARA 12 KG. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTATES NA PORTARIA DO INMETRO N.74, DE 2505/95. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA E INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE(RESOLUÇÃO RDC N.259/02, ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC N.360 DE 23/12/03, ANVISA/MS , PORTARIA N.31 DE 13/01/98, SVS/MS E LEI FEDERAL N.8.078, DE 11/09/90 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). LEGISLAÇÃO: DE ACORDO COMA LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL A RESOLUÇÃO RDC N. 12 DE 02/01/01, ANVISA/MS, RESOLUÇÃO-RDC N. 175 DE 08/07/03, ANVISA MS, RESOLUÇÃO N.387 DE 05/08/99, ANVS/MS, RESOLUÇÃO RDC N.259/02, ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC N.360 DE 23/12/03, ANVISA/MS E RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. MARCAS DE REFERÊNCIA: NESCAU, NESQUIK, CHOCOLATTO OU SIMILAR..</p>	9,6200	481,00
19	400,000	KG	<p>BANANA BRANCA: COM CASCA FINA E AMARELO-ESVERDEADA, COM POLP - BANANA BRANCA: COM CASCA FINA E AMARELO-ESVERDEADA, COM POLPA BASTANTE DOCE, MACIA E DE AROMA AGRADÁVEL, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITÁS E LARVAS. DEVERÁ SER ENTREGUE EM</p>	5,7900	2.316,00

			EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES COM PESO IDENTIFICADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DE QUANTIDADE PELA OBM.		
20	70,000	KG	AÇÚCAR REFINADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: O PRODUTO PROCESS - AÇÚCAR REFINADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: O PRODUTO PROCESSADO DE CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM REFINADA, AMORFO, ISENTO DE FERMENTAÇÕES, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, TENDO ASPECTO PRÓPRIO DO TIPO DO AÇÚCAR, COR PRÓPRIA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR DOCE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, PACOTES DE 01KG. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES A DATA DA ENTREGA. MARCAS DE REFERÊNCIAS:DOÇULA, UNIÃO, CARAVELAS OU SIMILAR. OBS: NÃO VALE PRAZO DE VALIDADE DA SAFRA E, SIM, O DO PRODUTO, A CONTAR DA DATA	5,1500	360,50
21	50,000	KG	ARROZ PARBOILIZADO: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: BENEFICIADO, PAR - ARROZ PARBOILIZADO: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: BENEFICIADO, PARBOILIZADO, LONGO, FINO, TIPO I. UMIDADE MÁXIMA DE 14%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, PACOTE DE 01 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA. MARCA DE REFERÊNCIA: KIARROZ, FUMACENSE, LIGEYRINHO OU SIMILAR.	5,5100	275,50
22	60,000	UN	EXTRATO DE TOMATE: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: CONCENTRADO DE T - EXTRATO DE TOMATE: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: CONCENTRADO DE TOMATE OBTIDO DA POLPA DE TOMATE, CONTENDO NO MÍNIMO 6% DE SÓLIDOS SOLÚVEIS NATURAIS DO TOMATE. INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, SAL E/OU AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM CARTONADA DE MULTI-CAMADAS COM CAPACIDADE PARA 340G. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS NO ATO DA ENTREGA. MARCA DE REFERÊNCIA: ELEFANTE, JUREMA, PREDILECTA OU SIMILAR.	6,1200	367,20
23	50,000	UN	MANTEIGA COM SAL: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: PRODUTO LÁCTEO GOR - MANTEIGA COM SAL: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: PRODUTO LÁCTEO GORDUROSO OBTIDO PELA BATEÇÃO DO CREME DE LEITE. INGREDIENTES: CREME DE LEITE FRESCO PASTEURIZADO OBTIDO DO LEITE DA VACA. A MATÉRIA GORDA DA MANTEIGA DEVE SER EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA, NÃO DEVENDO SER ADICIONADA DE OUTROS INGREDIENTES. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA ATÓXICA COM TAMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, CONTENDO 500G. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E SER MANIPULADO SEGUINDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O RÓTULO DEVE RÁ APRESENTAR DADOS DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, FORMA DE CONSERVAÇÃO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM VEÍCULO FECHADO REFRIGERADO, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS(10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.	31,9400	1.597,00
24	500,000	LT	LEITE INTEGRAL UHT: CARACTERÍSTICA TÉCNICA:	6,2200	3.110,00

			LEITE ULTRAPASTE - LEITE INTEGRAL UHT: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: LEITE ULTRAPASTEURIZADO(UHT), INTEGRAL OU PADRONIZADO, COM TEOR MÍNIMO DE 3% DE GORDURA. EMBALAGEM: LONGA VIDA(TETRA PAK) COM 1000ML. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA. MARCA DE REFERÊNCIA: NINHO, BATAVO, ELEGÊ OU SIMILAR.		
25	10,000	KG	ALHO TRITURADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: POTE COM 200G, TEM - ALHO TRITURADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: POTE COM 200G, TEMPERO ALHO TRITURADO EM EMBALAGEM DE 200G. INGREDIENTES: ALHO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM:A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DO TIPO PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE. CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 200G. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMA DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	18,7800	187,80
26	130,000	KG	BERGAMOTA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, COM - BERGAMOTA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA, SUCULENTA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES COM CAPACIDADE DE 1KG	7,6100	989,30
27	130,000	KG	MAÇA FUGI: FRESCA EM BOAS CONDIÇÕES PARA CONSUMO. SEM DANOS - MAÇA FUGI: FRESCA EM BOAS CONDIÇÕES PARA CONSUMO. SEM DANOS APARENTES. DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, TRANSPARENTES COM PESO IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DE QUANTIDADE PELA OBM.	9,2400	1.201,20
28	140,000	KG	TOMATE: ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, GRAÚDA, DE POLPA FIRM - TOMATE: ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, GRAÚDA, DE POLPA FIRME, INTACTA ISENTO DE ENFERMIDADES, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS,SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DO MANUSEIO OU TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS POR KG. DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, TRANSPARENTES COM PESO IDENTIFICADO CONFORME SOLICITAÇÃO DE QUANTIDADE PELA OBM.	7,6900	1.076,60
29	150,000	KG	BATATA INGLESA: - BATATA INGLESA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ESCOVADA, TIPO ESPECIAL, CLASSE 2 (DE 45 A 85 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), PESANDO ENTRE 100 E 300 GRAMAS A UNIDADE, PORTARIA MA 69 DE 21/02/95. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	7,6200	1.143,00
30	200,000	KG	LARANJA PÊRA: - LARANJA PÊRA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO I, CLASSE 2 A 4 (DE 85 A 92 MM), TIPO ESPECIAL, PORTARIA MA 125 DE 15/05/81. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS E MADURAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, SADIAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS	4,7600	952,00

			MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS, DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.		
31	40,000	und	FARINHA DE MANDIOCA FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS - FARINHA DE MANDIOCA FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTAS DE MATPERIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA, PREVIAMENTE DESCASCADAS, LAVADA E INSENTAS DE RADICAL CIANETO. EMBALAGEM INTEGRA DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRDUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	8,2800	331,20
32	40,000	und	FEIJÃO PRETO - TIPO 1 "IN NATURA" - FEIJÃO PRETO - TIPO 1 "IN NATURA" - EMBALAGEM DE 1KG, VALIDADE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA - GRÃO DE TAMANHOS E FORMAS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. COM AMOSTRA.	8,7900	351,60
33	80,000	UN	DOCE DE LEITE CREMOSO - DOCE DE LEITE CREMOSO OU EM PASTA, CONTENDO LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, GLUCOSE, AMIDO DE MILHO E BICARBONATO DE SÓDIO. EMBALADO EM POTES PLÁSTICOS LIMPOS, NÃO AMASSADOS, NÃO ESTUFADOS, COM LACRE EM ALUMÍNIO E TAMPAS EM POLIETILENO, RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 400G.	9,4200	753,60
34	50,000	und	MAIONESE, MAIONESE - MAIONESE, MAIONESE; EMULSÃO CREMOSA TRADICIONAL OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE OVOS COM ÓLEOS VEGETAIS; COMPOSTA DE AGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS; AMIDO MODIFICADO, ACÚCAR, VINAGRE, SAL; ACIDULANTES, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR, AROMATIZANTES, SEQUESTRANTES, ANTIOXIDANTES E CORANTE; DE CONSISTÊNCIA CREMOSA; APRESENTANDO COR AMARELADA; COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA DE 500G; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/03, RDC 14/14 E ALITERAÇÕES POSTERIORES.	9,7900	489,50
35	100,000	UN	MASSA TIPO ESPAGUETE COM OVOS: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MAS - MASSA TIPO ESPAGUETE COM OVOS: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS, TIPO LONGO, CONTENDO SÊMOLA OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS URUCUM E/OU CÚRCUMA. UMIDADE MÁXIMA DE 3%. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADES À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIPROPILENO, TERMOSSOLDADO, PACOTES COM CAPACIDADE DE 500G. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMA DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PARATI, ISABELA, GALO, DONA BENTA OU SIMILAR.	5,3200	532,00

(Valores expressos em Reais R\$)

Total Geral:

58.474,40