Página: 1 / 9



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICIPIO DE CATANDUVAS

CNPJ: 82.939.414/0001-45 **Telefone:** (49) 3525-6500

Endereço: Rua Felipe Schmidt, 1435 - Centro

CEP: 89670-000 - Catanduvas

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: 15/2022

Processo Adm.: 116/2022

Data do Processo: 11/08/2022

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela lei 10.520/2002, Art. 1 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

a) Nr. Processo: 116/2022 b) Nr. Licitação: 15/2022 - PE c) Modalidade: Pregão eletrônico

d) Data de Homologação: 05/09/2022

e) Objeto da Licitação: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios e

produtos perecíveis de forma parcelada, para as Unidades Administrativas e Fundos do

Município de Catanduvas - SC.

Participante: DELAZERI ATACADISTA EIRELI

Item	Especificação	Qtd.	Unidade Va	or Unitário	Valor Total
7	Farinha de trigo branca especial, tipo I - embalagem de 05Kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Ingredientes: farinha de trigo. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da entrega. Pacote de 05Kg Farinha de trigo branca especial, tipo I - embalagem de 05Kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Ingredientes: farinha de trigo. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da entrega. Pacote de 05Kg.	380,000	O UN	16,00	6.080,00
12	leite de soja integral - embalagem longa vida, contendo 01 litro. Az embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro do MAPA, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega leite de soja integral - embalagem longa vida, contendo 01 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro do MAPA, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	220,000) L	5,30	1.166,00
22	Óleo de soja refinado, 100% natural - embalagem de 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Frasco com no mínimo 900ml Óleo de soja	1.000,0	UN	7,30	7.300,00

refinado, 100% natural - embalagem de 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Frasco com no mínimo 900ml.

	unidade requisitante. Trasco com no minimo 300m.				
Item	Especificação	Qtd.	Unidade V	alor Unitário	Valor Total
24	Sal refinado iodado - embalagem de 01Kg; deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 01 (um) ano a contar da data da entrega Sal refinado iodado - embalagem de 01Kg; deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 01 (um) ano a contar da data da entrega.	700,000) KG	1,20	840,00
			Total do	Participante:	15.386,00
Partic	cipante: DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI				
27	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa - sem dorso, de primeira qualidade, firme, congelada, sem machucados, sem pele rasgada nem ossos quebrados, nem penas. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de no mínimo 06 (seis) meses da entrega. Pacotes de 01Kg. Transportado em temperatura inferior a 0ºC (zero graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216 Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa - sem dorso, de primeira qualidade, firme, congelada, sem machucados, sem pele rasgada nem ossos quebrados, nem penas. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de no mínimo 06 (seis) meses da entrega. Pacotes de 01Kg. Transportado em temperatura inferior a 0ºC (zero graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	3.900,C) KG	7,30	28.470,00
			Total do	Participante:	28.470,00
Partic	cipante: KETHELYN DE LIMA 01316636909				
2	Arroz branco polido, tipo I - pacote de 01kg; Sem glúten; contendo grãos inteiros, isento de mofo; safra corrente e procedência nacional. Devendo apresentar coloração branca após o cozimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. pacote de 01kg Arroz branco polido, tipo I - pacote de 01kg; Sem glúten; contendo grãos inteiros, isento de mofo; safra corrente e procedência nacional. Devendo apresentar coloração branca após o cozimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. pacote de 01kg.	700,000	O UN	3,35	2.345,00
10	Geleia sem açúcar - ingredientes: morango, suco de maça, 100% fruta. Geleia sem adição de conservantes e açúcares. Embalagem de no mínimo 250gr, frasco ou pote Geleia sem açúcar - ingredientes: morango, suco de maça, 100% fruta. Geleia sem adição de conservantes e açúcares. Embalagem de no mínimo 250gr, frasco ou pote.	750,000	O UN	15,30	11.475,00
			Total do	Participante:	13.820,00
-	'				

Participante: NUTRI SC COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

logurte integral - sabores: morango e coco, acondicionados em 2.200,0 L 5,28 11.616,00 sacos de 01 litro. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Livre de gorduras trans. Validade mínima de 15 (quinze) dias.

Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou MAPA. Deverá ser transportado em carros fechados e refrigerados, em embalagens e

temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto, de modo que a embalagem não se apresente estufada ou alterada. Embalados em sacos de 01 litro. - logurte integral - sabores: morango e coco, acondicionados em sacos de 01 litro. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Livre de gorduras trans. Validade mínima de 15 (quinze) dias. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou MAPA. Deverá ser transportado em carros fechados e refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto, de modo que a embalagem não se apresente estufada ou alterada. Embalados em sacos de 01 litro.

Total do Participante: 11.616,00

Participante: SANTOS DISTRIBUIDORA ATACADISTA LTDA

	Unidade Va	alor Unitário	Valor Total
Açúcar refinado - embalado em sacos plásticos íntegros fechados de 680,000 05kg. Origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Cor branca; odor próprio do produto; sabor próprio do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto devera apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da entrega na unidade requisitante. Pacote de 05kg Açúcar refinado - embalado em sacos plásticos íntegros fechados de 05kg. Origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-deaçúcar. Cor branca; odor próprio do produto; sabor próprio do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto devera apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da entrega na unidade requisitante. Pacote de 05kg.	UN	17,25	11.730,00
Leite em pó integral instantâneo - ingredientes: leite integral. Não 640,000 contem glúten. Não deve conter açúcar. Fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de umidade e fermentação, sem adição de soro de leite. Aspectos: pó uniforme, sem grumos, cor branco; odor e sabor agradável; não rançoso semelhante ao leite fluído. Embalagem primária pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente hermeticamente lacrado. Embalagem de no mínimo 400gr Leite em pó integral instantâneo - ingredientes: leite integral. Não contem glúten. Não deve conter açúcar. Fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de umidade e fermentação, sem adição de soro de leite. Aspectos: pó uniforme, sem grumos, cor branco; odor e sabor agradável; não rançoso semelhante ao leite fluído. Embalagem primária pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente hermeticamente lacrado. Embalagem de no mínimo 400gr.	UN	13,93	8.915,20
Ovos de galinha - características técnicas: ovos de galinha tipo 1.900,0 grande, casca lisa. Ovos deverão estar limpos, não, podendo estar trincados. Embalagem resistente, com registro no MAPA, SIF/SIPOA. Prazo de validade de no mínimo 15 (quinze) dias a contar da data de entrega. Dúzia Ovos de galinha - características técnicas: ovos de galinha tipo grande, casca lisa. Ovos deverão estar limpos, não, podendo estar trincados. Embalagem resistente, com registro no MAPA, SIF/SIPOA. Prazo de validade de no mínimo 15 (quinze) dias a contar da data de entrega. Dúzia.	DUZ	7,25	13.775,00
	Total do	Participante:	34.420,20

Participante: SCUSSIATO DISTRIBUIDORA E ATACADISTA LTDA

Arroz integral, tipo I - embalagem de 01Kg, em saco plástico atóxico 500,000 UN 3,70 1.850,00 e transparente, contendo grãos inteiros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de

fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 01Kg. - Arroz integral, tipo I - embalagem de 01Kg, em saco plástico atóxico e transparente, contendo grãos inteiros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 01Kg.

	amadae requisitante. Facote de orig.	a			
Item	Especificação			/alor Unitário	Valor Total
4	Arroz parboilizado tipo I - embalagem de 05Kg. Grãos longos, finos e sinteiros. Isento de sujidades, materiais estranhos e mofo; safra corrente e procedência nacional; embalagem atóxica, limpa, não violada e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Ingrediente: Arroz parboilizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade , quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 05Kg Arroz parboilizado tipo I - embalagem de 05Kg. Grãos longos, finos e inteiros. Isento de sujidades, materiais estranhos e mofo; safra corrente e procedência nacional; embalagem atóxica, limpa, não violada e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Ingrediente: Arroz parboilizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade , quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 05Kg.	900,000) UN	15,49	13.941,00
5	Café solúvel torrado - embalagem deve estar intacta, acondicionada 2 em pacotes de 500gr. Moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Pacote de 500gr Café solúvel torrado - embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500gr. Moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Pacote de 500gr.	280,000) UN	11,00	3.080,00
6	Creme de leite pasteurizado (nata) homogeneizado. Embalagem em 5 potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200gr. Composição: gordura láctea, mínimo de 25%. Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter todas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Registro no MAPA. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA Creme de leite pasteurizado (nata) homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200gr. Composição: gordura láctea, mínimo de 25%. Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter todas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Registro no MAPA. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA.	550,000	O UN	5,75	3.162,50
8	Farinha de trigo integral - embalagem de 01 Kg. odor e sabor la característico. Livre de umidade e matérias terrosas e parasitas. Ingredientes: farinha de trigo integral. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Pacote de 01Kg Farinha de trigo integral - embalagem de 01 Kg. odor e sabor característico.	100,000) KG	4,00	400,00

Livre de umidade e matérias terrosas e parasitas. Ingredientes: farinha de trigo integral. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Pacote de 01Kg.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade Val	lor Unitário	Valor Total
9	Feijão preto, tipo I, embalagem de 01Kg - solto e em bom estado de armazenamento e conservação, apto para o consumo. Embalagem primári: plástico atóxico, transparente e resistente, com peso líquido de 01Kg, devidamente impresso as informações exigidas por lei. ingrediente: feijão preto. Pacote de 01Kg Feijão preto, tipo I, embalagem de 01Kg - solto e em bom estado de armazenamento e conservação, apto para o consumo. Embalagem primári: plástico atóxico, transparente e resistente, com peso líquido de 01Kg, devidamente impresso as informações exigidas por lei. ingrediente: feijão preto. Pacote de 01Kg.		KG	4,23	5.287,50
13	Leite esterilizado integral UHT - leite longa vida, embalagem de 01 litro; fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite in-natura, inclusive teor de gordura. ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Alérgicos: contem leite e derivados. Contem lactose. Não contém glúten. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no MAPA. Validade mínima de 120 (cento e vinte) dias, podendo ficar armazenado em temperatura ambiente Leite esterilizado integral UHT - leite longa vida, embalagem de 01 litro; fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite in-natura, inclusive teor de gordura. ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Alérgicos: contem leite e derivados. Contem lactose. Não contém glúten. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no MAPA. Validade mínima de 120 (cento e vinte) dias, podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.			4,30	81.485,00
15	Leite sem lactose - leite para ingestão de alunos com intolerância a lactose. Produto sem lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Embalagem de 01 litro Leite sem lactose - leite para ingestão de alunos com intolerância a lactose. Produto sem lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Embalagem de 01 litro.		L	5,00	3.300,00
16	Macarrão com ovos, tipo cabelo de anjo - embalagem de 01Kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Pacote de 01Kg Macarrão com ovos, tipo cabelo de anjo - embalagem de 01Kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Pacote de 01Kg.		UN	5,52	6.624,00
17	Macarrão integral tipo espaguete - fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Validade mínima de 180 9cento e oitenta) dias no momento da entrega. Pacote com 500gr Macarrão integral tipo espaguete - fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Validade mínima de 180 9cento e oitenta) dias no momento da entrega. Pacote com 500gr.		UN	4,50	3.150,00
18	Macarrão tipo massa alfabeto - para sopa Contendo ovos, corante natural, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo		UN	4,40	2.640,00

correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso e da cocção. Embalagem mínima de 500gr. - Macarrão tipo massa alfabeto - para sopa Contendo ovos, corante natural, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso e da cocção. Embalagem mínima de 500gr.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade V	alor Unitário	Valor Total
19	Macarrão tricolor parafuso - composto de sêmola de trigo 50 enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, espinafre e tomates desidratados, corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem de plástico atóxico, com 500gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. Pacote mínimo de 500gr Macarrão tricolor parafuso - composto de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, espinafre e tomates desidratados, corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem de plástico atóxico, com 500gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. Pacote mínimo de 500gr.	00,000	UN	3,70	1.850,00
21	Manteiga zero lactose, com sal - embalagem de 200gr.13 lngredientes: creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural de urucum. Alérgicos: contem derivados de leite. Não contém glúten. O transporte deverá se feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA. Embalagem/pote de no mínimo 200gr Manteiga zero lactose, com sal - embalagem de 200gr. Ingredientes: creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural de urucum. Alérgicos: contem derivados de leite. Não contém glúten. O transporte deverá se feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA. Embalagem/pote de no mínimo 200gr.	30,000	UN	11,20	1.456,00
33	Carne de frango tipo peito moída - produto preparado a partir de 1. peito de frango sem osso, congelado, sem pele, sadio. Com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses e data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias. Embalagem de 01Kg. Transportada em temperatura inferior a 0ºC (zero graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216 Carne de frango tipo peito moída - produto preparado a partir de peito de frango sem osso, congelado, sem pele, sadio. Com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses e data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias. Embalagem de 01Kg. Transportada em temperatura inferior a 0ºC (zero graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	580,0	KG	12,30	19.434,00
			Total do	Participante:	147.660,00

Participante: Z & G ALIMENTOS LTDA

20 Manteiga sem sal de 1ª qualidade - embalagem de 500gr. obtida do 800,000 17,85 14.280,00 creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos; embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro no MAPA, SIF/DIPOA. Transportado em carro refrigerado conforme legislação ANVISA. Validade de no mínimo 04 (quatro) meses. Embalagem/pote de 500gr. - Manteiga sem sal de 1^{a} qualidade meses. embalagem de 500gr. obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos; embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro no MAPA, SIF/DIPOA. Transportado em carro refrigerado conforme legislação ANVISA. Validade de no mínimo 04 (quatro) meses. Embalagem/pote de 500gr. 25 Carne bovina, tipo acém ou coxão mole - cortada em cubos, sem 1.900,0 KG 23,65 44.935,00

osso. Características: cortada em cubos de 3cmx3cm, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas oi de outra coloração, não amolecida ou

17.95

14,20

33.796,00

KG

KG

32.310,00

pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem de 01Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Fabricação de no máximo 30 (trinta) dias. Validade de no mínimo 06 (seis) meses. Transportados em temperatura inferior a 0ºC (zero graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. - Carne bovina, tipo acém ou coxão mole cortada em cubos, sem osso. Características: cortada em cubos de 3cmx3cm, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas oi de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas competentes, tendo inspeção. autoridades Deve acondicionada em embalagem de 01Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Fabricação de no máximo 30 (trinta) dias. Validade de no mínimo 06 (seis) meses. Transportados em temperatura inferior a 0ºC (zero graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.

Item Especificação Qtd. Unidade Valor Unitário Valor Total

Carne bovina moída de 1º qualidade - tipo patinho, moída, 1.800,0 congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno (pacote de 01Kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação de fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro SIF, SIE ou SIM). Fabricação de no mínimo 30 (trinta) dias e validade de no mínimo 06 (seis) meses. Transportada em temperatura inferior a 0ºC (zero graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. - Carne bovina moída de 1º qualidade - tipo patinho, moída, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno (pacote de 01Kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação de fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro SIF, SIE ou SIM). Fabricação de no mínimo 30 (trinta) dias e validade de no mínimo 06 (seis) meses. Transportada em temperatura inferior a 0ºC (zero graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.

26

28

Carne de frango tipo filezinho de peito - de primeira qualidade, sem 2.380,0 pele, congelada. Embalagem de no mínimo 01Kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses e data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias. Transportada em temperatura inferior a 0°C (zero graus célsius), em veículos fechados, com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. - Carne de frango tipo filezinho de peito - de primeira qualidade, sem pele, congelada. Embalagem de no mínimo 01Kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses e data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias.

Transportada em temperatura inferior a 0°C (zero graus célsius), em veículos fechados, com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade Valor U	Jnitário	Valor Total
29	Carne suína tipo pernil - cortada em cubos, sem pele, sem osso, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta e transparente, atóxica, resistente de 01Kg - em cubos de no máximo 3cmx3cm de modo que não estejam grudadas umas nas outras após o congelamento. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro SIF, SIE ou SIM). Fabricação de no máximo 30 (trinta) dias e validade de no mínimo 06 (seis) meses. Transportada em temperatura inferior a 0ºC (zero graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216 Carne suína tipo pernil - cortada em cubos, sem pele, sem osso, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta e transparente, atóxica, resistente de 01Kg - em cubos de no máximo 3cmx3cm de modo que não estejam grudadas umas nas outras após o congelamento. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro SIF, SIE ou SIM). Fabricação de no máximo 30 (trinta) dias e validade de no mínimo 06 (seis) meses. Transportada em temperatura inferior a 0ºC (zero graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	2.500,0	KG	11,15	27.875,00
30	Queijo mussarela fatiado - produto fatiado, sendo que cada fatia deverá estar separada por plástico. Cada fatia deve pesar em torno de 15gr. Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, bem vedada, contendo no mínimo 150gr e as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registo no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega Queijo mussarela fatiado - produto fatiado, sendo que cada fatia deverá estar separada por plástico. Cada fatia deve pesar em torno de 15gr. Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, bem vedada, contendo no mínimo 150gr e as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registo no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da ANVISA. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega.	1.300,0	UN	5,90	7.670,00
31	Requeijão - embalagem em copo de 200gr; ingredientes: leite desnatado, creme de leite, manteiga, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes difosfato tetrasódico e polifosfato de sódio, conservadores ácido sórbico e nisina e corante natural de urucum. Não contem glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10ºC, com validade mínima de 75 (setenta e cinco) dias a contar da data de entrega. Copo com no mínimo 200gr Requeijão - embalagem em copo de 200gr; ingredientes: leite desnatado, creme de leite, manteiga, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes difosfato tetrasódico e polifosfato de sódio, conservadores ácido sórbico e nisina e corante natural de urucum. Não contem glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10ºC, com validade mínima de 75 (setenta e cinco) dias a contar da data de entrega. Copo com no mínimo 200gr.	1.350,0	UN	5,45	7.357,50
32	Carne bovina, tipo acém ou coxão mole - porcionada em iscas, tipo estrogonofe, congelada, sem osso, sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou nervos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprios,	1.600,0	KG	29,85	47.760,00

isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 01Kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e certificado de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Fabricação: máximo de 30 (trinta) dias. Validade de no mínimo 06 (seis) meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (zero graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. - Carne bovina, tipo acém ou coxão mole porcionada em iscas, tipo estrogonofe, congelada, sem osso, sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou nervos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 01Kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e certificado de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Fabricação: máximo de 30 (trinta) dias. Validade de no mínimo 06 (seis) meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (zero graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.

Total do Participante: 215.983,50

Total Geral: 467.355,70

Catanduvas, 05/09/2022	
DORIVAL RIBEIRO DOS SANTOS	Assinatura do Responsável
Prefeito Municipal	