

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

ITENS EXCLUSIVOS PARA ME/EPP E ITENS DE LIVRE PARTICIPAÇÃO

Nº 03/2018

PROCESSO Nº 23353.000327/2018-14

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul, por intermédio do pregoeiro, designado pela Portaria nº 111/2017 de 17 de abril de 2017 e da equipe de apoio designada pela Portaria nº 111/2017 de 17 de abril de 2017, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade Pregão, para Registro de Preços, na forma Eletrônica, tipo Menor Preço por Item, para eventual Aquisição de gêneros alimentícios e material de copa e cozinha para o IFC - Campus Rio do Sul e demais Campus participantes nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015), aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 23/04/2018

Horário: 09h (horário oficial de Brasília – DF)

Local: Portal de Compras do Governo Federal - www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto o registro de preços para eventual Aquisição de gêneros alimentícios e material de copa e cozinha para o IFC - Campus Rio do Sul e demais Campus participantes conforme especificações constantes do Termo de Referência – Anexo I e demais condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1 A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.
- 2.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 2.3 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 2.4 As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao quíntuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.
- 2.5 Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão



gerenciador.

- 2.6 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
- 2.7 Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 4.1. A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.
- 4.2. Será concedido tratamento favorecido para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados indicados no item acima:
 - 4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 5.3.2 que estejam reunidas em consórcio;
- 4.4. Também é vedada a participação de quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, a entidade de menor porte deverá declarar:
 - 4.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
- 4.6. Deverá assinalar, ainda, "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:



- 4.6.1. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
- 4.6.2. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.6.3. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
- 4.6.4. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 5.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 5.6.1. valor unitário
 - 5.6.2. a quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;
 - 5.6.2.1. em não havendo quantidade mínima fixada, deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item.
 - 5.6.3. Marca;
 - 5.6.4. Fabricante;
 - 5.6.5. Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazos de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso:
- 5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.
- 5.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.



- 5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.10. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema COMPRASNET, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

6. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.
 - 6.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 6.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.
- 6.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 1,00 (um real).
 - 6.8.1. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de de Gestão..
 - 6.8.2. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 6.9. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
 - 6.9.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.
- 6.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.



- 6.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.12. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.13. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.14. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.15. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.17. Para a aquisição de bens comuns de informática e automação, definidos no art. 16-A da Lei nº 8.248, de 1991, será assegurado o direito de preferência previsto no seu artigo 3º, conforme procedimento estabelecido nos artigos 5º e 8º do Decreto nº 7.174, de 2010.
 - 6.17.1. Quando aplicada a margem de preferência a que se refere o Decreto nº 7.546, de 2 de agosto de 2011, não se aplicará o desempate previsto no Decreto nº 7.174, de 2010.
- 6.18. Para produtos abrangidos por margem de preferência, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto manufaturado nacional, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos manufaturados nacionais que estão enquadradas dentro da referida margem, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.
 - 6.18.1. Nesta situação, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.
- 6.19. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
 - 6.19.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- 7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 7.3. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.



- 7.4. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 7.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 7.5.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 7.5.1.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
 - 7.5.2. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 03 (Três) dias úteis contados da solicitação.
 - 7.5.2.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
 - 7.5.2.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
 - 7.5.2.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
 - 7.5.2.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
 - 7.5.2.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
 - 7.5.2.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 07 (sete) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
 - 7.5.2.7. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais



impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

- 7.5.2.8. Caso a proposta classificada em primeiro lugar tenha se beneficiado da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro solicitará ao licitante que envie imediatamente, por meio eletrônico, com posterior encaminhamento por via postal, o documento comprobatório da caracterização do produto manufaturado nacional.
- 7.6. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
 - 7.6.1. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.
- 7.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "*chat*" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 7.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
 - 7.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
 - 7.9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.10. Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

8. DA HABILITAÇÃO

- 8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - 8.1.1. SICAF;
 - 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - 8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade adm/consultar requerido.php).
 - 8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União TCU;
 - 8.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as



sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

- 8.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.2. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

8.3. Habilitação jurídica:

- 8.3.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.3.2. Em se tratando de microempreendedor individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 8.3.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.3.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.3.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração DREI;
- 8.3.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 8.3.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.
- 8.3.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 8.3.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.4. Regularidade fiscal e trabalhista:

- 8.4.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.4.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários



federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- 8.4.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.4.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943:
- 8.4.5. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 8.5. Qualificação econômico-financeira:
 - 8.5.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
 - 8.5.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - 8.5.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
 - 8.5.2.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
 - 8.5.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

8.5.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.



- 8.6. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 8.7. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 02 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por e-mail compras.riodosul@ifc.edu.br. Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 05 dias, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload), fac-símile (fax) ou e-mail.
 - 8.7.1. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.8. Em relação às licitantes cadastradas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores SICAF, o Pregoeiro consultará o referido Sistema em relação à habilitação jurídica e à regularidade fiscal e trabalhista, conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13, 14 e 43 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.
 - 8.8.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.
 - 8.8.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 8.9. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
 - 8.9.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 8.10. Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, o licitante será convocado para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 8.11. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.
- 8.12. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.13. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.



8.14. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
 - 9.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
 - 9.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 9.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
 - 9.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
 - 9.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02** (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
 - 10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
 - 10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
 - 10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.



- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 13.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 13.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 13.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.
- 13.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
 - 13.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE



- 14.1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização). O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura da ata prorrogável na forma do art. 57, § 1°, da Lei n° 8.666/93.
- 14.2. Previamente à contratação, a Administração promotora da licitação realizará consulta ao SICAF para identificar eventual proibição da licitante adjudicatária de contratar com o Poder Público.
 - 14.2.1. A adjudicatária terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
 - 14.2.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado/retirado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 14.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor registrado e aceita pela Administração.
- 14.4. Antes da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração realizará consulta "on line" ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
 - 14.4.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15. DO PREÇO

- 15.1. Os preços são fixos e irreajustáveis.
- 15.2. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

16. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

18. DO PAGAMENTO



- 18.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 20 (vinte) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 18.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5°, § 3°, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.
- 18.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 18.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 18.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 18.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 18.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 18.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 18.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 18.11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.
- 18.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
 - 18.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 18.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira



devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$
 $I = \frac{(6/100)}{365}$ $I = 0,00016438$ $TX = Percentual da taxa anual = 6%$

19. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 19.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
 - 19.1.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 19.2. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 19.3. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
 - 20.1.1. não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;
 - 20.1.2. apresentar documentação falsa;
 - 20.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 20.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 20.1.5. não mantiver a proposta;
 - 20.1.6. cometer fraude fiscal;
 - 20.1.7. comportar-se de modo inidôneo;
- 20.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.



- 20.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - 20.3.1. Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 20.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
- 20.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade,
- 20.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras.riodosul@ifc.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço do rodapé deste edital.
- 21.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 21.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 21.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.



- 22.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 22.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 22.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 22.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.ifc-riodosul.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Mafalda Lidner Porto, 93 Bairro Progresso 89163-644 Rio do Sul, nos dias úteis, no horário das 08h 12h e das 13h15 às 17h horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
 - 22.10.1. ANEXO I Termo de Referência;
 - 22.10.2. ANEXO II Ata de Registro de Preços;

Rio do Sul, 10 de abril de 2018.

Ricardo Kozoroski Veiga Diretor Geral



ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 03/2018

PROCESSO Nº 23353.000327/2018-14

TERMO DE REFERÊNCIA

3. DO OBJETO

3.1. Aquisição de gêneros alimentícios e material de copa e cozinha para o IFC - Campus Rio do Sul e demais Campus participantes, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas:

								Q)uantio	dade p	or Ca	mpu	s					Valor	Máximo
Iten	Quant	Unid	Descrição	Campus Rio do Sul	Campus Luzerna	Campus Ibirama	Campus Araquari	Campus Sta. Rosa do Sul	Campus Abelard.Luz	Campus Fraiburgo	Campus São Fco. do Sul	Campus Brusque	IFC Reitoria	Campus Blumenau	Campus Concórdia	Campus Videira	Campus Camboriú	Unid	Total
1	926	Lata	Abacaxi rodelas em calda, lata com peso líquido de 820g e drenado de 400 g. Embalagem íntegra. Composição: abacaxi, água e açúcar. Sem glúten. Com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias e prazo de validade impressos na lata.	250										20	656			6,29	5.824,54
2	16	Unidade	Abridor de garrafa, reforçado, em aço inox aisi 430, com espessura mínima de 1,0 mm.					2	2	2					10			2,92	46,72
3	8	Unidade	Abridor de lata inox, longa durabilidade, cabo em aço inox satinado com preenchimento interno que fornece ao utensílio		·		1	3	2	2								9,14	73,12



4	8300	Un	um perfeito equilíbrio,com furo passante para pendurar o utensílio. Produto com design moderno, alta qualidade e fácil manuseio. Pode ir à máquina de lavar louças. Dimensões produto (compr. X larg. X alt.): 263x47x50 mm, peso líquido: 0,264 kg, peso bruto: 0,27 kg. Achocolatado líquido com leite integral pronto para beber,	500		7800						3.28	27.224,00
5	3968	Lata	caixa longa vida de 200 ml com canudo. Achocolatado em pó instantâneo, obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar refinado, maltodextrina e vitaminas. Pode conter sal. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessastes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capta de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em latas de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.		12	1350	500		50	606	450	8,83	35.037,44
6	1688	Pacote	Açúcar cristal especial. Embalagem plástica resistente de 5kg, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	250						1438		11,72	19.783,36
7	374	Pacote	Açúcar de baunilha contendo açúcar e fava de baunilha pacotes com 500gr. Contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade			20				354		9,02	3.373,48
8	190	Pacote	Açúcar mascavo, pacote de 1kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Açúcar	25	10					155		9,08	1.725,20



			mascavo. Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega.															
9	4036	Pacote	Açúcar refinado, branco, de 1ª qualidade, embalagem em plástico resistente e íntegra de 5 kg			24	2	1845	150			70	15		80	1100	13,44	54.243,84
10	1254	Caixa	Açúcar refinado, granulado, branco, 1ª qualidade, em sachês de 5g, caixas contendo 400 sachês.	20	2			10		2	2			1210		10	8,76	10.985,04
11	15	Unidade	Açucareiro, material aço inoxidável, capacidade 330, características adicionais com colher. Catmat: 218748		2			3				10					29,80	447,00
12	335	Frasco	Adoçante dietético – liquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Frasco de 80ml. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad).prazo de validade: 1 ano	150				30	20	2		50		5	48	30	7,32	2.452,20
13	8	Unidade	Afiador de facas profissional, fixo, 2 micro-motores de alta rotação, 7000 rpm ou superior, com regulagem para evitar que a faca para afianção dos 2 lados da faca ao mesmo tempo, bivolt, rebolo com liga de borracha (g. 300 ou 400), tensão 220v, fendas de afiação que suportam facas de até 7 mm de espessura, com botão de ângulo que permite regular o ângulo de afiação ou desbastar a lâmina antes de afiar. Discos de cerâmica que guiam a faca no processo de afiação e retiram micro rebarbas acaso deixada pelo rebolo. Dispositivo de regulagem do desgaste do rebolo, que avança o conjunto motor/rebolo a medida que este sofre desgaste. Acompanhado de manual em português.				1	4	1							2	207,01	1.656,08
14	4200	Garrafa		1500	200			1000		30	00			200		1000	3,08	12936,00
15	50	Un	Água mineral sem gás, embalagem lacrada, com 5 litros. Contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade.											50			7,80	390,00
16	70	Litro	Álcool de cereais, embalagem de 1 litro.					60						10			17,70	1.239,00
17	13	Kg	Alecrim desidratado. Embalagem: pacote de no mínimo 100g e máximo 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.				1							12			1,91	24,83



18	1670	Balde	Alho em pasta com sal, balde plástico de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.					50		40	0	20	13,26	22.144,20
19	500	Lata 400gr	Alimento para preparo de vitamina, contendo açúcar, farinha de trigo integral, farinha de trico enriquecida com ferro e ácido fólico, banana, maçã, mamão, aromatizantes, estabilizantes carbonato de cálcio e fosfato bissódico e corantes naturais carmim cochonila e urucum. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	250				250					4,77	2.385,00
20	201	Kg	Alho triturado sem sal. Embalagem de 1kg com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Sem conservantes.			1				20	0		24,66	4.956,66
21	1500	Kg	Almôndegas bovina congelada (30g) ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante e451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante e316). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (sif). Embalagem primária: embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. Prazo de validade: mínimo de 04 meses. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com 200 unidades. Com baixa quantidade de sódio	1500									11,11	16.665,00
22	2	Unidade	Amassadeira espiral 40 kg para preparar todos os tipos de massas, possui duas velocidades para diversos tipos de massa, corpo em aço sae 1020, cuba em aço inoxidável, grades de proteção em pintura epóxi, espirais em erro fundido com banho				2						7.278,97	14.557,94



			de estanho; acabamento de alta resistência em pintura epóxi,										
			equipamento com selo do inmetro, 2 velocidades, tensão 220v,										
			potência: 2,5 cv.										
23	5	Un	Amassador de batata em aço inoxidável com comprimento igual				5					8,70	43,50
23	3	Uli	ou acima de 30 cm				3					8,70	43,30
24	16	Kg	Ameixa seca sem caroço – embalagem: pacote de 1 kg				15			1		21,52	344,32
			Amendoim cru descascado, tipo 1, classe miúda, selecionado.										
25	486	Pacote	Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Pacote				80			406		9,62	4.675,32
23	400	1 acote	de 500g resistente, com data de fabricação (na entrega não				80			400		9,02	4.075,52
			superior a 30 dias) e data de validade.										
			Amendoim torrado amendoim torrado, tipo salgado,										
			descascado, produzido com grãos selecionados, são, insentos de										
			sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e										
26	1040	Un	aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150				1040					7,86	8.174,40
			g, contento informação nutricional e fabricação. Data de										
			validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas										
			de referência: yoki, dori dr. Oetker, elmachips e noroeste										
			Amido de milho, tipo maisena, em embalagens de 1kg, que										
		_	deve conter externamente os dados de identificação,									4.5.40	
27	2540	Pacote	procedência, informações nutricionais,número de lote, data de		1	1	317			1622	100	13,40	34.036,00
			validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de										
			6 meses a partir da entrega.										
28	2	Unidade	Aro cortador de pastel redondo liso em aço inox, diâmetro: 15				2					46,40	92,80
			cm, altura 15 cm, acabamento nas extremidades.										
20	10	17.	Aroma artificial de coco, para iogurte, bebida láctea e sorvete.	_		_						17.50	175.60
29	10	Kg	Embalagem com 5 kg. Com data de fabricação (de até 30 dias	5		5						17,56	175,60
			da entrega) e data de validade										
30	10	V.	Aroma artificial de morango, para iogurte, bebida láctea e	5		5						17.56	175,60
30	10	Kg	sorvete embalagem com 5 kg. Com data de fabricação (de até 30 dias da entrega) e data de validade.	3		3						17,56	173,60
			Arroz integral, tipo 1. Isento de sujidades e substâncias										
			estranhas ao produto. Embalagem de 1 kg em plástico resistente										
31	3810	Kg	com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e	750			810	150		1600	500	4,99	19.011,90
			data de validade										
			data de varidade							1			



32	9100	Pacote	Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo fino. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de 5kg, em plástico resistente, transparente e íntegtra com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega).	1500)		2600	200			3000	1800	16,27	148.057,00
33	40	Unidade	Assadeira retangular, em alumínio revestido com material antiaderente, medindo 26x12x6 cm, espessura mínima da chapa 1mm				40						95,95	3.838,00
34	15	Unidade	Assadeira retangular, em alumínio, revestido com material antiaderente, medindo 43x31x6cm, espessura mínima da chapa 1mm			3	12						95,95	1.439,25
35	10	Un	Assadeira retangular, material alumínio polido, com bordas, medindo 40x70x6cm, chapa de no mínimo 1mm, alumínio polido resistente.				10						95,95	959,50
36	10	Unidade	Assadeira retangular, material alumínio polido, com bordas, medindo 47x34x6cm, chapa de no mínimo 1mm, alumínio polido resistente.				10						95,95	959,50
37	50	Un	Assadeira/esteira para pão francês, 4 telas perfuradas em alumínio, tamanho: 40 cm x 60 cm.				50						104,41	5.220,50
38	55	Un	Assadeira/esteira para pão francês, 5 telas perfuradas em alumínio, tamanho: 58 cm x 70 cm.	5			50						104,41	5.742,55
39	500	170g	Atum, em pedaços, ao natural, (em conserva a base de água), preparado com pescado limpo e eviscerado. Embalagem limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada contendo 170g de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Prazo de validade mínima a contar da data de entrega do produto entrega mensal										6,97	3.485,00
40	380	Pacote	Aveia - em flocos finos- composição nutricional mínima (em 100g): 15g de proteína / 7,5 g de lipídios / 55g de carboidratos /	100			200	80					5,35	2.033,00



Aveia cm flocos médios, sem açúcar. Caixa de 200 g. com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. 70 205 6.67 1.834.25				valor calórico 347,5 kcal. Embalada em pacote com 500g.											
Validade Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto (terra de la companie de															
Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador.	41	275	Caixa					70			2	205		6,67	1.834,25
1580 Frasco Frasco Frasco Frasco Frasco Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de 500 205 400 15,84 25.027,20															
42 1580 Frasco Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura évou ministério da saíde. 43 600 Sachê Azeitona verde em conserva sem caroço, recheada com pimentão. Embalagem: sachê com peso drenado mínimo de l'Holg e máximo de 160g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Azeitonas tipo verdes, sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. Fabricação no máximo 60 dias. Balde com 2 kg. 100 1 30 40 20 19.96 3.812.36 44 191 Balde Azeitonas tipo verdes, sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. Fabricação no máximo 60 dias. Balde com 2 kg. 2 1 2 2 1 2 57.50 172.50 45 3 Unidade Bacia - material alumínio diâmetro 70 2 1 1 57.50 172.50 48 37 Unidade Bacia - material alumínio, diâmetro 50 8 8 2 57.50 575.00 48 37 Unidade Bacia - material plástico figido, tamanho grande, diâmetro 52, capacidade 35 30 25.80 954.60 49 27 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 30cm, 4,6 110 25.80 567.60 50 22 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 30cm, 4,6 16 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 30cm, 4,6 16 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 30cm, 4,6 17 25.80 25.80															
validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Azeitona verde em conserva sem caroço, recheada com pimentão. Embalagem: sachê com peso drenado mínimo de 140g e máximo de 160g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Azeitonas tipo verdes, sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. 100	42	1580	Frasco		500		5	270	200		2	205	400	15.84	25.027.20
Ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Azeitona verde em conserva sem caroço, recheada com pimentão. Embalagem: sachê com peso drenado mínimo de 140g e máximo de 160g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. 44 191 Balde características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. 100 1 30 40 20 19,96 3.812,36														,-	
43 600 Saché pimentão. Embalagem: sachê com peso drenado mínimo de 140g e máximo de 160g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.															
140g e máximo de 160g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 días) e data de validade. 20 19,96 3.812,36															
140g e màximo de 160g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Azeitonas tipo verdes, sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. 100 1 30 40 20 19,96 3.812,36 45 3 Unidade Bacia - material alumínio diâmetro 70 2 1 57,50 172,50 46 8 Unidade Bacia - material alumínio, diâmetro 40 8 8 57,50 460,00 47 10 Unidade Bacia - material alumínio, diâmetro 50 8 2 57,50 575,00 48 37 Unidade Bacia - material plástico rígido, tamanho grande, diâmetro 52, capacidade 35 7 30 25,80 954,60 49 27 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 30cm, 4,6 litros Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 35, capacidade 8, cor branca 51 16 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm 52 31 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm 52 5,80 412,80 50 22 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm 52 5,80 412,80 51 16 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm 52 5,80 412,80 52 31 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm 53 25,80 799,80 53 10 Un Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm 8acia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm 10 25,80 258,00 258,00 258,00	43	600	Sachê	μ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·							6	500		15.57	9.342.00
Azeitonas tipo verdes, sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. 100 1 30 40 20 19,96 3.812,36		000	Suche									, , ,		10,07	y.e . _ ,00
44 191 Balde características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. 100 1 30 40 20 19,96 3.812,36 45 3 Unidade Bacia - material alumínio diâmetro 70 2 1 57,50 172,50 46 8 Unidade Bacia - material alumínio, diâmetro 50 8 2 57,50 46,00 47 10 Unidade Bacia - material plástico rígido, tamanho grande, diâmetro 52, capacidade 35 7 30 25,80 954,60 49 27 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 30cm, 4,6 litros 6 6 15 25,80 696,60 50 22 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 35, capacidade 8, cor branca 6 6 10 15 25,80 567,60 51 16 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm 6 10 25,80 25,80 799,80 52 31 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm 6 10 <td< td=""><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></td<>				1											
Fabricação no máximo 60 dias. Balde com 2 kg.	111	101	Ralde		100		1	30	40				20	10 06	3 812 36
45 3 Unidade Bacia - material alumínio diâmetro 70 2 1 57,50 172,50		191	Daide		100		1	30	40				20	19,90	3.012,30
468UnidadeBacia - material alumínio, diâmetro 40857,50460,004710UnidadeBacia - material alumínio, diâmetro 508257,50575,004837UnidadeBacia - material plástico rígido, tamanho grande, diâmetro 52, capacidade 3573025,80954,604927UnidadeBacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 30cm, 4,6 litros661525,80696,605022UnidadeBacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 35, capacidade 8, cor branca661025,80567,605116UnidadeBacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm61025,80412,805231UnidadeBacia de plástico graduada 19,51252425,80799,805310UnBacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm1025,80258,005410UnTesistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de preparo de alimentos, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm1025,80258,00	45	3	Unidade					2	1					57.50	172.50
48 37 Unidade Bacia - material plástico rígido, tamanho grande, diâmetro 52, capacidade 35 49 27 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 30cm, 4,6 litros 50 22 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 35, capacidade 8, cor branca 51 16 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm 52 31 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm 53 10 Unidade Bacia de plástico graduada 19,51 53 10 Un Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm 54 10 Un resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm 55 25 26 258,00 10 25,80 258,00		8	Unidade					8							
49 27 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 30cm, 4,6 litros 50 22 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 35, capacidade 8, cor branca 51 16 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm 52 31 Unidade Bacia de plástico graduada 19,51 53 10 Un Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de 10 25,80 258,00	47	10	Unidade	Bacia - material alumínio, diâmetro 50			8	2						57,50	575,00
15 25,80 696,60 15 25,80 696,60 50 22 Unidade Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 35, capacidade 8, cor branca 6 6	48	37	Unidade					7					30	25,80	954,60
Solution Capacidade 8, cor branca Solution Capacidade 9, cor branca Solution Capacidade 9, cor branca Solution Capacidade 19, cor branca Solution Capacidade 19, cor branca Capacidade 19, cor branca Capacidade 10, cor branca Capacidade	49	27	Unidade	L.			6	6					15	25,80	696,60
52 31 Unidade Bacia de plástico graduada 19,51 2 5 24 25,80 799,80 53 10 Un Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm 10 10 25,80 258,00 54 10 Un resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de 10 25,80 258,00	50	22	Unidade				6	6					10	25,80	567,60
Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de 10 25,80 258,00	51	16	Unidade	Bacia - material plástico, tamanho médio, diâmetro 40cm			6	10						25,80	412,80
Un resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de 10 25,80 258,00	52	31	Unidade			2	5	24						25,80	799,80
alimentos. Capacidade 10 litros, com medidas de 47,2 x 32,5 x 8,8 cm Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material To 25,80 258,00 25															
Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material Un resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de	53	10	Un									10		25.80	258.00
Bacia ou bandeja plástica branca de polipropileno. Material 54 10 Un resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de 10 25,80 258,00															
54 10 Un resistente e atóxico, para acondicionamento e preparo de 10 10 25,80 258,00															
	5/1	10	Un									10		25.80	258.00
	54	10	OII	alimentos. Capacidade 17,5 litros, com medidas de 65 x 33 x 8								10		23,80	230,00



			cm										
55	11	Unidade	Bacia plástica redonda canelada resistente com capacidade de 30 litros, cor branca ou transparente.			10	1					25,80	283,80
56	1	Unidade	Bacia plástica, material pp, virgem de primeira qualidade, modelo canelada, reforçada, 136x350mm, capacidade 8 litros, com alças, na cor laranja ou vermelha.				1					25,80	25,80
57	4	Unidade	Bacia plástica, material pp, virgem de primeira qualidade, modelo canelada, reforçada, 228x546mm, capacidade de 34 litros, com alças, na cor verde.			4						25,80	103,20
58	3	Un.	Bacia redonda transparente capacidade 19,5 litros, espessura 2 mm. Dimensões: 17 x 46 cm.							3		25,80	77,40
59	340	Kg	Bacon defumado em manta, fresco, com pele embalados à vácuo, refrigerado, e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Entrega mensal.			40				300		14,93	5.076,20
60	1	Unidade	Balcão conservação alimento, material aço inoxidável 304, componentes pista fria com isolamento térmico, quantidade recipiente 5(1/1x150 alça 530x325x150) e 10(1/2x150 alça 325x, tipo recipientes com alças móveis e tampa, tipo rodízio giratório, características adicionais vitrine superior em vidro curvo			1						1.125,00	1.125,00
61	1	Unidade	Balcão térmico - material aço 304 inoxidável, comprimento 215, largura 120, altura 85, componentes com tanque banho maria, características adicionais vitrine superior vidro reto de 10mm de espessura, tipo rodízio dois laterais de corre bandeja, quantidade recipiente 6, tipo recipientes gn 1/1-200 com alças móveis e tampa			1						1.125,00	1.125,00
62	30	Unidade	Balde de alumínio, 15 l			30						61,42	1.842,60
63	19	Unidade	Balde plástico com graduação de litragem, capacidade para 12 litros, reforçado, de polipropileno transparente, virgem e atóxico (uso alimentício), alça em ferro galvanizado.		5	10					4	7,95	151,05
64	55	Unidade	Balde plástico para fins alimentícios com tampa para fechamento hermético, feito de matéria-prima atóxica, capacidade 20 l, com alça e tampa resistente. Deve possuir grau alimentar conforme comprovação pelo fabricante.		5	15					35	11,52	633,60



65	27	Unidade	Balde plástico, material pp, virgem de primeira qualidade, resistente, capacidade 20 litros com alça, transparente.			13		10			4	11,52	311,04
66	40	Unidade	Balde preto extra forte para construção. Produzido em polipropileno com alça metálica. Capacidade 12 l.							40		11,52	460,80
67	100	Unidade	Bandeja de papelão laminado redonda, n°10, com 48 cm de diâmetro							100		11,99	1.199,00
68	100	Unidade	Bandeja de papelão laminado redonda, n°8, com 38,5 cm de diâmetro							100		11,99	1.199,00
69	200	Unidade	Bandeja de papelão laminado retangular nº5, com 40 cm de comprimento e 33 cm de largura							200		11,99	2.398,00
70	100	Unidade	Bandeja de papelão laminado retangular nº6, com 46,5 cm de comprimento e 37,5 cm de largura							100		11,99	1.199,00
71	350	Unidade	Bandeja em aço inoxidável com 6 divisões, para servir refeições. Características: altamente durável, acabamento com brilho, totalmente em aço inox, com acabamento nas bordas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Peso da bandeja: 575g. Dimensões: 395 mm comprimento x 295 mm de largura x 20 mm de profundidade.			150				200		84,51	29.578,50
72	30	Un.	Bandeja plástica, cor branca, formato retangular para uso em alimentos. Capacidade: 12,51. Medidas: 53x38,3x8,4 cm.							30		10,43	312,90
73	30	Un.	Bandeja plástica, cor branca, formato retangular para uso em alimentos. Nas dimensões: altura: 18 cm; largura: 32,8 cm; profundidade: 53,5 cm capacidade: 25 litros							30		10,43	312,90
74	20	Unidades	Bandeja polietileno plástico 53 x 37 x 08 cm							20		10,43	208,60
75	20	Unidades	Bandeja polietileno, na cor branca. Medidas: 30,3 cm (c) x 22,1 cm (l) x 7,5 cm (a)							20		10,43	208,60
76	6	Unidade	Bandeja redonda - 30 cm em inox			2					4	65,63	393,78
77	16	Unidade	Bandeja redonda - 35 cm em inox		6	6					4	65,63	1.050,08
78	17	Unidade	Bandeja redonda em aço inox. Diâmetro de 45 cm com acabamento nas bordas.			5	2			10		65,63	1.115,71
79	16	Unidade	Bandeja retangular de plástico para 7 litros. Bandeja para carnes, verduras e legumes. Volume: 7 litros - dimensões: 45,5 x 28 x 7,7 cm.		16							13,10	209,60
80	26	Unidade	Bandeja retangular em inox - 48 x 32 cm	5	9	5				7		62,64	1.628,64



81	100	Unidade	Banha suína, peça de 1 kg contendo data de fabricação (não superior a 15 dias e data de validade. Entrega mensal											100			10,24	1.024,00
82	28	Rolo	Barbante à base de poliéster, para uso culinário, nº 20, para amarração de embutidos frescais. Rolo de 500 m.			6	2									20	5,76	161,28
83	38560	Unidade	Barra de cereais, embalagem com 22 g, nos sabores, aveia e banana e mel, coco com chocolate, morango com chocolate, frutas vermelhas e cookies.		500		4160			1500				24000	8400		5,39	207.838,40
84	2	Unidade	Barril graduado com tampa e alça em polietileno reforçado, boca larga e com torneira para armazenamento de água e outros produtos - capacidade: 30l				2										205,84	411,68
85	140	Pacote	Batata desidratada em flocos. Pacote de 1 kg, resistente, com data de fabricação (não superior a 30 dias) e data de validade.				40							100			15,12	2.116,80
86	500	Kg	Batata inglesa congelada, apresentação:cortada palito, pronta p/fritar											500			14,37	7.185,00
87	4100	Pacote	Batata palha embalada, tradicional, frita com óleo vegetal comestível, isenta de gordura trans, pronta para consumo. Pacote de 500g com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Sem glúten.	1500			600	200						1500		300	11,65	47.765,00
88	7800	Unidade	Bebida láctea bebida láctea à base de leite com polpa de frutas, em embalagem de 170 gramas ou 200 ml, com canudo. Validade mínima de 06 meses. Marcas de referência: piracanjuba, neston				7800										3,32	25.896,00
89	243	Unidade	Beterraba em conserva legume em conserva ingredientes: beterraba, água, vinagre, açúcar, sal e condimentos. Prazo validade 18 meses. Embalagem primaria: vidro com peso líquido: 3,kg e peso drenado mínimo: 1,8kg.	3			240										13,85	3.365,55
90	5292	Unidade	Bicarbonato de sódio, pacote de 100 g. Com validade mínima de 13 meses na data de entrega.	50		10	5020				10	12		70		120	12,95	68.531,40
91	3169	Pacote	Biscoito cream cracker. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten.	100	1800		554	300	5	60			50			300	6,52	20.661,88



			Contém traços de leite e gergelim. Pacote com 200g.											
92	2108	Pacote	Biscoito de gergelim. Pacote de 400g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias e data de validade.	100	900	108	200	10	10	30	500	250	5,05	10.645,40
93	1580	Pacote	Biscoito doce tipo maria ou maizena farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease) contém glúten. Prazo de validade 1 ano. Pacote 400g.	100	900		300		10	20	250		4,04	6.383,20
94	180	Pacote	Biscoito doce tipo waffer - sabor chocolate composição mínima: farinha de trigofortificada, açúcar, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalados em pacotes com mínimo 140g. Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente. Deverá ser isento de gordura trans.		10	40		10	70	50			1,46	5 262,80
95	100	Pacote	Biscoito doce tipo waffer - sabor doce de leite composição mínima: farinha de trigofortificada, açúcar, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalados em pacotes com mínimo 140g. Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente. Deverá ser isento de gordura trans.		10	40		10	20	20			1,46	146,00
96	180	Pacote	Biscoito doce tipo waffer – sabor morango variados composição mínima: farinha de trigofortificada, açúcar, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado		10	40		10	70	50			1,46	262,80



			em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalados em pacotes com mínimo 140g. Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente. Deverá ser isento de gordura trans.								
97	100	Pacote	Biscoito doce, tipo rosca de chocolate - farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270) e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: pacote com 400g			. 1	60	40		4,44	444,00
98	180	Pacote	Biscoito doce, tipo rosca de coco – ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270) e aromatizante. Contém glúten. Embalagem: pacote com 400g		80	10	60	30		4,44	799,20
99	250	Pacote 400g	Biscoito doce, tipo rosca, sabor coco. Pacote com 400 gramas						250	4,44	1.110,00
100	250	Pacote 400g	Isento de gordura <i>trans</i> .						250	4,44	1.110,00
101	170	Pacote	Biscoito redondo com recheio, sabor chocolate. Classificação doce, características adicionais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, amido, sal, corantes caramelo e natural carmim cochonila, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten.		80	,	70	20		3,84	652,80



			Contém traços de leite. Embalagem primária: pacotes com mínimo 140g. Embalagem secundária: caixa									
102	70	Pacote	Biscoito redondo com recheio, sabor doce de leite, classificação doce, características adicionais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, amido, sal, corantes caramelo e natural carmim cochonila, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem primária: pacotes com mínimo 140g embalagem secundária: caixa				50	20			3,84	268,80
103	200	Pacote	Biscoito redondo com recheio, sabor morango, classificação doce, características adicionais ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, amido, sal, corantes caramelo e natural carmim cochonila, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem primária: pacotes om mínimo 140g. Embalagem secundária: caixa			10	70	20		100	3,84	768,00
104	3110	Pacote	Biscoito redondo, classificação salgado, tipo salclick pacote com mínimo de 120g	10	3000	10	70	20			2,94	9.143,40
105	3850	Pacote	Biscoito redondo, sabor pizza, classificação salgado, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, pacote com mínimo 120g	10	3000		70	20	750		2,94	11.319,00
106	3090	Pacote	Biscoito sabor torta de chocolate farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, leite em pó, estabilizantes (lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico), fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), acidulante ácido láctico e aromatizantes. Contém glúten. Embalagem primária: pacote mínimo com 160g		3000		70	20			1,99	6.149,10
107	3090	Pacote	Biscoito sabor torta de limão - farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido,		3000		70	20			1,99	6.149,10



			cacau em pó, sal, leite em pó, estabilizantes (lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico), fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), acidulante ácido láctico e aromatizantes. Contém glúten. Embalagem: pacote mínimo com 160g												
108	280	Pacote	Biscoito salgado - ingredientes: conter farinha de trigo, no mínimo 9% de gergelim, açúcar, sal, extrato de malte, fermento químico, estar condicionado em dupla embalagem e posteriormente em pacotes de até 400 g.							60	20		200	3,20	896,00
109	450	Pacote	Biscoito salgado integral. Pacote de 400g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.				60		10	60	20	300		3,20	1.440,00
110	2350	Pacote	Biscoito salgado tipo club social. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e amônio e melhorador de farinha: enzima protease. Pode conter traços de soja e leite. Pacote de 156g, dividido em 6 pacotes de 26g cada.	1	00	1	.700		10	220	20		300	3,20	7.520,00
111	310	Pacote	Biscoito tipo champagne, apresentação retangular, sabor ovo, aplicação alimentação humana, prazo validade 10, ingredientes açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal. Pacote com no mínimo 400gr.		10		60			20	20		200	3,20	992,00
112	185	Kg	Bobina de filme plástico contínuo tubular para embalagem de alimentos e uso em açougue. Produzidas em polietileno de alta densidade virgem, atóxico, permitindo o contato direto com o alimento. 60 cm de largura e espessura de 0,25 mm. Deve possuir grau alimentar conforme comprovação pelo fabricante.				45	50					90	4,42	817,70
113	55	Kg	Bobina plástica contínua lisa para açougues. Produzidas em polietileno de alta densidade virgem, atóxico, permitindo o contato direto com o alimento. 60 cmde largura e espessura de 0,25 mm. Deve possuir grau alimentar conforme comprovação pelo fabricante.			5							50	4,42	243,10
114	1190	Embalagem	Bolacha doce tipo maria, linha tradicional. Embalagem de 400g, dupla, com data de fabricação (na entrega não superior a		10	•	760				20)	400	4,04	4.807,60



			30 dias) e data de validade.													
115	1500	Unidade	Bolsa de pano alvejado para limpeza, de algodão na cor branca,	500									1000		4,61	6.915,00
116	32	Kg	98% algodão, com tamanho de 43 x 68 cm. Bombom recheado com creme de castanha de cajú, coberto por uma camada de crocante de waffer e chocolate preto. Pacote com peso mínimo de 950g e máximo de 1 kg, com no mínimo 45 unidades/pacote, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.		20					12					33,75	1.080,00
117	240	Pacote	Bombom recheado, com camada externa em chocolate preto e interna com crocante de waffer e chocolate preto, pacote de 1 kg, com 40 unidades cada pacote, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.					40					200		33,75	8.100,00
118	5	Unidade	Bowl inox fundo - recipiente ou baixela em inox para mistura com tampa plástica (bowl) - medidas ø 15 cm, de 0,6mm de espessura									5			79,71	398,55
119	10	Unidade	Bowl inox pequeno - recipiente ou baixela em inox para mistura com tampa plástica (bowl) - medidas ø 20 cm / 2,0 l com espessura de 0,6mm.					5				5			79,71	797,10
120	5	Unidade	Cabrita, tamanho grande com navalhas 8mm com cavalete em pintura epox					5							101,86	509,30
121	9	Unidade	Caçarola em alumínio reforçado, linha hotel, com alças em alumínio, diâmetro 45 cm e altura 22cm, com tampa em alumínio, capacidade 31 litros, espessura mínima 1,0mm nº 45					9							228,24	2.054,16
122	2	Unidade	Caçarola em alumínio reforçado, linha hotel, com alças em madeira, diâmetro de 30cm e altura 14cm, com tampa de alumínio, capacidade de 9,7 litros, espessura mínima de 1,0mm nº 30						2						228,24	456,48
123	4	Unidade	Caçarola hotel em alumínio 5 mm, nº 40, com alças em alumínio laterais e tampa totalmente em alumínio. Capacidade 23,81. Dimensões: diâmetro 40 cm, altura: 19 cm.					2	2						228,24	912,96
	413	Caixa	Cacau em pó solúvel puro, sem açúcar, 100% cacau. Caixa de 200g, com data de fabricação (na entrega não superior a 60 dias) e data de validade.				5	250					158		16,92	6.987,96
125	7363	Kg	Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, de	1000)	110		800	300	3	400	150		600 4000	10,27	75.618,01



monato i odorai odia	The de Car
primeira qualidade, com laudo de avaliação do café, emitido	
por laboratório especializado, com nota de qualidade global	
igual ou maior que 6 (seis), na escala sensorial do café e laudo	
de análise de microscopia do café, com tolerância de no	
máximo 1 % (um por cento) de impureza. Caso a marca possua	
certificado de autorização ao uso do selo de pureza abic com	
validade de 06 (seis) meses e apresentar também o certificado	
de qualidade na categoria superior emitido pela abic, estará	
dispensado de apresentar os laudos que comprovem as	
características descritas no corpo desta descrição. Embalagem:	
tipo alto vácuo puro em pacotes de 500 gramas. Características	
organolépticas:	
1. Aroma característico;	
2. Acidez moderada;	
3. Amargor moderado;	
4. Sabor característico e equilibrado;	
5. Livre de sabor fermentado, mofado e de terra.	
6. Baixa adstringência;	
7. Razoavelmente encorpado;	
blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual	
da quantidade de pva (pretos, verdes e ardidos) e defeitos de até	
10% por quilo de café, desde que não apresente gosto	
acentuado, e ausência de grãos pretos-verdes e fermentados.	
Sabor mole a duro, isento de gosto rio ou rio zona, ponto de	
torra variando entre 45 e 75 pontos, correspondendo a	
moderadamente escuro a moderadamente claro, moagem	
média/fina. Deverá constar na embalagem a data de fabricação	
e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze)	
meses, sendo que no ato da entrega do produto, poderão ter	
transcorrido, no máximo 60 (sessenta) dias da data de	
fabricação. Marcas de referência: café pelé superior, melitta	
especial, export, 3 corações premium, ou de qualidade	
equivalente ou superior.	
Características do produto:	



Instituto Federal Catarinense - Rio do Sui	
café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos	
tipo 6 cob, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos	
pretos, verdes e ou ardidos (pva) e ausente de grãos pretos-	
verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica,	
admitindo-se café robusta (conilon), com classificação de	
bebida mole a rio, isento de gosto rio zona.	
Características sensoriais recomendáveis e nota de qualidade	
global da bebida:	
cafés com categoria de qualidade superior devem apresentar	
aroma e sabor característico do produto, podendo ser suave ou	
intenso e obter em análise sensorial da bebida, nota de	
qualidade global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por	
equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados,	
fazendo uso de escala de 0 a 10 para qualidade global.	
Características químicas:	
1. Umidade, em g/100g: máximo 5,0%;	
2. Resíduo mineral fixo, em g/100g: máximo 5,0%;	
3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10%	
v/v, em g/100g: máximo 1,0%;	
4. Cafeína, em g/100g: mínimo 0,7%;	
5. Extrato aquoso, em g/100g: mínimo 25,0%;	
6. Extrato etéreo, em g/100g: mínimo 8,0%.	
o. Extrato eterco, em g/100g. minimo 6,070.	
Ponto de torra:	
cafés com categoria de qualidade superior podem apresentar	
pontos de torra numa faixa de moderadamente clara (agtron	
/scaa #75) a moderadamente escura (agtron /scaa #45), evitando	
cafés com pontos de torra muito escuros.	
Embalagem:	
acondicionados em embalagem à vácuo (validade máxima de	
ber a control of the	



		msillulo rederal Cala		1130	- 171	o ao	Oui							
		12 meses) a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da												
		data de fabricação e validade estampadas no rótulo da												
		embalagem.												
		Condições de fornecimento:												
		1. Os produtos deverão atender as descrições técnicas,												
		especialmente quanto a nota mínima de qualidade global (6,0												
		pontos) e possuir prazo de validade mínima descrita no edital a												
		partir da data de entrega.												
		2. Adicionalmente, as marcas cotadas poderão ter o selo de												
		pureza da abic, e os participantes deverão comprová-la com a												
		apresentação do certificado de autorização ao uso do selo de												
		pureza abic com validade de 06 (seis) meses e apresentar												
		também o certificado de qualidade na categoria superior												
		emitido pela abic.												
		3. Quando da entrega, os produtos deverão estar em perfeitas												
		condições para serem consumidos, e as embalagens não												
		danificadas.												
		Legislação adicional relativa ao produto:												
		deve obedecer às seguintes regulamentações:												
		a) resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005.												
		b) resolução saa-37, de 09/11/01, acrescida da saa-07 de												
		11/03/2004 da saaesp (norma técnica para fixação da identidade												
		e qualidade do café torrado em grão e do café torrado e moído),												
		no que se refere especificamente à metodologia de prova dos												
		atributos sensoriais e da qualidade global.												
		c) instrução normativa no. 08 do ministério da agricultura.												
		Café solúvel granulado, tradicional, em frasco de vidro,										1		
126 1212	Unidade	contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e	150	10			200	50			802		10,27	12.447,24
		data de validade. Frasco com 200 g.		-									- , - ,	, -
107 200	D . 500	Café torrado e moído grão beneficiado do fruto maduro de			220								10.07	2.250.40
127 220	Pacote 500g	espécies do gênero coffea, submetido a tratamento térmico até			220								10,27	2.259,40



			atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, que atenda a resolução - rdc 175 de 08/07/2003 (anvisa), composição comprovada por laudo emitido no exercício de 2014 ou 2015 por laboratório credenciado pela rede brasileira de laboratórios analíticos de saúde (habilitados para realizar ensaios em produtos sujeitos à anvisa). De bebida dura a mole com o ponto de torra de média a médio-escura (55-65 pontos disco agtron). Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios, grãos selecionados, com predominância do tipo arábica. Embalagem primária: embalagem contendo 500g, com dupla proteção, sendo a embalagem interna em alto vácuo. Embalagem secundária: de papelão reforçado. Fabricação no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade:mínimo de 12 meses a partir da data da											
128	6310	Pacote	entrega. Café, torrado e moído, embalado a vácuo, extra forte em embalagem de 500 g. Validade mínima de 12 meses na entrega, com registro da data de fabricação e validades estampadas no rótulo da embalagem. Apresentar laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 7,3 pontos e máxima de 10,0 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza.	220	0	740	30	20	300		5000		10,27	64.803,70
129	80	Un	Caixa plástica 46 litros 56x36x31 cm vazada, agrícola para hortifrúti, cor branca. Dimensões externas lxxxa: 55,6x36x31,5 cm. Dimensões internas lxxxa: 51,5x32x28 cm.material: pead? Polietileno de alta densidade.empilhável. Com ombreiras. Espaço para gravação nos 4 lados. Colunas e fundo internos arredondados. Fundo bolinha (não machuca os produtos). Aplicação / uso -agrícola -frutarias -hortifrutigranjeiro -			80							65,77	5.261,60



			supermercados -transportadoras -produtores rurais para colheita											
			de frutas, como maçã, laranja, caju, etc , material resistente na cor branca.											
130	160	Unidade	Caixa plástica fechada (monobloco), com capacidade entre 45 e 50 litros, em polipropileno, com dimensões aproximadas de 240mm de altura, 400mm de largura e 600mm de comprimento, com tampa, nas cores branco, azul, preto e café (40 unidades de cada), com tampa	160									65,77	10.523,20
131	230	Unidade	Caixa plástica vazada para vegetais em polipropileno e polipropileno de alta densidade, com capacidade para 52 litros (nas cores: azul-30 unidades, branca-50 unidades, preta-60 unidades, verde-30 unidades, vermelha-30 unidades e amarela-30 unidades), com dimensões de 310mm de altura, 360mm de largura e 556mm de comprimento	230									65,77	15.127,10
132	18	Unidade	Caixa retangular para alimentos 3,5 litros. Capacidade: 3,5 litros, medidas: 17,6 x 28,5 x 9,7 cm, material: plástico.	10		8							65,77	1.183,86
133	3	Unidade	Caldeirão em alumínio fundido, tampa em alumínio fundido alças em madeira, espessura mínima 3,0mm, capacidade 8,2 litros, polido				3						92,21	276,63
134	30	Pacote	Caldo de carne, sal, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar, alho, pimenta vermelha, extrato de levedura, salsa louro, carne bovina, aromatizantes, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, corantes caramelo e natural urucum e acidulante ácido cítrico. Contém glúten. Pacote de 1,05kg								30		6,41	192,30
135	250	Pacote	Caldo de galinha, sal, gordura vegetal hidrogenada, amido, extrato de levedura, açúcar, alho, gordura de galinha, salsa condimento, cisteína, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizantes e corantes natural cúrcuma e caramelo. Contém glúten. Pacote de 1,05kg	100				50			100		6,41	1.602,50
136	6	Unidade	Caneca de alumínio com cabo de baqueliti com capacidade de 2 litros				4					2	28,96	173,76
137	11	Unidade	Caneca de alumínio com cabo de baqueliti com capacidade de				7	2				2	28,96	318,56



			4,5 litros												
138	2	Unidade	Caneca em alumínio, cabo madeira, capacidade 3,2 litros, medidas 16x16 cm									2		28,96	57,92
139	258	Pacote	Canela em pó pura. Pacote de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	100			70				48		40	8,70	2.244,60
140	165	Pacote	Canela em rama, produto natural selecionado. Pacote de 500 g. Validade 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. Dados de identificação do produto e marca do fabricante.			5	4				153		3	8,70	1.435,50
141	40	Kg	Canjica, tipo grupo pura, tipo classe amarela, tipo 3, aplicação culinária em geral										40	3,35	134,00
142	40	Kg	Carne ave processada, tipo perú, apresentação congelado, características adicionais inteiro/temperado/com termômetro proveniente de frigorifico com sif (catmat 385493)				10				30			21,66	866,40
143	1500	Kg	Carne bovina — paleta sem osso porcionada, congelada, embalada em 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com dara de embalagem não superior a 30 dias, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/sif e carimbo de inspeção do sif					1500						15,73	23.595,00
144	2632	Kg	Carne bovina in natura, tipo contra-filé, apresentação peça inteira congelada proveniente de frigorifico com sif (catmat 321363)			2	2130						500	22,42	59.009,44
145	1960	Kg	Carne bovina in natura, tipo coxão duro, apresentação peça inteira, características adicionais congelado, validade 12 meses, proveniente de frigorifico com sif (catmat 328292)				1960							16,66	32.653,60
146	15702	Kg	Carne bovina in natura, tipo coxão mole, apresentação peça inteira, características adicionais congelado proveniente de	9000		2	2700	2500					1500	19,55	306.974,10



			frigorifico com sif (catmat 325660)											
147	9302	Kg	Carne bovina in natura, tipo miolo alcatra, apresentação peça inteira, desossada, congelada, proveniente de frigorifico com sif 40 (catmat 397623)	000		2	2300				3	000	22,92	213.201,84
148	5780	Kg	Carne bovina in natura, tipo musculo traseiro, apresentação peça inteira congelada proveniente de frigorifico com sif (catmat 255937)				3780				2	000	22,25	128.605,00
149	9720	Kg	Carne bovina in natura, tipo patinho, apresentação bife à milanesa já empanado características adicionais congelado proveniente de frigorifico com sif (catmat 314189)	000			720						21,06	204.703,20
150	3182	Kg	Carne bovina in natura, tipo patinho, apresentação peça inteira / embalagem individual, características adicionais congelado, proveniente de frigorifico com sif validade 12 meses (catmat 372891)			2	1680				1	500	21,06	67.012,92
151	2160	Kg	Carne bovina tipo coxão mole corte em bife bife de coxão mole in natura congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias.				2160						20,74	44.798,40
152	2 4440	Kg	Carne bovina, tipo patinho in natura, cortada em iscas (para estrogonofe), livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem				1440			3000			19,24	85.425,60



			secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com									
			a legislação vigente e com as seguintes informações:									
			denominação de venda do produto, marca, identificação de									
			origem, data de embalagem, data de validade, número do lote,									
			composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do									
			serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do									
			produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo									
			com a legislação vigente e em temperatura entre -12° c e -18° c.									
			Apresentar ficha técnica junto com a proposta. Entrega mensal.									
			Carne de frango – coxa e sobre coxa, congelada, embalada									
			individualmente, caixa com 15 a 30 kg, validade mínima a									
			contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem									
			não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária.									
153	9000	Kg	Produzido e embalado em conformidade com as normas da 900	00							8,35	75.150,00
			legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter									
			externamente os dados de identificação, procedência, número									
			de lote, data de validade, número do registro no ministério da									
			agricultura/sif e carimbo de inspeção do sif									
			Carne frango, tipo empanado, características adicionais									
154	1440	Kg	temperada, cozida, congelada a menos de 12 graus, validade			1440					16,84	24.249,60
			120 dias proveniente de frigorifico com sif									
155	14040	V.	Carne frango, tipo filé de peito, características adicionais	0		2540	500			2000	16 04	236.433,60
133	14040	Kg	empanado proveniente de frigorifico com sif	,,,		2340	300			2000	10,84	230.433,00
			Carne suína tipo bisteca bisteca suína in natura congelada,									
			cortada em bifes separadamente, cortes entre 180 g a 200 g,									
			deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de									
156	1790	V.	cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. A			1790					12.92	22 065 70
130	1/90	Kg	embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente,			1/90					12,63	22.965,70
			transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo									
			de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega									
			do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias.									
			Cárneos: carcaça bovina, com temperatura entre 0 a7°c,								_	
157	15000	Kg	transportada de acordo com as normas da vigilância sanitária						15000		9,70	145.500,00
		-	(veículo frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com									



idade declarada do animal (no máximo 2 anos), com laudo de data de abata (con máximo de 2 dias a partir da data de curtega). Entrega en veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhá (08:00 h). Obs: deverá correr a entrega de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg. pela parte da manhã. Entrega semanal de acordo com a solicitação do setor responsável. Cárneos: carcaça suína, constituída somente pelas partes pernil, costela e paleta, sem pele, pesando de 20 a 30 kg. com laudo de data de abate(no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura interna do pernil de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg. entrega do produto resfirado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor. cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg. com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de cintrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, acon temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, acon segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moldat pior de primeira. Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moida em disco de corte número 5, livre, nervos e pelanca					 	 		 		 	
Entrega em veículo frigorifico, com temperatura de 0° c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Obs: deverá ocorrer a entrega de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg, pela parte da manhã. Entrega semanal de acordo com a solicitação do setor responsável. Cárneos: carcaça suína, constituída somente pelas partes pernil, coste la e paíeta, sem pele, pesando de 20 a 30 kg, com laudo de data de abate(no máximo de 2 días a patrir da data de entrega). Entrega em veículo frigorifico, com temperatura interna do pernil de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 días no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorifico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorifico, as segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Kg entre de come de come patrinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não unidar parasente, taxiscio e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·							
quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Obs: deverá ocorrer a entrega de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg, pela parte da manhã. Entrega semanal de acordo com a solicitação do setor responsável. Cărracos: carcaça suína, constituída somente pelas partes pernil, costela e paleta, sem pele, pesando de 20 a 30 kg, com lando de data de abate(no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega sem veículo frigorífico, com temperatura interna do pernil de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embulada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em véculo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em véculo frigorifico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moida em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não uttrapasando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.											
intrega de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg, pela parte da manhă. Entrega semanal de acordo com a solicitação do setor responsável. Cărneos: carcaça sufina, constituída somente pelas partes pernil, costela e paleta, sem pele, pesando de 20 a 30 kg, com laudo de data de abate(no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura interna do pernil de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/cuixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, com se gendas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, con se gendas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, con se gendas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, con se gendas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, con se de contre de de de data de condo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5. livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapas											
manhã. Entrega semanal de acordo com a solicitação do setor responsável. Cárneos: carcaça suína, constituída somente pelas partes pernil, costela e paleta, sem pele, pesando de 20 a 30 kg, com laudo de data de abate(no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura interna do pernil de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole c/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e integro, pacotes de no máximo 5kg.											
manhã. Entrega semanal de acordo com a solicitação do setor responsável. Cárneos: carcaça suína, constituída somente pelas partes pernil, costela e paleta, sem pele, pesando de 20 a 30 kg, com laudo de data de abate(no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura interna do pernil de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole c/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e integro, pacotes de no máximo 5kg.				entrega de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg, pela parte da							
Cárneos: carcaça suína, constituída somente pelas partes pernil, costela e paleta, sem pele, pesando de 20 a 30 gc, com laudo de data de abate(no máximo de 2 dias a partir da data de centrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura interna do pernil de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfirádo (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e integro, pacotes de no máximo 5 kg.											
costela e paleta, sem pele, pesando de 20 a 30 kg, com laudo de data de abate(no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura interna do pernil de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente adóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate do frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, as segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e integro, pacotes de no máximo 5kg.											
data de abate(no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorifico, com temperatura interna do pernil de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, as segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moida em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e integro, pacotes de no máximo 5kg.											
158 3000 Kg Entrega em veículo frigorífico, com temperatura interna do pernil de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.											
pernil de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto restfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, os asegundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5 kg.											
Entrega semanal de acordo com solicitação do setor responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.	158	3000	Kg	Entrega em veículo frigorífico, com temperatura interna do				30	00	9,70	29.100,00
responsável. Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				pernil de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h).							
Cárneos: carne bovina coxão mole ou coxão de dentro sem osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7º nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				Entrega semanal de acordo com solicitação do setor							
osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				responsável.							
resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.											
superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moida tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				osso, peça de aproximadamente 08 kg, entrega do produto							
de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				resfriado (não congelado), e com data de abate do animal não							
159 10000 Kg embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				superior a 2 dias no ato da entrega. Contendo no máximo 10%							
secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				de sebo e gordura, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio,							
secundaria de papelao e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.	150	10000	V.	embalada em saco plástico transparente atóxico, em embalagem				100	200	10.71	107 100 00
dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.	139	10000	ĸg	secundária de papelão e contendo de 15 a 30 kg/caixa, pesando				100	500	19,71	197.100,00
com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				no máximo 30 kg, com laudo de data de abate (no máximo de 2							
(08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				dias a partir da data de entrega). Entrega em veículo frigorífico,							
pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				com temperatura de 0°c a 7° nas quartas-feiras pela manhã							
pela manhã de acordo com solicitação do setor responsável Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				(08:00 h). Entrega em veículo frigorífico, nas segundas-feiras							
de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.											
número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				Cárneos: carne bovina moída tipo "de primeira". Carne bovina,							
número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.				de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte							
160 1000 Kg ultrapassando 10%, sem osso. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.											
característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.	1.60	1000	17						.00	17.05	15 250 00
consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.	160	1000	Kg					10	00	17,25	17.250,00
transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg.											



			metitate i caerar cae	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	J. 100	 							
			acordo com a legislação vigente e com as seguintes										
			informações: denominação de venda do produto, marca,										
			identificação de origem, data de embalagem, data de validade,										
			número do lote, composição, informação nutricional, peso										
			líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e										
			número de registro do produto em órgão competente. Deve ser										
			transportada de acordo com a legislação vigente e em										
			temperatura entre -12° c e -18° c.										
			Cárneos: costela bovina, com temperatura entre 0 a7°c,										
			transportada de acordo com as normas da vigilância sanitária										
			(veículo frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com										
			idade declarada do animal (no máximo 2 anos), com laudo de										
161	4000	Kg	data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega).							4000		22.60	94.400,00
101	4000	Kg	Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas							4000		23,00	94.400,00
			quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Obs: deverá ocorrer a										
			entrega de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg, todas as										
			quartas-feiras pela parte da manhã (8:00 h). Entrega de acordo										
			com solicitação do setor responsável.										
			Cárneos: filé corrido bovino, com temperatura entre 0 a7°c,										
			transportada de acordo com as normas da vigilância sanitária										
			(veículo frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com										
			idade declarada do animal (no máximo 2 anos), com laudo de										
162	4000	Kg	data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega).							4000		36.45	145.800,00
102	4000	Νg	Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°c a 7° nas							4000		30,43	143.800,00
			quartas-feiras pela manhã (08:00 h). Obs: deverá ocorrer a										
			entrega de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg, todas as										
			quartas-feiras pela parte da manhã (8:00 h). Entrega de acordo										
			com solicitação do setor responsável.										
			Carrinho distribuição, material estrutura aço inoxidável, tipo										
			rodízio 6´ de de diâmetro, 4 sendo 2 c/ trava p/ estaciona,										
163	3	Unidade	aplicação transporte de pão, bandejas, pratos e talheres,				1				1	955,50	2.866,50
			comprimento 700, largura 700, altura 1.375, características										
			adicionais urna p/ pão, porta talheres e base p/ bandejas e pratos										
164	7	Unidade	Carro para detritos; 80 litros (aproximadamente), em aço inox	1			5			1		773,33	5.413,31



			aisi 304, tampa lisa e alças para facilitar a descarga de detritos, possui 3 rodizios giratorios de ø 03", fixas no chassis inferior com tampa e pedal.											
165	2	Unidade	Carro para remolho de talheres com cuba em aço inoxidável aisi 304, medindo 600x600x300 mm equipada com dreno inferior com fecho rápido 3/4"; fundo perfurado removível; contraventamento tubular ø1"; pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2" com rodízios giratórios ø4", sendo os rodízios posteriores com freio; capacidade de carga para 100 litros.	1			1						1.879,8	3 3.759,66
166	3005	Saco	Carvão de acácia negra, sacos com 4 kg.			5					3000		18,4	0 55.292,00
167	118	Bisnaga	Catchup em bisnaga de 1a. Qualidade polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, espessante goma guar e realçador de sabor glutamato monossódico. Não contém glúten. Embalagem: bisnaga de 400g.data de validade: 12 meses			3		115					6,6	9 789,42
168	40	Galão	Catchup em galão de 1a. Qualidade polpa de tomate, açúca líquido, vinagre, sal, amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, espessante goma guar e realçador de sabor glutamato monossódico. Não contém glúten. Embalagem: galão de 3,5 kg. data de validade: 12 meses									4	6,6	9 267,60
169	400	Pacote	Cereais matinais, flocos de milho com açúcar, pacote de 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.								400		10,4	7 4.188,00
170	8	Litros	Cerveja tipo pilsen em garrafa translúcida, contendo de 330 a 355 ml. Marca de referência: sol, corona ou similar.						8				4,1	9 33,52
171	86	Latas	Cerveja tipo pilsen em lata de 350 ml. Marca de referência: skol, brahma ou similar. Validade minima de 6 meses.						86				4,1	9 360,34
172	5	Unidade	Cesto em aço inoxidável, perfurado para lavagem manual de frutas e legumes, medindo 470 x 480 mm, com alças	2			3						66,0	2 330,10
173	2	Un.	Cesto estanhado para fritura. 20 cm de diâmetro. Dimensões (axlxp) 31 x 21 x 7,5 cm. Peso do produto: 150 g				_				2		66,0	2 132,04
174	5	Unidade	Cesto grande para pães com alças em aço inox, tamanho								5		66,0	2 330,10



			aproximado de 840 x 605 x 260 mm													
175	11	Kg	Chá de camomila, desidratado. Pacote de no mínimo 100g e máximo 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.				10	1							2,94	32,34
176	260	Caixa	Chá em saquinho, sabor boldo. Embalagem: caixa com 10 saquinhos									50	50	10	2,94	764,40
177	722	Caixa	Chá em saquinho, sabor camomila. Embalagem: caixa com 10 saquinhos	150	2			300		10		200	50	10	2,94	2.122,68
178	62	Caixa	Chá em saquinho, sabor cha verde. Embalagem: caixa com 10 saquinhos		2								50	10	2,94	182,28
179	417	Caixa	Chá em saquinho, sabor erva doce. Embalagem: caixa com 10 saquinhos	150	2		30	150	5	20			50	10	2,94	1.225,98
180	299	Caixa	Chá em saquinho, sabor frutas vermelhas. Embalagem: caixa com 10 saquinhos		2	Í	30		5	12		200	50		2,94	879,06
181	269	Caixa	Chá em saquinho, sabor maçã com canela. Embalagem: caixa com 10 saquinhos		2		60	150	5	2			50		2,94	790,86
182	54	Caixa	Chá em saquinho, sabor maçã. Embalagem: caixa com 10 saquinhos		2					2			50		2,94	158,76
183	84	Caixa	Chá em saquinho, sabor morango. Embalagem: caixa com 10 saquinhos		2	(30			2			50		2,94	246,96
184	284	Caixa	Chá em saquinho, sabor pêssego. Embalagem: caixa com 10 saquinhos		2		30			2		200	50		2,94	834,96
185	5	Un.	Chaira estriada com 31cm. Cabo na cor branca com 13cm. Lâmina em aço inoxidável de alta performance. Certificação nsf (national sanitary fundation). Cabo ergonômico com proteção antimicrobial (garantia sanitized), apoio para o dedo, proteção frontal e traseira, textura com alta aderência e fácil limpeza.									5			44,89	224,45
186	5	Un	Chaira estriada para frigorífico com cabo branco e com 12 polegadas de comprimento				5								44,89	224,45
187	1	Un.	Chaleira de alumínio com cabo de baquelite, capacidade de 5 litros									1			83,73	83,73
188	130	Unidade	Chia em grão, embalagem de 200g, com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.			1	100					30			11,00	1.430,00
189	3	Unidade	Chocolate ao leite em barra para cobertura, embalagem de 1 kg.									3			18,45	55,35



			Contendo data de fabricação (entrega não superior a 90 dias) e data de validade.											
190	110	Unidade	Chocolate ao leite preto em barra cobrir e raspar, embalagem de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.							100		10	18,45	2.029,50
191	21	Unidade	Chocolate branco em barra para cobrir e raspar, embalagem de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.							21			18,45	387,45
192	400	Kg	Chocolate em gotas, meio amargo. Embalagem com no mínimo 1 kg e máximo 1,2kg, com data de fabricação (não superior a 30 dias) e data de validade.							400			18,45	7.380,00
193	1160	Kg	Chocolate em pó 32%, sem corantes. Composição: açúcar, cacau em pó e lecitina de soja. Embalagem de 1kg com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	250						900		10	18,45	21.402,00
194	120	Pacote	Chocolate granulado branco (embalagem com 1 kg), contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade	100						20			10,12	1.214,40
195	567	Pacote	Chocolate granulado preto(embalagem de 1 kg), contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	100		30	20			402		15	10,12	5.738,04
196	13	Unidade	Chocolate meio amargo em barra, para cobertura, embalagem de 1 kg. Contendo data de fabricação (entrega não superior a 90 dias) e data de validade.							3		10	18,45	239,85
197	24	Unidade	Coador de pano para café, em tecido 100% algodão, com aro de apoio e cabo plástico, diâmetro 22cm, tamanho grande, pacote com 10			20			2	2			103,02	2.472,48
198	4	Unidade	Coador tipo peneira, material aço inoxidável, características adicionais (chinois) nº 20 - catmat: 283231			2					2		103,02	412,08
199	6	Unidade	Coador tipo peneira, material aço inoxidável, características adicionais (chinois) nº 30 - catmat: 351597			2					2	2	103,02	618,12
200	6	Unidade	Coador tipo peneira, material aço inoxidável, características adicionais (chinois) nº 40 - catmat: 351598			2				2	2		103,02	618,12
201	400	Un	Coagulante líquido para queijos, de origem bovina,							400			10,18	4.072,00



			padronizado, utilizado para fabricação de todos os tipos de queijos. Contendo pepsina bovina e renina (quimosina). Embalagem com 200 ml												
202	53	Unidade	Coalho líquido de origem bovina, padronizado, utilizado para fabricação de todos os tipos de queijos. Contendo pepsina bovina e renina (quimosina). Embalagem com 1 litro.	•		2	30				1		20	29,14	1.544,42
203	270	Unidade	Coco em flocos. Pacote de 100 g. Contendo data de fabricação (entrega não superior a 90 dias) e data de validade.								10	240	20	15,59	4.209,30
204	1604	Pacote	Coco ralado fino, sem açúcar, extra branco. Pacote de 100g com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.				54				154)	10	15,59	25.006,36
205	115	Saco	Côco ralado, de 1ª qualidade, amêndoa de côco, desidratado e triturado. Características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoas em sacos plásticos de 1kg.	75				20					20	15,59	1.792,85
206	192	Pacote	Coentro em grão. Pacote de no mínimo 100g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.				140				52			18,24	3.502,08
207	90	Balde	Cogumelo em conserva - champignon grande - pré-cozido conserva de água e sal, validade de quatro anos, embalagem em alde com 1 kg									10	30	27,57	2.481,30
208	2	Unidade	Coifa em inox aisi 304, medindo 1.20x90x0,55 cm, com captador de vapores e vapores gordurosos, calhas periféricas para contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de ¾, com bujões para limpeza e caixa coletora de gorduras, equipado com filtros inerciais metálicos telados para captação de vapores gordurosos ou tipo firegard (corta chama), removíveis para limpeza com filtro em aço inox, removíveis, tipo fire-guard sistema de exaustão mecânica: dutos com diâmetro de 600 mm e comprimento de 3,50m, confeccionado em chapa de aço inox, bitola # 20.				2							4.280,96	8.561,92
209	3	Unidade	Coifa em inox aisi 304, medindo2.50x1.00x0,55 com filtro em aço inox,removíveis, tipo fire-guard.				3							4.280,96	12.842,88
210	9	Unidade	Colher de arroz em aço inox, cabo aproximado de 50 cm, uso				2	5	2					14,46	130,14



			industrial.												
211	59	Unidade	Colher de mesa em inox aisi 430, com espessura mínima da lamina 1,7mm, espessura minima cabo 2mm, comprimento mínimo 19cm, cabo em inox, primeira linha			10	1	24		24	1			14,46	853,14
212	5	Unidade	Colher de pau, madeira tratada para uso em alimentos, medindo 50 cm, área útil 5,5x8cm	3										14,46	72,30
213	96	Unidade	Colher de sobremesa em aço inox aisi 430, com espessura mínima de 1,7 mm, comprimento mínimo de 16 cm, primeira linha			10			50	36	5			14,46	1.388,16
214	150	Unidade	Colher de sopa de mesa, peça única totalmente em inox. Medidas: 18 de comprimento; 2,5 mm de espessura. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.				150							14,46	2.169,00
215	3	Un.	Colher em polietileno côncava 45x5,5cm resistente à 160°c descrição: material sintético e atóxico, higiênico, evita a proliferação de fungos e bactérias.									3		35,00	105,00
216	11	Unidade	Colher grande em aço inox, linha hotel, com pegador em inox aisi 430, cabo com 48 cm de comprimento, área útil 13cmx9cm, resistente			3	2	3			3			14,46	159,06
217	2	Unidade	Colher inox para coquetel - colher inox para coquetel, com dimensão de 30cm e espessura de 2,5mm.				2							14,46	28,92
218	10	Unidade	Colher para caldeirão côncava 160° (7,5 x 60 cm)				5					5		14,46	144,60
219	50	Pacote	Colher, descartável, plástico, sobremesa, cristal, 50 unidades										50	2,70	135,00
220	5	Kg	Colorau, corante natural de urucum, de 1a qualidade.	5										4,85	24,25
221	273	Kg	Colorau. Embalagem de 1 kg, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	50		2	50	20				151		4,85	1.324,05
222	10	Unidade	Concha em aço inox para feijão, diâmetro 9cm, espessura 5mm, cabo aproximado de 50 cm, uso industrial			2	5	3						18,23	182,30
223	2	Unidade	Concha grande alumínio, linha hotel, com pegador em alumínio, cabo com 48 cm de comprimento, área útil 13cm diâmetro e 3cm de profundidade, resistente, capacidade mínima 11.				2							18,23	36,46
224	12	Kg	Condimento – alecrim - condimento, apresentação industrial, matéria-prima alecrim, aspecto físico moído, aplicação culinária em geral. Embalagem: pacote com 1kg			2							10	9,63	115,56



225	145	Kg	Condimento - cominho condimento, apresentação industrial matéria-prima cominho, aspecto físico moído, aplicação culinária em geral.			1	14				3	0	9,63	1.396,35
226	6	Kg	Condimento – páprica – condimento, apresentação industrial matéria-prima páprica, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, características adicionais: doce.	l		1	5						9,63	57,78
227	20	Pacote de 500g	Condimento colorau, corante natural de urucum (pacote de 500 gramas). Sem glúten. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.								2	0	9,63	192,60
228	100	Pacote 40g	Condimento curry - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, fenogrego pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. Acondicionado em pacote de 50g com validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto).								10	00	9,63	963,00
229	125	Un	Condimento de alho em pó para embutidos cárneos, embalagem máxima de 500g	50						75			9,63	1.203,75
230	4	Kg	Condimento louro condimento, apresentação natural matéria- prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral			1					3	3	9,63	38,52
231	100	Un	Condimento para hambúrguer bovino, embalagem máxima 1000g.	ĺ						100			9,63	963,00
232	13	Unidade	Condimento para mortadela. Ingredientes: sal refinado realçador de sabor glutamato monossódico, hidrolisado protético processado, especiarias e aromatizantes. Não conter glúten. Teor de sal entre 85 e 88%. Dosagem orientada 500 g/100kg de produto final. Validade 06 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem: sacos multi folhados com embalagem plástica. Embalagens de 1 a 5 kg.			1				2	1	0	9,63	125,19
233	12	Unidade	Condimento para preparo de presunto - composição: sal refinado / especiarias / conservadores nitrato de sódio ins 251 / nitrito de sódio ins 250 / antioxidante eritorbato de sódio ins 316 / estabilizante tripolifosfato de sódio ins 451i / aromas	;						2	1	0	9,63	115,56



_		1		 			 	_	 		 		
			naturais. Embalagens de 01 kg para preparo de no mínimo 20 kg de massa total para embutimento. Data de fabricação não										
			superior a 30 dias da data de entrega.										
234	23	Unidade	Condimento salame italiano. Ingredientes: sal, maltodextrina, estabilizante, realçador de sabor, antioxidante, especiarias naturais, conservante e aroma natural de especiarias. Embalagens de 01 kg para preparo de no mínimo 20 kg de massa total para embutimento. Data de fabricação não superior		1					2	20	9,63	221,49
			a 30 dias da data de entrega. Condimento: coentro em grão (pacote com 250 g). Contendo										
235	20	Pacote	data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.			20						9,63	192,60
236	50	Un	Condimento: fixador de cor para produtos cozidos a base de eritorbato de sódio, embalagem máxima de 250g. (mesmo fabricante sal de cura para que ambos tenham a reação desejada do produto)							50		9,63	481,50
237	50	Un	Condimento: fixador de cor para produtos frescais a base de eritorbato de sódio, embalagem máxima de 1000g. (mesmo fabricante sal de cura para que ambos tenham a reação desejada do produto)							50		9,63	481,50
238	3	Un	Condimento: louro desidratado (pacote com 50 g). Contendo data de fabricação (na entrega não superior a e data de validade.							3		9,63	28,89
239	4	Un	Condimento: orégano desidratado (pacote de 100g), contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade.							4		9,63	38,52
240	4	Un	Condimento: pimenta do reino moída (embalagem de 50 g), contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade.							4		9,63	38,52
241	10	Unidade	Condimento: pimenta em grãos (pacote de 50 g). Contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.		10							9,63	96,30
242	7	Un	Condimento: pimenta em grãos (pacote de 50g). Contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade.							7		9,63	67,41



243	30	Un	Condimento: sal de cura a base de nitrito e nitrato de sódio para produtos cozidos, embalagem máxima de 1000g. (mesmo fabricante fixador de cor para que ambos tenham a reação desejada do produto)						30)		9,63	288,90
244	30	Un	Condimento: sal de cura a base de nitrito e nitrato de sódio para produtos frescais, embalagem máxima de 1000g. (mesmo fabricante fixador de cor, para que ambos tenham a reação desejada do produto)						30)		9,63	288,90
245	16	Pacote	Condimento: sálvia, tempero desidratado, embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.		1	10					5	9,63	154,08
246	20	Pacote	Confeitos para bolacha tipo miçanga colorida n 0, pacote com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.			10			10)		9,63	192,60
247	2	Unidade	Conjunto colheres de chá. 12 peças. Em aço inox. Dimensões 147x 1mm.					2				7,24	14,48
248	2	Conjunto	Conjunto de medidores em aço inoxidável para colher (colheres medidoras), composto por 4 medidores (café, chá, sobremesa e sopa).		1	1						7,24	14,48
249	2	Conjunto	Conjunto de prato de sobremesa. Com 12 peças. Cor branca. Dimensões 19 cm. Composição porcelana					2				26,21	52,42
250	1040	Un	Cookies integrais cookies integrais em embalagens individuais. Características: íntegro com cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem individual contento de 30g a 50g, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 04 meses de validade. Sabor de chocolate castanha ou banana. Marcas de referência: mãe terra, jasmine e bauducco.			1040						4,74	4.929,60
251	60	Unidade	Copo de vidro tradicional, modelo americano, transparente, vidro canelado, capacidade 310ml, 15x6x6 cm (axlxp)			60						12,26	735,60
252	150	Pacote	Copo descartável frisado branco, 200ml, pacote com 100 unidades		150							32,60	4.890,00
253	300	Pacote	Copo descartável para bebidas quentes e frias com capacidade 300 ml (pacote com 100 unidades).						30	0		32,60	9.780,00



254	300	Pacote	Copo descartável transparente capacidade 250 ml (pacote com 100 unidades). Produzidos de acordo com as normas da abnt nbr 14.865/2012.								3	00		32,60	9.780,00
	240	Pacote	Copo descartável transparente com capacidade para 180 ml. Pacote com 100 unidades.				40							32,60	7.824,00
	210	Pacote	Copo plástico descartável com volume de 200 ml. Pct c/ 100	200						10				32,60	6.846,00
257	1000	Pacote	Copo, plástico, descartável, 180ml, cristal, pacote 100 unidades										1000	32,60	32.600,00
258	40	Unidade	Copos descartáveis, em plástico rígido, atóxico, atendendo a norma da abnt nbr 14.865 e com certificação do inmetro, com capacidade para 180ml, embalagem com 100 unidades					40						32,60	1.304,00
259	40	Unidade	Copos descartáveis, em plástico rígido, atóxico, atendendo a norma da abnt nbr 14.865 e com certificação do inmetro, com capacidade para 300 ml. Embalagem com 100 unidades.					40						32,60	1.304,00
260	120	Unidade	Copos tipo duralex capacidade 200ml					20	100					12,26	1.471,20
261	22	Unidade	Corante líquido artificial para fins alimentícios nas cores: vermelho, amarelo, verde e azul, sendo 2 vidros de cada cor, vidro com 10 ml, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.			1	5					16		18,40	404,80
262	42	Unidade	Cortador e fatiador, dupla face, para legumes, lâmina em aço inox, 24,5 x 7,5 cm (compr x larg)				32						10	21,64	908,88
263	100	Kg	Costela suína defumada congelada.								1	00		15,83	1.583,00
264	250	Kg	Couve flor - in natura - de qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme, devem estar livres de insetos e enfermidades, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e totalmente livre de sujidades e parasitas. Validade semanal.				250							5,83	1.457,50
265	180	Unidade	Couve flor em conserva legume em conserva ingredientes: couve-flor, água, vinagre, açúcar, sal e condimentos. Prazo validade 18 meses. Embalagem primaria: vidro com peso líquido: 3 kg e peso drenado: 2 kg.				180							5,83	1.049,40
266	300	Kg	Coxinha da asa de frango congelada. Pacote de 1 kg, acondicionado em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária —								3	00		11,06	3.318,00



veículo frigoríficos. Entrega mensal Cravo da índia – embalagem de 1 kg, em saco plástico transparente, atóxico. Validade mínima 10 meses a contar da 100 267 143 8 Kg 1 31 21.40 3.060.20 data da entrega. Creme de leite fresco (nata). Embalagem: pote plástico de 300g 268 443 com data de fabricação (na entrega não superior a 5 dias) e data 250 2 90 101 8,02 3.552,86 Pote de validade. Creme de leite pasteurizado, gordura láctea-mínimo 35%, apresentação: embalagem tetra pak (caixinha), peso 1 quilo, 269 1054 Caixa 3 300 751 8.02 8.453.08 prazo validade de 180 dias, conservação ambiente seco e arejado, data de fabricação de no máximo 60 dias. Creme de leite sem lactose, embalagem tetra pack. 802,00 270 100 200g 100 8.02 Creme de leite, 15 a 20% de gordura. Embalagem longa vida 271 330 Unidade de 200g, com data de fabricação na entrega não superior a 30 330 8.02 2.646,60 dias Creme de leite, 15 a 20% de gordura, homogenizado. 272 530 Caixa Embalagem longa vida de 1 kg, com data de fabricação na 370 160 8.02 4.250,60 entrega não superior a 30 dias Cultura starter para salame. Penicillium nalgiovense. Pó liofilizado. Embalagens para preparo de no mínimo 100 kg de 2 273 12 Unidade 10 266,25 3.195,00 massa total para embutimento. Descascador e boleador, lâmina em aço inox, para descascar 10 274 50 30 10 Unidade 13.00 650,00 legumes, 7 x 19 x 4 cm (compr x larg x alt) Dessorador retangular com fundo reto para formas de queijo 50 275 50 Un 45.23 2.261.50 coalho/prato: 1000g. Dispenser manual para sabonete líquido com reservatório para reabastecer, sistema de abertura de fácil acesso sem uso de chave, cor branca, com visor central transparente para facilitar a 276 20 20 56.84 1.136.80 Un visibilidade do sabonete. Deve acompanhar buchas e parafusos para fixação. Capacidade 800 ml. Com garantia de 6 meses. Dispenser para papel toalha interfolhas 2 e 3 dobras com reservatório para reabastecer com sistema de abertura de fácil

acesso sem uso de chave, cor branca, com visor transparente para facilitar a visibilidade do papel toalha, saída "folha por 15

56,84

852,60

277 15

Un



			folha" para evitar desperdício. Deve acompanhar buchas e parafusos para fixação										
278	2	Unidade	Dispenser para sabonete líquido em polipropileno.						2			56,84	113,68
279	550	Kg	Doce de fruta com a pura polpa da fruta; em pasta; em potes de 400 g; nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, morango, figo, abóbora com coco e uva (conforme solicitação). Não deverá conter mais que 12 gramas de carboidratos na porção de 20 gramas. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.	50							50	25,51	14.030,50
280	2240	Unidade	Doce de frutas em pasta cremoso nos sabores: uva, figo, morango, goiaba, banana, pêssego. Balde com 2 kg cada, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.				240			2000		25,51	57.142,40
281	240	Unidade	Doce em pasta cremoso de frutas nos sabores: uva, figo, morango, goiaba, banana, pêssego, ameixa (130 unidades de cada sabor, balde com 4,8 kg cada, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	150				90				25,51	6.122,40
282	160	Unidade	Emulsificante e estabilizante neutro para sorvete (emustab), embalagem contendo 200 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.			4				156		89,73	14.356,80
283	150	Un	Emulsificante para embutidos cárneos a base de amido modificado, embalagem de 600g, com dosagem de uso de 600g de produto (emulsificante), para 100 kg de massa.							150		89,73	13.459,50
284	50	Kg	Erva doce. Pacote de 500 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.							50		6,90	345,00
285	450	Unidade	Ervilha em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, com peso líquido drenado aproximado de 2kg, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto.	250				200				6,57	2.956,50
286	353	Unidade	Ervilha reidratada sachê com peso líquido 3kg e drenado 2 kg, embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.							353		6,57	2.319,21



287	100	Pacote de 2kg	Ervilha verde congelada <i>in natura</i> com grãos inteiros, acondicionada em pacote resistente com 2 kg. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.								100	6,57	657,00
288	4	Unidade	Escorredor de macarrão em alumínio reforçado, linha hotel, com espessura mínima de 1,0mm, diâmetro de 40cm, com furos na base e laterais para escorrer a água, base com anel de apoio, com alças.			4	ļ					128,66	514,64
289	2	Unidade	Escorredor de macarrão em alumínio reforçado, linha hotel, com espessura mínima de 1,0mm, diâmetro de 60cm, com furos na base e laterais para escorrer a água, base com anel de apoio, com alças.			2	}					128,66	257,32
290	5	Unidade	Escumadeira grande em alumínio com gancho. Com cabo largo achatado. Diâmetro: 12,5cm; medida total: 53 cm; medidas do cabo: comprimento: 45 cm; largura maior (base): 4cm; largura menor (fim do cabo) 1,5cm. Com ótimo acabamento.			5	;					24,23	121,15
291	5	Un.	Escumadeira grande toda em inox. Comprimento total: 42 cm; diâmetro de 20 cm; espessura: 1.2 mm;	2						3		24,23	121,15
292	4	Un.	Escumadeira telada num. 28 para frituras. Toda estanhada. Comprimento do cabo: 46cm; diâmetro da peneira: 28cm.	2						2		24,23	96,92
293	4	Unidade	Escumadeiras em alumínio reforçado linha hotel, com diâmetro de 16cm, pegador em alumínio, cabo com 54cm de comprimento.			2	!					24,23	96,92
294	6	Un.	Espátula culinária. Em plástico. Altura 25 cm. Largura 10 cm. Espessura 6 mm.	2						4		20,76	124,56
295	9	Un.	Espátula de silicone culinária tipo pão duro. Antiaderente, cabo em acrílico. Comprimento de 23 cm.	5						4		20,76	186,84
296	5	Un.	Espátula em inox, peça única, 1,2 mm x 25 cm, com cabo em polietileno na cor branca 10.	2						3		20,76	103,80
297	12	Un	Espatula em silicone com cabo em polipropileno branco ou aço inox. Deve suportar temperatura de até 240° c, sem derreter e/ou perder suas características. Não deve transmitir partículas ou odor aos alimentos.	2		10	0					20,76	249,12
298	4	Unidade	Espátula para alisar bolo em inox, com cabo em polietileno na cor branca, tamanho total de 47 cm de			2	!				2	19,73	78,92



			comprimento e tamanho da lâmina de 35 cm de comprimento.											
299	4	Unidade	Espátula para fritura, em aço inox aisi 304 6x3 ½, medidas aproximadas 50 mm comprimento x 84 mm largura x 350 mm, com cabo anatômico.			1	3						19,73	78,92
300	2	Unidade	Espátula raspadora em aço inox, em formato retangular, perfurada, com cabo em polipropileno branco. Formato retangular com medidas aproximadas: 160mm x 100mm				2						19,73	39,46
301	6	Unidade	Espremedor de alho manual em aluminio injetado, reforçado, com cabo anatômico e em alumínio, sistema de auto limpeza, tamanho aproximado 25cm, pode ir a lava-louças			1	2	1			2		37,47	224,82
302	4	Unidade	Espremedor fruta - material jarra aço inoxidável, capacidade jarra 1, potência 1 cv, voltagem 220, aplicação industrial, tipo acionamento automático, características adicionais 2 castanhas de plástico, copo coletor e peneira. Especificado pelo in metro.			2	2						282,64	1.130,56
303	1	Unidade	Espremedor legume, material alumínio, tipo manual, capacidade aproximadamente 400 gramas, aplicação batata, características adicionais corpo e estrutura reforçada - catmat: 275209				1						46,14	46,14
304	17	Frasco	Essência de baunilha líquida, frasco de 30 ml. Contendo data de fabricação - não superior a 30 dias na data da entrega - e data de validade.			3	10				4		6,76	114,92
305	40	Un	Estabilizante a base de polifosfatos para produtos frescais, embalagem máxima de 250g, com dosagem de uso de 250g de produto (estabilizante) para 100 kg de massa								40		13,26	530,40
306	1456	Lata	Extrato de tomate concentrado de 1 a. Qualidade em latas de 4 kg líquidos drenados, com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	500			456	200				300	11,57	16.845,92



_				_	 _		,		_	_				
307	1205	Unidade	Extrato de tomate, sem conservantes. Embalagem: pouch de 2kg, com data de fabricação(no momento da entrega, não								1205		11,57	13.941,85
			superior a 30 dias) e data de validade.											
308	2	Unidade	Extrator de suco modelo industrial, produção 60 litros, mínimo 400w de potência, revestido em aço inox 304 ou 430, com 02 castanhas (laranja e limão), tensão 220 v, cúpula e tampa em alumínio polido.			2							11,57	23,14
309	6	Un.	Faca 12 polegadas. Lâmina em aço inoxidável. Cabo branco em polipropileno. Comprimento total: 45 cm. Comprimento da lâmina: 30,5 cm. Espessura da lâmina: 2 mm.								4		26,58	159,48
310	9	Unidade	Faca com com lâmina em aço inox 8 com fio serrilhado para pão com medidas aproximadas 33 x 3 x 2 cm, cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina na cor preta.			4		5					26,58	239,22
311	46	Unidade	Faca com lâmina em aço inox 6" com fio liso cabo de microban especificação nsf cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina. Ref.5510-6		10	11		5	12			8	26,58	1.222,68
312	37	Unidade	Faca com lâmina em aço inox 8" com fio liso. Cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina ref.5510-8		10	9					10	8	26,58	983,46
313	25	Unidade	Faca de churrasco em inox aisi 430 de primeira qualidade, com serrilha mínima de 2,0mm, cabo em inox, tamanho mínimo 20cm			5						20	26,58	664,50
314	17	Unidade	Faca de cozinha em aço inox aisi 430, com lâmina de 25cm, cabo em madeira tratada fixado por rebites de alumínio, de 12 cm, para uso geral, 10 polegadas.			10	4			3			26,58	451,86
315	8	Unidade	Faca de mesa com cabo em plástico branco e serra em inox, com ponta. Tamanho total: 21 cm, serra de 10cm.			5				3			7,79	62,32
316	1337	Unidade	Faca de mesa de serra e ponta. Peça única totalmente em aço inox. Medidas: 21 cm de comprimento; 7 cm de serra; 2 cn de largura (serra); 3mm de espessura. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.		10	300	50	150	24	3	500	30	7,79	10.415,23
317	16	Unidade	Faca para desossar com lâmina em aço inox 6" com fio liso. Cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da		2	8						6	15,11	241,76



			lâmina. Ref.5515-6										
318	20	Un	Faca para legumes/frutas com lâmina em aço inoxidável e cabos de polipropileno e formato ergonômico. Tamanho 4 polegadas.			20						15,11	302,20
319	50	Unidade	Faca, lâmina em aço inox 5", cabo em polipropileno branco, com fio serrilhado, dimensões aproximadas (compr. X larg. X alt.): 275x60x13 mm. Peso bruto: 0,0420 kg.								50	15,11	755,50
320	6	Un	Farinha de arroz, sem glúten. Pacote com 1 kg. Contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade						6			8,30	49,80
321	2500	Kg	Farinha de mandioca seca, extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família euforbiácea, gênero manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto embalagem primária: a embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				500				2000	6,86	17.150,00
322	3560	Embalagem	Farinha de mandioca torrada, seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.		1	1560			2000)		6,86	24.421,60
323	750	Pacote	Farinha de milho - em flocos, amarela, embalada em pacote plásticos de 500g, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,				400				350	6,86	5.145,00



			informações nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.											
324	1610	Kg	Farinha de milho tipo médio, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. Entrega mensal								1610		6,86	11.044,60
325	240	Pacote	Farinha de rosca - material pão de trigo, aplicação culinária em geral. Embaladas em pacotes de 500g.				40					20	00 5,14	1.233,60
326	705	Saco	Farinha de trigo – pré-mistura, pronta para pão francês de 1ª linha e 1ª qualidade saco de 25 kg. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fílico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Contém glúten.	400			300				5		18,79	13.246,95
327	241	Pacote	Farinha de trigo especial 1ª linha e 1ª qualidade pacote com 5kg. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoíla e/ou azodicarbonamida. Contém glúten.			1	160	80					7,57	1.824,37
328	600	Kg	Farinha de trigo especial, tipo 1,enriquecido com ferro e ácido fólico sem fermento, pacote de 1 kg, obtida exclusivamente do grão de trigo beneficiado a partir de cereal limpo, desgerminado, grão são e limpo, estando em perfeito estado de conservação; não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa; deve apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega do produto.	100								50	7,57	4.542,00
329	754	Saco	Farinha de trigo especial, tipo 1. Saco com 25 kg, contendo data de fabricação (não superior a 15 dias) e data de validade. Entrega mensal.								754		18,79	14.167,66
330	45	Unidade	Farinha de trigo integral, obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do	25				20					7,57	340,65



331	204	Pacote	grão. Coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem de 1kg, íntegra, sem furos ou características distintas. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega Farinha para kibe composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo pré-cozida. Pacote de 500g. Validade de 1 ano, data de fabricação no máximo 90 dias		4		100	100	3,69	752,76
332	6	Pct	Fécula de batata, sem glúten. Embalagem com 400 g. Contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade				6		9,43	56,58
333	150		Feijão branco, tipo 1, classe branco, em embalagem plástica atóxica transparente, inviolável, de 500 g, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.					150	6,94	1.041,00
334	4100	Kg	Feijão carioca classificado como feijão grupo i (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.		1700		1200	120	0 11,21	45.961,00
335	8900		Feijão preto: grupo 1 – anão classe preto, tipo 1, portaria nº 161 de 24 de julho de 1987 - safra atual. Apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente		2900		4000	200	3,99	35.511,00



			bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data									
			da entrega.									
336	4100	Kg	Feijão vermelho: grupo 1 — anão, classe vermelho, tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg.,não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.			1900			1200	1000	3,99	16.359,00
337	1303	Unidade	Fermento biológico fresco, embalagem de 500g. Ingredientes saccharomyces cerevisiae. Com no mínimo 30 dias de validade no ato da entrega. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária (veículo frigorífico). Não pode ser congelado. Apresentar ficha técnica junto a proposta. Entrega semanal.						1303		9,62	12.534,86
338	20	Un	Fermento biológico seco instantâneo, para pão. Levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 125 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade.						20		9,62	192,40
339	500	Pacote		500							9,62	4.810,00
340	906	Pacote	Fermento biológico seco para pão. Fermento biológico seco para fabricação de pão. Pacote com 500g, que contenha data de fabricação e validade. Produto com no máximo 20 dias de fabricação. Entrega mensal.			156	250		500		9,62	8.715,72
341	220	Unidade	Fermento em pó químico. Embalagem com 2 kg, com data de fabricação (na entrega não superior a 15 dias) e data de validade.						220		9,62	2.116,40
342	145	Un	Fermento láctico mesofílico para fabricação de queijos prato. Apresentação: sachê para utilização em 500 litros de leite.	25					120		41,76	6.055,20



			Validade mínima de um ano após a data da entrega. Acompanhado de ficha técnica. Composição principal de lactococcus lactis. Produto de acordo com os padrões microbiológicos, segundo especificações estabelecidas pela legislação									
343	220	Un	Fermento láctico termofílico para fabricação de queijos muçarela de fermentação lenta. Apresentação: sachê para 500 litros de leite. Validade mínima de um ano após a data da entrega. Acompanhado de ficha técnica. Composição de streptococcus thermophilus. Produto de acordo com os padrões microbiológicos, segundo especificações estabelecidas pela legislação	100					120		37,18	8.179,60
344	2	Unidade	Fermento para iogurte natural. Faz 1 l de iogurte. Culturas de l. Acidophilus e s. Thermophilus. Sache de 400 mg (4 g).						2		9,49	18,98
345	940	Unidade	Fermento quimico de bolo destina-se a ser empregado no preparo de pães, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Embalagem primária: embalagem intacta, em latas ou potes plásticos de 100 gramas com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	100		580	175		5	80	7,09	6.664,60
346	603	Unidade	Figo inteiro em calda, lata com peso líquido de 830 g e peso drenado de 400 g,com fabricação na entrega não superior a 30 dias						603		8,74	5.270,22
347	600	Kg	File de peixe pre – preparado, empanado, temperado, pré frito, espécie merlusa características adicionais congelado, sem pele, peso de cada filé 130 a 180 gramas, validade 12 meses (catmat			600					20,44	12.264,00



			não há)										
348	14843	Kg	Filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem espinha. Congelamento iqf (individually quick frozen). Pacote individual de 1kg com data de embalagem inferior a 15 dias. Transportado de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Entrega mensal.		3	1540	1000			4800		19,6	5291.664,95
349	3540	Kg	Filézinho de peito de frango (sassami) congelamento iqf (individually quick frozen) embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária — veículo frigorífico. Apresentar ficha técnica do produto junto com a proposta. Entrega mensal.			2540				1000		11,9	2 42.196,80
350	304	Bobina	Filme pvc, 28 cm x 30 m.							348		4,4	2 1.538,16
351	150	Unidade	Filtro para café, tamanho 103, costura dupla. Formato 23cm x 27cm. Em caixa, contendo 40 unidades.	12		8	50		80			3,8	7 580,50
352	37	Frasco	Fita para dosar a porcentagem de ácidos graxos livres no óleo e gordura, em fritadeiras de cozinha industrial.material em tira de papel branco, com quatro faixas azuis paralelas. Dimensões aproximadas: 0,7cmx9cm. Frasco com 20 tiras			2				5	3	0 17,21	636,77
353	14	Unidade	Fita teste cloro até 220 ppm. Embalagem com 50 tiras.							14		159,4	5 2.232,44
354	800	Pacote	Flan — sabores: baunilha, brigadeiro, chocolate, coco, leite condensado, mamão papaia, manga e morango. Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó, soro de leite em pó e sal. Contém: espessantes, aromatizantes e corantes. No sabor chocolate contém cacau em pó. Embalagem: fardo com 10 pacotes de 1 kg. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. Rendimento: 50 porções de 100ml. N° reg. No m.s.: produto isento de registro conforme resolução 23/00 anvisa			400				150	2.	50 5,70	5 4.608,00
355	45	Unidade	Flanela - de cor branca - confecção de coador para cafeteira industrial.			20				20		32,5	7 1.465,65
356	5	Pct	Flocos de milho natural (sem açúcar) amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas.							5		9,9	9 49,95



											_				
			Embalagem de 1 kg, sacos plásticos transparentes e atóxicos,												
			tampos não violados, 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, nº do lote, data de validade, quantidade												
			do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05												
			(cinco) meses a partir da data de entrega na unidade												
			requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data												
			de entrega.												
			Forma assadeira de vidro retangular com alças furadas,												
357	10	Un	transparente, capacidade de 3,5 litros, altura 7 a 9 cm, largura									10		52,49	524,90
			23 a 25 cm e profundidade 36 a 40 cm												
358	7	Pacote	Forma de papel kraft para panetone de 500g. Pacote com 100									7		53,18	372,26
			unidades.									,			,
359	155	Unidade	Forma para pizza em alumínio 30cm diametro				5		150					19,90	3.084,50
360	34	Unidade	Forma redonda para pudim/bolo com furo no meio em alumínio				10			24				19,90	676,60
300	54	Cindade	escovado. Diâmetro 21 cm. Altura: 9cm				10			27				17,70	070,00
361	105	Pct	Forminha de papel metalizada prata para cupcake nº 0, pacote	25								80		5,15	540,75
301	103	100	com 50 unidades.									00		3,13	340,73
			Fósforos palito longo, caixa grande, confeccionado em madeira												
			de 1ª qualidade, acabamento perfeito, com ponta abrasiva,												
362	560	Caixa	palito longo, área de riscagem com vida útil compatível com o	250			50	70				160	30	4,50	2.520,00
			número de palitos da embalagem, caixa com 240 palitos.												
			Composição: fósforo, clorato de potássio e aglutinantes.												
			Fouet/batedor composto de fios de aço inox curvados que												
363	5	Unidade	formam o desenho de uma gota. Medidas: comprimento: 40 cm;				5							18,64	93,20
			altura 8cm; largura: 8cm.												
			Frasco multiuso - borrifador -de polipropileno, transparente,												
364	250	Unidade	com válvula spray longa que alcança no fundo do frasco,			4	226					20		9,30	2.325,00
304	230	Omaac	sugando desta forma, todo o conteúdo mesmo quando o produto			_	220					20		7,50	2.323,00
			estiver no fim, com capacidade de 11.												
365	41	Unidade	Frigideira de alumínio com 40cm de diâmetro, 08cm de altura e			1	40							71,15	2.917,15
			espessura de 4mm			1	70							·	
366	5	Un	Fruta seca: damasco desidratado, embalagem contendo									5		36,95	184,75



			identificação do fabricante e data de fabricação (na entrega não superior a 60 dias). Embalagem de 200 g											
367	750	1kg	Fubá/farinha de milho - fubá de milho amarelo, grosso, obtido pela torração do grão de milho, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, 7: embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Prazo de validade mínimo de cinco meses a contar da data de entrega.	50									2,84	2.130,00
368	200	Unidade	Garfo de mesa em inox aisi 430, com espessura mínima de 2,0 mm, cabo em inox, comprimento mínimo de 19 cm, primeira linha.				50	150					1,47	294,00
369	660	Unidade	Garfo de mesa, peça única, totalmente em inox. Medidas: 18 cm de comprimento; 2,5 mm de espessura e 2,5 cm largura na ponta. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.		10	150				500			1,47	970,20
370	3	Unidade	Garfo para churrasco, garfo em aço inox aisi 430, com cabo em madeira tratada, medindo 38cm, com 02 pontas, primeira linha.			3							1,47	4,41
371	60	Pacote	Garfo plástico descartável para bolo, transparente, pacote com 50 unidades.							60			1,47	88,20
372	3900	Unidade	Garrafa plásticaideal para armazenar suco, com tampa lacre de segurança, boa vedação, feito com material pet virgem, capacidade 300 ml. Cor leitosa. Diâmetro do bocal: 44 mm. Diâmetro do frasco: 52,25mm. Altura sem tampa: 162,14mm			400						3500	19,60	76.440,00
373	2	Unidade	Garrafa termica - botijão, com torneira, capacidade de 91, resistente a impactos e quedas, com boca larga e pés retráteis.			2							19,60	39,20
374	3	Unidade	Garrafa termica - capacidade de 11, resistente a impactos e quedas, com boca larga.			3							19,60	58,80
375	10	Unidade	Garrafa termica - com torneira, capacidade de 12l, resistente a impactos e quedas, com boca larga e pés retráteis.			3	2				5		98,31	983,10
376	3	Unidade	Garrafa termica - com torneira, capacidade de 6l, resistente a impactos e quedas, com boca larga e pés retráteis.			3							91,00	273,00
377	3	Unidade	Garrafa térmica dupla com duas torneiras independentes. Capacidade 9 litros; comprimento:452mm largura:275mm; altura: 435mm.para líquidos frios e quentes;tampa com dupla							3			282,13	846,39



			camada isolante, alça fixa; cor:branca,amarela e vermelha									
			Garrafa térmica dupla leite/café de 6 litros cada. Revestimento									
378	8	Unidade	em aço inox, alumínio com poliuretano para manter quente frio, com alça para transporte e os pés dobráveis, com quatro copinhos embutidos dentro da tampa	2		3			1	2	282,13	2.257,04
379	2	Unidade	Garrafa térmica em plástico, com isolamento em espuma de poliuretano e dupla camada de pead (poliuretano de alta densidade) com torneira, alça e tripé, na cor azul. Bocal largo. Capacidade 9 litros. Para líquidos quentes ou frios. Conservação do líquido por no mínimo 6 horas.							2	282,13	564,26
380	6	Unidade	Garrafa térmica em plástico, com isolamento em espuma de poliuretano e dupla camada de pead (poliuretano de alta densidade) com torneira, alça e tripé, na cor cinza. Bocal largo. Capacidade 6 litros. Para líquidos quentes ou frios. Conservação do líquido por no mínimo 6 horas.	L					4	2	282,13	1.692,78
381	4	Unidade	Garrafa térmica em plástico, com isolamento em espuma de poliuretano e dupla camada de pead (poliuretano de alta densidade) com torneira, alça e tripé, na cor cinza. Bocal largo. Capacidade 9 litros. Para líquidos quentes ou frios. Conservação do líquido por no mínimo 6 horas.	L					4		282,13	1.128,52
382	4	Unidade	Garrafa térmica em plástico, com isolamento em espuma de poliuretano e dupla camada de pead (poliuretano de alta densidade) com torneira, alça e tripé, na cor verde. Bocal largo. Capacidade 6 litros. Para líquidos quentes ou frios. Conservação do líquido por no mínimo 6 horas.						4		282,13	1.128,52
383	6	Unidade	Garrafa térmica em plástico, com isolamento em espuma de poliuretano e dupla camada de pead (poliuretano de alta densidade) com torneira, alça e tripé, na cor verde. Bocal largo. Capacidade 9 litros. Para líquidos quentes ou frios. Conservação do líquido por no mínimo 6 horas.						6		282,13	1.692,78
384	9	Unidade	Garrafa térmica em plástico, com isolamento em espuma de poliuretano e dupla camada de pead (poliuretano de alta densidade) com torneira, alça e tripé, na cor vermelha. Bocal largo. Capacidade 9 litros. Para líquidos quentes ou frios.	L		3			6		282,13	2.539,17



			Conservação do líquido por no mínimo 6 horas.											
385	43	Unidade	Garrafa, térmica, inquebrável, material externo e ampola em inox, tampo dobrável, bomba de pressão, 1,8 litros	1	10	5			10	5	6	6	101,25	4.353,75
386	3660	Pacote	Gelatina - sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva. Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e não contém conservantes. Embalagem: fardo com 10 pacotes de 1 kg. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. N° reg. No m.s.: produto isento de registro conforme resolução 23/00 anvisa.	750		1300	210				1400		6,89	25.217,40
387	15	Caixa	Geleia de fruta em sache sabores: goiaba, laranja, maçã, morango e uva. Embalagem primaria:15g. Embalagem secundaria: caixas sortidas (goiaba, abacaxi, morango,pêssego, uva) Com 144 unidades em bandejas com 6 unidades de 15g. Validade mínima: 06 meses.			15							10,40	156,00
388	5	Caixa	Geléia diet, sabores diversos. Embalagem primária: sachet de 15g. Embalagem secundária: caixa de papelão c/no mínimo 144 saches cada. Validade mínima: 06 meses.			5							10,40	52,00
389	200	Pacote	Gergelim branco, cru, sem pele para uso em confeitaria. Pacote de 200g, com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.								200		17,25	3.450,00
390	20	Embalagem	Gergelim torrado, semente para uso em confeitaria. Embalagem de 500g. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, com data de embalamento não superior a 30 dias.			20							17,25	345,00
391	2	Pote	Goiabada - a base de: polpa de goiaba, açúcar, ácido fosfórico, pectina. Goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Acondicionado em potes de 600g, embalados em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.								2		8,75	17,50
	130	Kg	Granola mistura alimentícia ingredientes: castanha, uva passa, côco, aplicação alimentação tipo granulada embalagem: pacote de 1kg			80					50		10,66	
393	1060	Pacote	Grão de bico, grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e	250		120	200)		1	250	24	0 11,00	11.660,00



			pedras. Pacote de 500g com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.													
394	19700	Pacote	Guardanapo de papel, pacotes contendo 50 unidades, conbranco, tamanho médio: 30 x 30cm.	1500	1200)		1000	350	50		15000) (500	8,08	159.176,00
395	1	Unidade	Guichê metralhadora, em aço inox aisi 304, com 8 boxes medindo 89x40x70cm (aproximadamente) cada, em dois planos de apoio.					1							2.572,08	2.572,08
396	1600	Unidade	Hamburguer de carne 100% bovina, tipo temperado apresentação congelado, características adicionais sem proteína de soja, peso 56 gramas, embalagem individual, congelada a 18°c, embalagem íntegra e em boas condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 1mês, a contar da data de entrega. Validade 120 dias proveniente de frigorifico com sit (catmat 234389)	- L				1400					2	200	6,61	10.576,00
397	1800	Unidade	logurte nos sabores morango e coco. Embalados em pacotes plásticos de 900 ml, com validade e data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Apresentar ficha técnica do produto junto com a proposta. Entrega semanal.	;								1800			2,98	5.364,00
398	1610	Unidade	Iogurte sabor morango, embalagem 1000 ml. Contendo data de fabricação (na entrega não superior a 90 dias) e prazo de validade. 3 (três) marcas diferentes: 10 unidades de uma marca 10 unidades de outra marca e 10 unidades de uma terceira marca.	,				1560	50						2,98	4.797,80
399	250	Unidade	Iogurte sem lactose, embalagem de 140g, sabor morango e coco.	50								200			2,98	745,00
400	5	Unidade	Jarra - material plástico, capacidade 01, modelo com tampa, combege, características adicionais tampa deslocável - 355326					5							16,61	83,05
401	35	Unidade	Jarra de plastico graduada - 31				2	30				3			16,61	581,35
402	91	Unidade	Jarra em plástico atóxico e resistente, com cabo, bico e tampa transparente. Capacidade 2 litros.				2	35				50		4	16,61	1.511,51
403	2	Jogo	Jogo de jarra de vidro com 06 copos. Cor cristal.								2				38,00	76,00
404	5	Jogo	Jogo de peneiras, linha doméstica, com 3 peças em aço inox ais: 430, tamanhos 30cm, 40cm e 50cm, com cabo e alça.					3				2			37,30	186,50



405	13	Jogo	Jogo de potes para mantimento 5 peças em aluminio (11, 21,31,41,51 aproximadamente) características adicionais com tampa, pegador superior, aplicação acondicionamento de alimentos - 352305			1	10			2			33,80	439,40
406	10	Jogo	Jogo de potes para mantimentos em alumínio polido, tampa plastica transparente, composto de 5 peças tamanhos 22cm, 20cm, 18cm, 16cm, 14cm de diâmetro.				10						33,80	338,00
407	149	Unidade	Lácteos: cloreto de cálcio liquido solução de 40% de concentração. Embalagem de 1kg.			5	3			101		40	51,38	7.655,62
408	214	Unidade	Lácteos: fermento para produção de iogurte de alta viscosidade. Sendo uma fermentação rápida, cerca de 5 horas. Utilizado para produção de iogurtes firmes e batidos, bebida láctea, flan, leite fermentado. Culturas de streptococcus thermophilus lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus. Sache com 5u.			3	200			1		10	37,74	8.076,36
409	33	Unidade	Lácteos: fermento para produção de queijo tipo cottage, cream cheese, minas padrão, mussarela, petit suisse, prato (massa fechada), reino, saint paulin. Culturas lactococcus lactis subsp. Lactis lactococcus lactis subsp. Cremoris streptococcus salivarius subsp. Thermophilus. Sache com 10u.			2	20			1		10	37,74	1.245,42
410	33	Unidade	Lácteos: fermento para produção de queijo tipo edam, gouda, prato, reino e outros queijos com olhaduras. Culturas lactococcus lactis subsp. Lactis lactococcus lactis subsp. Cremoris streptococcus salivarius subsp. Thermophilus lactococcus lactis subsp. Lactis biovar diacetilactis leuconostoc mesenteroides subsp. Mesenteroides. Sache com 10u.			2	20			1		10	37,74	1.245,42
	10	Un	Lácteos: liga neutra para sorvete. Embalagem com 100 g.	5						5			15,84	158,40
412	150	Unidade	Leite 100% sem lactose, caixa tetrapak, uht, caixa de 1 litro							150)		4,44	666,00
	1700	Kg	Leite condensado de primeira qualidade. Embalagem de no mímino 1 kg e máximo 2,5kg, com data de fabricação (no momento da entrega, não superior 30 dias) e data de validade.				1040			500)	160	8,41	
414	100	395g	Leite condensado sem lactose, embalagem tetra pack.	100									8,41	841,00
415	1844	Unidade	Leite condensado, leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose, validade 1 ano em embalagem de 395 gramas.	1000)			200		344	1	300	8,41	15.508,04



416	150	Litro	Leite de coco - contendo 11% de gordura, conservador ins 202, ins 211 e ins 223, acidulante ins 330, espessante ins 466 e ins 407, estabilizante ins 412. Embalagem tetra pak 1 litro. Não contém glúten.	30			70	10						20	8,41	1.261,50
417	1670	Unidade	Leite em pó integral. Pacote de 400 g contendo data de fabricação (na entrega não superior a 75 dias) e data de validade.		2		1450		5				13	200	8,41	14.044,70
418	1000	Litro	Leite integral caixa tetrapak, uht, caixa de 1 litro.										1000		4,66	4.660,00
419	250	1 litro	Leite semidesnatado, zero lactose, embalagem tetra pack.	250											4,44	1.110,00
420	1730	Pacote	Lentilha classe graúda, tipo 1, grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Pacote com 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	250			280	200					700	300	9,16	15.846,80
421	890	Kg	Linguiça calabresa defumada inteira refrigerada, embalada à vácuo (máximo 3kg) em saco de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Entrega mensal.				540						350		11,78	10.484,20
422	20	Kg	Linhaça dourada pacote de 1 kg contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data devalidade.				20								10,82	216,40
423	2050	Kg	Linquiça toscana congelada, embalada em pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Entrega quinzenal	50									2000		11,82	24.231,00
424	1	Litro	Lipase líquida. Enzima natural de origem ovina, utilizada para a fabricação de queijos provolone, parmesão e mussarela. Com data de fabricação (de até 30dias da entrega) e data de validade			1									135,77	135,77
425	156	Unidade	Lixeira com pedal 50 litros: lixeira em prolipropileno de alta resistência retangular com acionamento da tampa através do pedal. Medidas aproximadas: 71,0 x 45 x 40 cm (alt x larg x prof). Aro em plástico removível para facilitar a colocação e a retirada do saco de lixo. Possuir um reforçado sistema metálico que fica na parte exterior, evitando o contato tanto com o lixo como com o saco.			2	30			15		5	100	4	73,52	11.469,12
426	4	Unidade	Lixeira para coleta seletiva contendo 5 compartimentos nas	1							3				447,98	1.791,92



					,					_	_	_				
			cores padrão, vermelho = plástico amarelo = metal azul = papel													7
			e papelão verde = vidro marrom= resíduos orgânicos													
			capacidade: 50 lts cada compartimento (total de 250 litros -5													
			compartimentos), em polietileno, resistente a agentes químicos													
			e atmosféricos, ecologicamente correta, dispensa o uso de sacos													
			de lixo, divisões nas cores padrões. Uso externo, com suporte													
			para fixação do conjunto no chão, em estrutura metálica na cor													
			preta. Com todos os acessórios para montagem e fixação. Deve													
			conter placa em aço explicativa dos sentidos das cores (1 placa													
			para cada conjunto de lixeira com 5 compartimentos).													
			Lixeira plástica, 15 litros com tampa rígida para abertura e													
427	160	Unidade	pedal resistente, reforçado e com acionamento rígido quadrada.	25					35	5			100		25,83	4.132,80
			Branca.												- ,	, , , , ,
428	100	Unidade	Lixeira plástica, branca 30 litros com tampa e pedal, quadrada.										100		45,31	4.531,00
			Lixeira plástica, com pedal, plástico reforçado, capacidade 100				• •						400		·	
429	120	Unidade	litros, branca, com altura de 1,04m e diâmetro de 68cm.				20						100		166,31	19.957,20
			Louro em folha, desidratado. Pacote de 250g, contendo data de													
430	229	Unidade	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de	100			29						100		13,22	3.027,38
	-		validade.												- ,	, ,
			Luva de malha de aço inoxidável cromo-níquel, atóxico													
431	14	Unidade	resistente a cortes com facas, estiletes e outro materiais			2	2	2						8	66,36	929,04
			cortantes												ĺ	,
432	8	Unidade	Luva mão de gato cano longo				8								66,36	530,88
			Luva térmica cano longo para manuseio em forno e fogão-													
433	30	Unidade	cozinha; 100% poliester com resina acrílica, com cano longo de			2	6	2						20	66,36	1.990,80
			30 cm												ŕ	
			Luva térmica em silicone, impermeável, com palma													
434	8	Unidade	antiderrapante, comprimento total de 35 cm, ambidestra e				6				2				66,36	530,88
			suporta até 250°c.												ŕ	,
			Luva térmica, confeccionada em silicone e tecido especial, cano													
435	12	Unidade	longo de aprox. 30 cm ou superior, flexível, não amassa,				10				2				66,36	796,32
			resistente a temperaturas até 220° c												, ,	,-
125	420.4	D .	Macarrão com ovos tipo espaguete de 1ª linha, de 1a. Qualidade	2000			704	1000						500	4.40	10.040.50
436	4284	Pacote	em embalagem plástica transparente pacote 500 g.	2000			/84	1000						500	4,40	18.849,60
			1					1					1 1	1		



437	3484	Pacote	Macarrão com ovos tipo talharim de 1ª linha, de 1a. Qualidade em embalagem plástica transparente pacote 500 g.	2000)	78	84					700	4,40	15.329,60
438	500	Pacote de 500g	Macarrão integral formato espaguete, feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas, embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	ì								500	4,40	2.200,00
439	500	Pacote de 500g	Macarrão integral formato parafuso, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas, embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.									500	4,40	2.200,00
440	500	Pacote de 500g	Macarrão integral formato penne, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas, embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.									500	4,40	2.200,00
441	40	Pacote de 500g	Macarrão sem glúten de arroz formato parafuso, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partida data de entrega.	20								20	4,40	176,00
442	40	Pacote de 500g	Macarrão sem glúten de milho formato penne, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	20								20	4,40	176,00
443	2884	Pacote	Macarrão tipo parafuso com ovos, de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa secar tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes embalagem primária:			78	84	100		2	000		4,40	12.689,60



_													
			embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de										
			polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não										
			serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A										
			rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data										
			de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de										
			30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de										
			10 meses a partir da data da entrega.										
			Macarrão tipo parafuso com vegetais, com ovos. Ingredientes										
			obrigatórios: farinha de trigo, ovos, beterraba, tomate, espinafre										
			desidratados, corante natural e água. Valor nutricional mínimo:										
444	120	Pacote	12g de proteína e 375kcal em 100g do produto. Embalagem								120	4,40	528,00
			primária, sacos de polietileno, pacotes de 500g. Emb.									•	
			Secundária: fardos ou caixas de papelão. Prazo mínimo de										
			validade: 24 meses.										
			Macarrão tipo penne, sêmola sem ovos de 1ª qualidade.										
			Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de										
445	120	Pacote	polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não			120						4,40	528,00
			serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.									,	ĺ
			Validade mínima 6 meses.										
			Maionese tipo tradicional à base de óleo vegetal sem glutem.										
			Aplicação uso culinário. Ingredientes: água, óleo de soja										
			refinado, amido modificado, açúcar, ovos pasteurizados, sal,										
			vinagre, mostarda, suco de limão, acidulante ácido lático,										
			espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio,										
			corante natural beta caroteno, sequestrante edta cálcico										
			dissódico, antioxidante tbhq e aromatizante. Emulsão										
446	1426	Balde 3kg	homogênea de consistência cremosa, coloração levemente 8	300		56	200		330	,	40	6,76	9.639,76
			amarelada, odor e sabor característicos. Obtido a partir de óleo									٠,, ٠	,,,,,,
			vegetal, ovo, vinagre, sal e condimentos. Embalagem externa:										
			caixa com 4 unidades de 3kg. Embalagem interna: balde										
			plástico, com peso líquido de 3 quilos. Validade 180										
			dias.maionese tradicional de primeira qualidade, sem gordura										
			trans, máximo 5% de sódio. Embalagem: balde com tampa										
			inviolável, de 3kg, rotulado, dentro dos padrões da legislação,										
			priviolavel, de 3kg, rotulado, dendo dos padroes da legislação,										



com data de fabricação (até 15 dias da entrega) e data de validade. Mandolin multifuncional para corte de legumes em inox 5 5 447 Unidade 117,00 585,00 ou aluminio Manjerição desidratado (pacote de 500g), contendo data de 448 13 fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de 1 12 14,45 187,85 Kg validade. Manjerona desidratada (pacote de 500 g), contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de 5 449 25 10 10 14,45 361,25 Kg validade. Manteiga extra sem sal. Embalagem de 200 g. Contendo data de 450 60 Unidade 20 40 7,23 433,80 fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Manteiga sem sal, embalagem de 500 g, contendo data de 451 330 fabricação (na entrega não superior a 15 dias) e data de 130 200 2.385,90 Unidade validade. Margarina com sal margarina vegetal de 1ª qualidade composição básica óleo vegetal com no mínimo de 75% de lipídios, estabilizante lecitina de soja e mono-glicerídeos de ácido graxo, acidulante ácido cítrico, conservante benzoato de 452 213 sódio, antioxidante edta acidulante ácido cítrico, características 25 20 100 Balde 107.83 22.967.79 adicionais sem colesterol e com 450mcg/100g de vitamina a,2 sem adição de água, com o mínimo de 80% de gordura, livre de gordura trans, aplicação uso culinário em baldes de 15 quilos, validade de 6 meses, fabricação máximo de 30 dias. Margarina vegetal com sal cremosa, embalagem: pote de 500g 453 1874 com no mínimo 80% de lipidios e 0% de gordura trans, 1^a 750 500 Pote 624 4.09 7.664,66 qualidade. Margarina vegetal de primeira qualidade, cremosa com sal. O produto deve apresentar selo do sif e suas condições deverão estar de acordo com a e rdc anvisa n.º 270 de 22/09/2005. Deve 454 4085 conter 80% de lipídios e livre de gordura trans. Livre de 75 4.48 18.300.80 4010 Pote substâncias estranhas ao produto (matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais); isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto



			homogêneo, uniforme de cor amarela. Embalagem plástica com 1kg. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega. Apresentar ficha técnica do produto no momento da cotação. Entrega semanal.											
455	54	Caixa	Marmitex de alumínio nº 9 c/ tampa. Caixa com 100 unidades	50							4		13,59	733,86
456	1320	Pacote	Massa cabelo de anjo para sopa, pacote de 500 g. Validade mínima 12 meses e com data de embalamento não superior a 30 dias	1000)		60	60			150	50	6,76	8.923,20
457	2000	Unidade	Massa fresca tipo espaguete, de primeira qualidade, refrigerada. Embalagem de 500g, com data de fabricação na entrega não superior a 3 dias.								2000		6,76	13.520,00
458	550	Embalagem	Massa para pastel – formato enrolado, de 1ª qualidade, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, óleo vegetal, sal, gordura animal, realçador de sabor (sorbato de potássio) e corante natural (betacaroteno).embalagem em pacote de 1 kg.				350					200	6,76	3.718,00
459	500	Pacote	Massa, apresentação nhoque, tipo pré-cozida, características adicionais sem molho pacote de 500g									500	6,76	3.380,00
460	114	Unidade	Mel de abelha, puro e centrifugado. Inspecionado por serviço de inspeção federal ou serviço de inspeção estadual. Embalagem de 1 kg.								112		10,55	1.202,70
461	610	Unidade	Melado de cana (pote com 500 g, lacrado), contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.				10				600		10,55	6.435,50
462	110	Embalagem	Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, embalagem 500 g. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.				10				50	50	4,32	475,20
463	2100	Unidade	Milho verde em conserva (sachê com peso drenado 2 kg), com grãos inteiros, imersos em água, tamanho e coloração uniforme. Contendo data de fabricação (na entrega não superior a 2 meses) e prazo de validade	1000							900	200	7,08	14.868,00
464	560	Lata	Milho verde em conserva de 1a. Qualidade em latas de 2 kg líquidos drenados. Validade 2 anos. Não será aceito lata amassada e/ou enferrujada.				360	200					7,08	3.964,80



465	470	Pacote	Mistura para pão de centeio integral, especial tipo 1, pacote de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 15 dias) e data de validade		70			400		2,48	1.165,60
466	10	Caixa	Mistura pré-completa para produção de panetone. Composição: açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, leite pó desnatado, estabilizantes, reforçador de glúten, aroma artificial de panetone. Caixa com 10 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.					10		2,48	24,80
467	75	Pacote	Mistura preparada para de bolo de aipim. Ingredientes: açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Peso líquido 5kg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado artificialmente. Data de fabricação não superior a 30 dias. Mistura preparada para bolo de baunilha. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó, amido de milho, sal, fermento químico, pirofosfato, acido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfatomonocálcico, emulsificante: ins 477, aromas naturais e artificiais de baunilha. Contém glútem. Informação nutricional porção 100g: carboidratos 76g, proteínas 6g, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 1,5g, gorduras trans < 5mg, fibra alimentar 2g, cálcio 132mg, ferro 0,6mg, sódio 590mg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado não superior a 30 dias. Peso líquido 5kg.		75					7,96	597,00
468	575	Pacote	Mistura preparada para de bolo de chocolate. Ingredientes: açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Peso líquido 5kg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e		75	250				7,96	4.577,00



			aromatizado artificialmente. Data de fabricação não superior a 30 dias. Mistura preparada para bolo de baunilha. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó, amido de milho, sal, fermento químico, pirofosfato, acidode sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, emulsificante: ins 477, aromas naturais e artificiais de baunilha. Contém glútem. Informação nutricional porção 100g: carboidratos 76g, proteínas 6g, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 1,5g, gorduras trans < 5mg, fibra alimentar 2g, cálcio 132mg, ferro 0,6mg, sódio 590mg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado não superior a 30 dias. Peso								
469	75	Pacote	líquido 5kg. Mistura preparada para de bolo de coco ingredientes: açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Peso líquido 5kg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado artificialmente. Data de fabricação não superior a 30 dias. Mistura preparada para bolo de baunilha. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó, amido de milho, sal, fermento químico, pirofosfato, acidode sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, emulsificante: ins 477, aromas naturais e artificiais de baunilha. Contém glútem. Informação nutricional porção 100g: carboidratos 76g, proteínas 6g, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 1,5g, gorduras trans < 5mg, fibra alimentar 2g, cálcio 132mg, ferro 0,6mg, sódio 590mg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado não superior a 30 dias. Peso líquido 5kg.			75				7,96	597,00
470	325	Pacote	Mistura preparada para de bolo de laranja. Ingredientes: açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca	0		75				7,96	2.587,00



			modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato									
			ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato									
			de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Peso líquido									
			5kg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado									
			artificialmente. Data de fabricação não superior a 30 dias.									
			Mistura preparada para bolo de baunilha. Ingredientes: farinha									
			de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó,									
			amido de milho, sal, fermento químico, pirofosfato, acido de									
			sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico,									
			emulsificante: ins 477, aromas naturais e artificiais de baunilha.									
			Contém glútem. Informação nutricional porção 100g:									
			carboidratos 76g, proteínas 6g, gorduras totais 6g, gorduras									
			saturadas 1,5g, gorduras trans < 5mg, fibra alimentar 2g, cálcio									
			132mg, ferro 0,6mg, sódio 590mg. Validade 6 meses. Sabor									
			baunilha colorido e aromatizado não superior a 30 dias. Peso									
			líquido 5kg.									
			Mistura pronta para bolo, sabor abacaxi, enriquecida com ferro									
471	50	Unidade	e ácido fólico. Em embalagens de 5 kg, contendo data de	20						30	7,96	200.00
4/1	30	Unidade	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade	20						30	7,90	398,00
			de no mínimo 4 meses.									
			Mistura pronta para bolo, sabor baunilha, enriquecida com ferro									
472	130	Unidade	e ácido fólico. Em embalagens de 5 kg, contendo data de	100						30	7,96	1.034,80
4/2	130	Ullidade	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade	100						30	7,90	1.034,60
			de no mínimo 4 meses.									
			Mistura pronta para bolo, sabor cenoura, enriquecida com ferro									
			e ácido fólico. Em embalagens de 5 kg, contendo data de									
473	220	Unidade	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade							20	7,96	1.751,20
			de no mínimo 4 meses. Deve apresentar maciez, sabor e cor									
			característicos.									
			Mistura pronta para bolo, sabor chocolate, enriquecida com									
			ferro e ácido fólico. Em embalagens de 5 kg, contendo data de									
474	240	Unidade	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade							40	7,96	1.910,40
			de no mínimo 4 meses. Deve apresentar maciez, sabor e cor									
			característicos.									



Т			h.r.'								
475	130	Unidade	Mistura pronta para bolo, sabor coco, enriquecida com ferro e ácido fólico. Em embalagens de 5 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade de no mínimo 4 meses. Deve apresentar maciez, sabor e cor característicos.	100					30	7,96	1.034,80
476	220	Unidade	Mistura pronta para bolo, sabor laranja, enriquecida com ferro e ácido fólico. Em embalagens de 5 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade de no mínimo 4 meses. Deve apresentar maciez, sabor e cor característicos.	200					20	7,96	1.751,20
477	130	Unidade	Mistura pronta para cuca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Em embalagens de 5 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade de no mínimo 6 meses.	100					30	7,96	1.034,80
478	50	Galão	Molho de mostarda de 1a. Qualidade em galão com 3,3 kg						50	12,88	644,00
479	230	Frasco	Molho de mostarda, frasco com mínimo 245g (composição, vinagre, água, mostarda e condimento, benzoato de sódio), contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.			110		120		12,88	2.962,40
480	1340	Embalagem	Molho de pimenta vermelha à base de polpa de pimenta, vinagre, sal, polpa de pimenta malagueta. Embalagem de 150ml. Sem glúten.			40		1000		6,29	8.428,60
481	450	Frasco	Molho de soja de 1a. Qualidade tipo shoyu, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais, conservador benzoato de sódio, apresentação líquido. Frasco de 900ml.	200		100		100	50	6,29	2.830,50
482	20	Frasco	Molho inglês. Molho inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares e.carne, m.soja condimentos, especiarias, corante embalagem primária frasco com 900ml, cada. Embalagem secundária fardos ou caixas. Validade mínima: 06 meses.						20	6,29	125,80
483	2800	Kg	Mortadela tradicional, sem cubos de gordura. Peça com peso entre 3 kg, resfriada e com data de fabricação não superior a 10 dias (na entrega) e data de validade. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária — veículo frigorífico.	1500				1300		22,29	62.412,00



			Entrega quinzenal.												
484	5	Unidade	Navalha para cortador de legumes (fêmea) nº 08				5							161,50	807,50
485	5	Unidade	Navalha para cortador de legumes (fêmea) nº 10				5							161,50	807,50
486	5	Unidade	Navalha para cortador de legumes (macho) nº 08				5							161,50	807,50
487	5	Unidade	Navalha para cortador de legumes (macho), nº 10				5							161,50	807,50
488	64	Pacote	Noz moscada em pó em embalagem de 500g com data de embalamento não superior a 30 dias.			2					10		2	32,49	2.079,36
489	2091	Unidade	Nozes tipo pecã descascadas sem sal. Embalagem com 1 kg e validade mínima de 08 meses.				1435				516	14	40	83,50	174.598,50
490	150	Lata	Óleo de soja de 1a. Qualidade, lata com 18 l.									1:	50	77,23	11.584,50
491	13212	Frasco		3200		2	4254	480	5	11	3860	14	00	3,88	51.262,56
492	342	Embalagem	Orégano desidratado. Embalagem de 1kg com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias)	20		4	14	250			24	3	0	12,61	4.312,62
493	3	Jogo	Organizador de temperos, jogo com 6 peças em aço inox, tampa magnética.			1	2							67,99	203,97
494	450	Unidade	Ovo de codorna em conserva. Embalagem de vidro, peso drenado 300g, com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.				50				100	30	00	17,58	7.911,00
495	1420	Bandeja	Ovo de galinha. Ovos de galinha vermelhos - classe l – grande – peso entre 63 a 73 gramas (equivale a 60g sem a casca). Casca limpa, íntegra, sem manchas e deformações. Embalagem primaria: bandejas com 30 unidades e em caixas de papelão, lacradas. Embalagem secundária: em caixas que deverão ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da anvisa				1320					10	00	4,35	6.177,00
496	52	Unidade	Pá (colher plana) com cabo em polietileno 8 furos, resistente até a temperatura de 100°c; fabricada em polietileno atóxico, inodoro, em formato anatômico, de alta durabilidade. Dimensões:120x11x2 cm				7				40	:	5	15,46	803,92
497	8	Unidade	Pá de caldeirão- alta temperatura com cabo de inox / teflon - pronyl (1,5x6x70cm)				8							162,12	1.296,96
498	3	Unidade	Pá para bolo aço inox				3							5,32	15,96
499	259	Unidade	Pá totalmente em polietileno, peça única, na cor branca. Resistente a temperatura de 100°c. Medidas:	50			5				200	4	4	5,33	1.380,47



			2cmx12cmx120cm.										
500	1130	Caixa	Palito de dente, embalado em caixas de papelão rígido contendo 100 palitos em cada unidade.	750		100	200				80	2,56	2.892,80
501	5	Caixa	Palito de dente, embalado um a um. Caixa com 1000 palitos.							5		8,63	43,15
502	6000	Un	Palito ponta redonda de madeira para picolé.			6000						8,63	51.780,00
503	25	Embalagem	Palitos para espeto de madeira, tamanho médio, embalagem com 100 unidades.			5					20	3,03	75,75
504	500	Unidade	Palmito picado em conserva, de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 300g.	250			250					16,05	8.025,00
505	500	300g	Palmito tolete em conserva, de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar cópia do alvará sanitário da empresa produtora.	500								16,51	8.255,00
506	2	Unidade	Panela caçarola de aluminio nº 34- para cozinha industrial, com altura 16 cm, diâmetro 34 cm, capacidade 14 l				2					194,99	389,98
507	5	Unidade	Panela caçarola de alumínio nº 38- para cozinha industrial, com altura 18 cm, diâmetro 38 cm, capacidade 20,41			4	1					194,99	974,95
508	4	Unidade	Panela caçarola de alumínio nº 50 - para cozinha industrial, com altura 21cm, diâmetro 50cm, capacidade 41,21			3	1					194,99	779,96
509	2	Unidade	Panela caçarola de alumínio nº 55 - para cozinha industrial, com altura 22cm, diâmetro 55cm, capacidade 62,31			2						194,99	389,98
510	4	Un.	Panela caçarola em alumínio acompanha tampa compatível em alumínio. 2 cabos em alumínio. Altura: 13,5 cm; diâmetro: 28 cm; espessura: 2 mm. Capacidade 8,31							4		194,99	779,96



511	2	Un.	Panela caçarola em alumínio, acompanha tampa compatível em alumínio. 2 cabos em alumínio. Altura: 26 cm; diâmetro: 33 cm; espessura: 3 mm.							2		194,99	389,98
512	3	Unidade	Panela caçarola, material alumínio fundido, capacidade 60 litros, com pegadores em alumínio e tampa em alumínio leve.			3						194,99	584,97
513	2	Unidade	Panela caldeirão de alumínio nº 50 - para cozinha industrial, com altura 48 cm, diâmetro 50 cm, capacidade 851			2						194,99	389,98
514	3	Unidade	Panela caldeirão de alumínio nº 55 - para cozinha industrial, com altura 50 cm, diâmetro 55 cm, capacidade 118,71			3						194,99	584,97
515	3	Unidade	Panela de pressão - 35 litros, em alumínio polido com fechamento externo com paredes e tampa mais espessa. Alças em baquelite atóxico e antitérmico. Válvula de segurança em silicone que não ressecam marca referência: fulgor			2				1		194,99	584,97
516	5	Unidade	Panela de pressão, modelo industrial, em alumínio polido reforçado com espessura mínima de 3,5 mm, capacidade de 20,8 litros, com alças de baquelite na tampa e na panela, tampa com fechamento externo, possui sistema especial de segurança e válvula reguladora de pressão, aprovada pelo inmetro.			4	1					194,99	974,95
517	2	Unidade	Panela material aço inoxidável, capacidade 401, características adicionais com alça lateral e tampa - 324731			2						194,99	389,98
518	2	Unidade	Panela material aço inoxidável, capacidade 80l, características adicionais com alça lateral e tampa - 324730			2						194,99	389,98
519	2	Unidade	Panela, material alumínio fundido, capacidade 111, características adicionais reforçada, com asas em alumínio rebitadas, nº 36 - catmat: 333178			2						194,99	389,98
520	3	Unidade	Panela, material alumínio fundido, capacidade 151, características adicionais reforçada, com asas em alumínio rebitadas, nº 40 - catmat: 333179									194,99	584,97
521	82	Rolo	Pano multiuso, cor azul, rolo 300 metros, 600 panos, picota a cada 50 cm. Sem fragrância.		2	30				40	10	249,40	20450,80
522	94	Rolo	Pano multiuso, cor branca, rolo 300 metros, 600 panos, picota a cada 50 cm. Sem fragrância.			34					60	249,40	23443,60
523	3104	Pacote	Pão de forma integral fatiado verticalmente isento de gordura			1600		4			1500	7,23	22.441,92



			trans. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 20 fatias.										
524	200	Unidade	Pão francês cru congelado de alta fermentação: 6 horas. Unidades de pão com peso unitário variando entre 60g e 70g. Embalagem com peso entre 6,5 kg e 6,7 kg. Validade de 60 dias. Transporte frigorífico. Entrega semanal.							200		8,3	1 1.662,00
525	1500	Pacote	Pão, tipo de milho, ingredientes farinha de trigo, ovos, leite, fermento, peso 500g, características adicionais forma fatiado/caseiro								15	00 8,3	1 12.465,00
526	637	Rolo	Papel alumínio, folha de alumínio, com um lado opaco e outro brilhoso, em rolo, com as seguintes dimensões: 0,45 x 7,5m. De fácil desenrolar: papel não aderente a camada de baixo do rolo. Para fins culinários.	250		5	120	30		232		5,4	5 3.478,02
527	232	Bobina	Papel filme, material pvc- cloreto de polivinila, largura40 cm, 10 micras, apresentação bobina com aproximadamente 4 kg	150		5	62				1	5 5,4	1.266,72
528	133	Rolo	Papel manteiga celulose vegetal 40 g/m2 30 cm x 7.5 m	10		3				120		5,4	5 726,18
529	11000	Unidade	Papel toalha branco 3 dobras, tamanho mínimo 20,5 x 22cm (pacote com 1250 folhas), sem odor, 100% celulose, virgem.	5000						6000		10,2	0112.200,00
530	400	Pacote	Papel toalha interfolhado, não reciclado, folhas com 2 dobras, 100% celulose, cor branca. Pacote com 1000 folhas.				400					10,2	4.080,00
531	150	Rolo	Papel toalha rolo. Produto de alta qualidade 100% celulose. Tamanho: 20 cm x 100 m.							150		10,2	0 1.530,00
532	2	Unidade	Passador de arroz em alumínio com 60cm de diâmetro, 23cm de altura e capacidade de 35litros				2					40,0	80,00
533	5	Unidade	Pegador alimento - material aço inoxidável, comprimento 28, características adicionais tipo concha / sem emendas ou saliências, aplicação servir massas, tamanho 1,80 mm - catmat: 355383	l			5					11,8	2 59,10
534	29	Unidade	Pegador multiuso totalmente em aço inox aisi 430 polido, vazado, aproximadamente 30cm, em material de primeira qualidade, espessura mínima 1,0 mm.			2	13	7				11,8	2 342,78
535	4540	Kg	Peito de frango cortado em tiras ou cubos pequenos (máximo 2cmx2cm), para estrogonofe, congelamento iqf (individually				2540			2000		12,7	7 57.975,80



_					 					 		 		
			quick frozen) embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em											
			caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12											
			meses e data de embalagem não superior a 30 dias.											
			Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária -											
			veículo frigorífico. Apresentar ficha técnica do produto junto											
			com a proposta. Entrega mensal.											
			Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado											
			individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa											
536	3000	Kg	papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e								2500	500	12 77	38.310,00
330	3000	Kg	data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de								2300	300	12,77	36.310,00
			acordo com normas da vigilância sanitária - veículo frigorífico.											
			Entrega mensal.											
			Peixe cação em posta congelamento iqf (individually quick											
			frozen), sem pele, sem barbatana. Pacote individual de 1kg com											
537	1910	Kg	data de embalagem inferior a 15 dias. Transportado de acordo				360				1500	50	16,37	31.266,70
			com as normas da vigilância sanitária - veículo frigorífico.											
			Entrega mensal.											
538	15	Unidade	Peneira arredondada com 30cm de diâmetro e 4cm de borda em				15						151,17	2.267,55
			inox.				13						*	<u> </u>
539	6	Un.	Peneira de polietileno, 18,5 cm de diâmetro								6		46,24	277,44
540	19	Unidade	Peneira para coar leite. Fabricada em tela de organza e nylon,			5	10					4	46,24	878,56
540	1)	Omdade	na cor branca. Diâmetro: 16,9 cm.			J	10						70,27	676,50
541	1210	Unidade	Pepino em conserva, vidro de 2 kg, contendo data de fabricação	750			60	200			200		26.60	32.186,00
311	1210	Omadae	na entrega não superior a 30 dias).				00	200			200		20,00	32.100,00
			Pêssego metades em calda (lata com peso líquido 830 g e											
542	1143	Lata	drenado de 430 g), contendo data de fabricação na entrega não	500				35			608		8,60	9.829,80
			superior a 2 meses.											
			Picador de legumes, modelo tripé, confeccionado em material											
			resistente, corpo alumínio fundido, macho polipropileno, com											
543	8	Unidade	laminas de corte em aço inox 304, laminado a frio e com				8						190,08	1.520,64
			revestimento zincado, corte de 10mm, pintura epóxi											
			eletrostática, pés e colunas tubo de aço 5/8.											
544	60	Unidade	Picles em conserva, ingredientes: pepino, cenoura e couve flor				60						26,60	1.596,00
5 14	00	Omadac	em proporção variável) água, vinagre, açúcar, sal e				00						20,00	1.570,00



			condimentos. Prazo validade 18 meses. Embalagem primaria: vidro com peso líquido: 3,150kg e peso drenado: 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 06 vidros.											
545	118	Embalagem	Pimenta do reino pimenta do reino, aspecto fisico pó, aplicação culinária em geral, em embalagem de 500g	50		2	40		12	4		10	26,95	3.180,10
546	4	Unidade	Pinça para frios 13cm				4						9,16	36,64
547	10	Un	Pincel em silicone com cabo em polipropileno branco. Resiste até 220°; com 23cm de comprimento.				10						9,16	91,60
548	8	Unidade	Placa de polietileno para cortar carne, atóxica, medindo 53x36 cm, na cor branca, canaletas para a retenção de líquidos, laterais emborrachadas e antiderrapantes, base extremamente resistente a odores e marcas.			5	3						104,69	837,52
549	5	Rolo	Plástico liso em bobina em polietileno transparente, virgem (não reciclado) em folha com 25 micras, altura de 50 cm. Bobina de 12 kg.							5			56,04	280,20
550	670	Kg	Pó para gelatina - sabores: abacaxi, cereja, framboesa, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (conforme solicitação).embalagem de 1 kg. Validade: 6 meses a partir da data de entrega.								(570	7,99	5.353,30
551	40	Kg	Pó para gelatina – sem sabor, em pacote com 1 kg, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.									40	7,99	319,60
552	200	Caixa	Pó para maria mole, embalagem com peso de 50 g com sabor artificial chocolate, coco e morango.(300 caixas cada sabor), contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.							200			7,99	1.598,00
553	250	Lata 400g	Pó para preparo de alimento sabor morango. Acondicionado em lata contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Com data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	250									7,99	1.997,50
554	250	Pacote	Pó para preparo de sorvete, nos sabores: chocolate, abacaxi e uva. Pacote de 150g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.							250			7,99	1.997,50



555	10	Pacote	Pó para preparo de sorvete, sabor chocolate, abacaxi e uva,					10						7,99	79,90
			pacote de 150 g.												
			Pó para pudim, sabor baunilha. Pacote de 1kg com data de												
556	1140	Pacote	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de					520	70			500	50	7,99	9.108,60
			validade.												
			Pó para pudim, sabor caramelo. Pacote de 1kg com data de												
557	50	Pacote	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de										50	7,99	399,50
			validade.												
			Pó para pudim, sabor chocolate. Pacote de 1kg com data de												
558	1420	Pacote	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de	400				300	70			600	50	7,99	11.345,80
			validade.												
			Pó para pudim, sabor coco. Pacote de 1kg com data de												
559	1590	Pacote	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de	400				70	70			1000	50	7,99	12.704,10
			validade.												
			Pó para pudim, sabor morango. Pacote de 1kg com data de												
560	1430	Pacote	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de					410	70			500	50	7,99	11.425,70
			validade.												
			Polenta congelada em palito - polenta 100% natural em palitos												
~ < 1	260	ъ.	rigorosamente padronizados na espessura. Prazo de validade: 18					260						0.74	2 1 4 6 40
561	360	Pacote	meses conservação: manter a -18°c. Embalagem primária:					360						8,74	3.146,40
			pacote com 1kg.												
5.60	1.520	D .	Polenta pré-pronta de 1a. Qualidade tipo polentina embalagem					1.400					100	0.74	12 204 00
562	1520	Pacote	de 500 gr.					1400					120	8,74	13.284,80
			Polpa de coco, para utilizar em iogurte, bebida láctea e sorvete.												
563	25	Kg	Embalagem com 25 kg. Com data de fabricação (de até 30 dias				25							11,86	296,50
		υ	da entrega) e data de validade.											,	,
			Polpa de fruta de abacaxi, de primeira qualidade, embalagem												
			individual de 1000g, congelado em saco plástico transparente e												
564	450	Unidade	resistente, com especificações dos ingredientes, data de						200					11,86	5.337,00
			fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da											,	
			agricultura e/ou ministério da saúde.												
			Polpa de fruta de maracujá, de primeira qualidade, embalagem												
565	450	Unidade	individual de 1000g, congelado em saco plástico transparente e						200					11,86	5.337,00
		2	resistente, com especificações dos ingredientes, data de						-00					11,00	2.22.,00
			production, com objectivações dos ingredientes, data de	1	l	1			ll		I	[<u> </u>	1	L



			fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.										
566	450	Unidade	Polpa de fruta de uva, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000g, congelado em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de 25 fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	50			200					11,86	5.337,00
567	25	Kg	Polpa de morango, para utilizar em iogurte, bebida láctea e sorvete. Embalagem com 25 kg. Com data de fabricação (de até 30 dias da entrega) e data de validade.		25							11,86	296,50
568	25	Kg	Polpa de pêssego com pedaços de fruta, para utilizar em iogurte, bebida láctea e sorvete. Embalagem com 25 kg. Com data de fabricação (de até 30 dias da entrega) e data de validade.		25							11,86	296,50
569	128	Kg	Polpa de tomate concentrada 100 % natural produto obtido através da industrialização de tomates, que após serem adequadamente lavados, selecionados, triturados e refinados, são concentrados em evaporadores. O produto final é esterilizado, resfriado e envasado em embalagem estéreo, não contém glutém. Deverá conter por porção de 60 gramas no mínimo 4,0 de fibra alimentar, 1,5 mg de ferro e máximo 1,5 gramas de gorduras totais e 40 mg de sódio. Rendimento equivalente à 07 kg de tomates frescos em média que deverá constar em embalagem ou ficha técnica. Características sensoriais: aspecto visual: pasta homogênea. Sabor: característico de polpa de tomate com ausência de sabores estranhos. Cor: vermelho. Odor: característico de polpa de tomate com ausência de odores estranhos. Embalagem plástica de polietileno, resistente, asséptica e 100% reciclável, contendo no mínimo 01 kg. Apresentar ficha técnica do produto.			128						11,86	1.518,08
570	31	Unidade	Polpa fruta no sabor de morango utilizado em iogurtes, bebidas lácteas, recheios e doces. Embalagem com 1 kg.		10	20				1		11,86	367,66
571	231	Unidade	Polpa fruta no sabor de pêssego utilizado em iogurtes, bebidas lácteas, recheios e doces. Embalagem com 1 kg.		10	20	200			1		11,86	2.739,66



572	120	Kg	Polvilho azedo tipo 1, embalagem de 1kg				120							6,15	738,00
573	930	Pacote	Polvilho azedo, tipo 1. Embalagem de plástico resistente de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	100							680	1	50	6,15	5.719,50
574	240	Pacote	Polvilho doce, tipo 1. Embalagem de plástico resistente de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.								240			6,15	1.476,00
575	5	Unidade	Porta filtro de café completo, com suporte, funil para garrafa térmica e filtro permanente (lavável).				5							6,65	33,25
576	9	Unidade	Porta guardanapo de papel em inox aisi 430 polido, modelo comercial, de mesa, em pé, retangular.				5						4	16,30	146,70
577	3	Unidade	Porta sache em inox				3							16,30	48,90
578	50	Pacote	Pote plástico descartável para sobremesa, transparente, sem tampa, capacidade 200 ml. Pacote com 50 un.								50			5,58	279,00
579	35	Unidade	Pote plástico, com tampa transparente, medindo 30,4x16,9x11,1 cm, retangular, com capacidade de 3,7 litros			11	20						4	5,58	195,30
580	19	Unidade	Pote retangular alto com tampa que possua abertura para porcionar (dispenser). Próprio para armazenamento de alimentos. Em polipropileno. Transparente. Capacidade 3,9 litros. Medidas aproximadas: 24,7 (a) cm x 11,1 (l)cm.				15						4	5,58	106,02
581	15	Pote	Pote, plástico, poliestireno, descartável, translúcido, redondo, capacidade de 100 ml. Embalagem com 100 unidades.			10	5							5,58	83,70
582	1904	Unidade	Pote, plástico, transparente com tampa de rosca e lacre, acondicionamento de mel, capacidade 500 gramas.			100	1200					6	04	5,58	10.624,32
583	242	Unidade	Prato fundo tipo duralex incolor			30		200				1	.2	5,34	1.292,28
584	8	Unidade	Prato para bolo - 35cm em inox, com tampa				2						6	82,08	656,64
585	50	Pacote	Prato plástico descartável branco 21 cm de diâmetro, pacote com 10 unidades.								50			5,58	279,00
586	70	Pacote	Prato plástico descartável branco 26 cm de diâmetro, pacote com 10 unidades.								70			5,58	390,60
587	150	Pacote	Prato plástico descartável para bolo 15 cm de diâmetro. Pacote com 10 unidades. Cor: branco.								150			5,58	837,00
588	224	Unidade	Prato raso, material porcelana, cor branca, linha hotel, com diâmetro de 26cmx3,7cm, com aba, de primeira linha.					50	150			2	24	5,58	1.249,92



589	200	Pacote	Prato, descartável, refeição, nº 15, branco, pacote 10 unidades									200	5,58	1.116,00
590	100	25kg	Pré-mistura ou mistura para pão de forma, hambúrguer e cachorro-quente (hot-dog), acondicionado em embalagem plástica, limpa, resistente, atóxica, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. <i>Entrega mensal</i>	100									40,57	4.057,00
591	120	Unidade	Pré-mistura ou mistura para pão de queijo, contendo basicamente polvilho, gordura, sal, aromatizante e outros compostos. Na embalagem deverá conter informações sobre: componentes, modo de preparo, informação nutricional, data de fabricação, lote. Embalagem de 1 kg.	50				70					16,94	2.032,80
592	1800	Kg	Presunto cozido fatiado sem capa de gordura, resfriado, constituído de pernil suíno, água, sal, açúcar, proteína de soja, embalado à vácuo. Validade mínima de 30 dias a partir da entrega.	1500)							300	17,80	32.040,00
593	281	Kg	Presunto de pernil sem capa de gordura, fatiado, refrigerado, embalado à vácuo com data de fabricação não superior a 10 dias, validade mínima de 60 dias, embalagem de com peso mínimo de 1kg e máximo 2 kg. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Entrega semanal.			1	280						17,80	5.001,80
594	2940	Kg	Presunto de pernil sem capa de gordura, peça com peso entre 3kg e 4kg, embalagem íntegra, refrigerada e rotulada, contendo data de fabricação não superior a 8 dias (na entrega) e data de validade. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Entrega quinzenal.				440			250	0		17,80	52.332,00
595	385	Embalagem	Proteína texturizada de soja - pts granulada. Informação nutricional: em 50g tem 140kcal, 10 a 16g de carboidratos, 24 a 27g de proteína, 0g de gorduras totais, 0mg de colesterol, 2 a 10g de fibra alimentar, 140 a 170mg de cálcio, 4 a 5mg de ferro, 0mg de sódio. Informação adicional: valor biológico de origem vegetal, contém naturalmente isoflavonas da soja,							5		380	8,57	3.299,45



			vitaminas do complexo b e cálcio. Data de embalamento não superior a 30dias, acondicionado embalagem plástica, resistente, de 500g.									
596	400	Pacote	Pudim - sabores: baunilha, brigadeiro, caramelo, chocolate, coco, leite condensado, milho verde e morango. Ingredientes: açúcar, amido de milho, sal, aromas e corantes. No sabor chocolate contém cacau em pó. Diluição: 1kg de pudim para 5 litros de leite. Rendimento: 50 porções de 100g. Embalagem: fardo com 10 pacotes de 1kg. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. № reg. No m.s.: produto isento de registro conforme resolução 23/00 anvisa		400						5,56	2.224,00
597	3000	Kg	Queijo mussarela com embalagem individual a vácuo (porção de no mínimo 1 kg e máximo 2 kg) validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Entrega semanal						3000		22,47	67.410,00
598	200	Kg	Queijo parmesão ralado, embalagem de 900g a 1,2 kg. Validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega. Entrega mensal.						200		22,47	4.494,00
599	400	Unidade	Queijo sem lactose fatiado. Embalagem de 130 g. Entrega semanal.						400		22,47	8.988,00
600	12	Unidade	Ralador em aço inox, com 4 faces com cortes diferenciados, acompanha protetor de dedos para apoiar o alimento a ser ralado com mais segurança, com apoio para firmar o ralador, base emborrachada.		5	1			6		21,64	259,68
601	50	Un	Realçador de sabor, glutamato monossódico produzido por fermentação do melaço da cana deaçúcar, embalagem máxima de 500g.						50		8,92	446,00
602	14	Pc	Reforçador para pão reforçador para pão francês. Contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Embalagem de 5kg.		14					_	8,92	124,88
603	280	Embalagem	Requeijão cremoso - requeijão, ingredientes queijo cremoso, tipo catupiry, conservação 1 a 10 – embalagem: mínimo de 1,8 kg		100				100	80	34,09	9.545,20



604	3	Un	Rodo para pia/bancada; em prolipropileno; com base emborrachada; ser preferencialmente de cor clara; borracha antimofo; não apresentar madeira na estrutura de todo o produto; dimensões aproximadas 20 (larg.) X 24 (comp.) X 3 (alt.) Cm. Material resistente e durável. Para uso em cozinha industrial.			3						3,	9,00
605	3	Unidade	Rolo de massa,em polietileno, medindo aproximadamente 40 cm			3						47,	00 141,00
606	10	Pc	Saborizante em pó responsáveis por dar aos picolés e sorvetes cor, sabor e textura características a cada sabor de sorvete-embalagem de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso liquido e rotulagem de acordo com a legislação.sabores:abacaxi: 1kg, limão: 1kg,coco: 1kg, chocolate: 1 kg, creme: 1kg, morango: 1kg, uva: 1kg, maracujá: 1kg, pêssego: 1kg, leite condensado: 1kg			10)					16,	33 163,30
607	300	Unidade	Saco para talher em plástico virgem, espessura 0,04. Medidas aproximadas 8 x 23 cm. Embalagem com 1000 unidades.							300		6,	97 2.091,00
608	132	Rolo	Saco plástico em bobina picotada tipo roll bag. Confeccionada em plástico virgem, atóxico, permitindo o contato direto com o alimento. Com capacidade para aproximadamente de 2 kg com espessura do plástico no mínimo de 4 micras. Rolo com mínimo 500 unidades. Alp 25x25x35 cm (a=altura, l=largura, p=profundidade). Solda no fundo. Deve possuir grau alimentar conforme comprovação pelo fabricante.		2	2 60)			20	5	0 16,	71 2.205,72
609	176	Rolo	Saco plástico em bobina picotada tipo roll bag. Confeccionada em plástico virgem, atóxico, permitindo o contato direto com o alimento. Com capacidade para aproximadamente de 3 kg com espessura do plástico no mínimo de 4 micras. Rolo com mínimo 500 unidades. Alp 30x30x40 cm (a=altura, l=largura, p=profundidade). Solda no fundo. Deve possuir grau alimentar conforme comprovação pelo fabricante.		2	2 73				50		0 16,	,
610	80	Rolo	Saco plástico em bobina picotada tipo roll bag. Confeccionada			30)			20	3	0 16,	71 1.336,80



			em polietileno virgem de alta densidade, atóxico, permitindo o contato direto com o alimento. Com capacidade para aproximadamente de 7 kg com espessura do plástico no mínimo de 4 micras. Rolo com mínimo 500 unidades. Alp 20x35x50 cm (a=altura, 1=largura, p=profundidade). Solda no fundo. Deve possuir grau alimentar conforme comprovação pelo fabricante.										
611	76	Rolo	Saco plástico em bobina picotada. Confeccionada em polietileno virgem de alta densidade, atóxico, permitindo o contato direto com o alimento. Com capacidade para aproximadamente de 10 kg com espessura do plástico no mínimo de 4 micras. Rolo com no mínimo 83 unidades. Alp 40x20x60 cm (a=altura, l=largura, p=profundidade). Deve possuir grau alimentar conforme comprovação pelo fabricante.		15	1					60	16,71	1.269,96
612	420	Pacote	Saco plástico para amostra de alimentos quentes e frios; resistente, esterilizado; transparente; lacrado; com tarja branca para identificação; medindo aproximadamente 20 cm largura x 35 cm comprimento; espessura aproximada de 0,06 mm; para 500 gramas. Pacote com 100 unidades		60				2	00	160	16,71	7.018,20
613	85	Bobina	Saco plástico picotado (bobina) para alimentos, em polietileno, transparente, com capacidade 5 litros, boca aberta, fáceis de separar e abrir, produzidos a partir de 100% material virgem, próprio para armazenamento de alimentos, bobina com 500 unidades.		15					20	50	16,71	1.420,35
614	53	Bobina	Saco plástico picotado (bobina) para lanche tipo xis, fáceis de separar e abrir, cor branca, produzidos a partir de 100% material virgem, bobina com 1000 unidades.		3						50	16,71	885,63
615	80	Unidade	Saco plástico transparente, resistente, reforçado, 15 micras, virgem, não reciclado, capacidade aproximada 100 litros.embalagem com 100 unidades.					1	30			16,71	1.336,80
616	85	Pacote	Saco reforçado de 30 litros para alimentos. Especificação: saco plástico, 100% material virgem, transparente, não reciclado, de alta resistência, atóxico, próprio para armazenamento de alimentos, com capacidade para 30 litros, medidas aproximadas 50 x 80 cm. Pacote com 100 unidades.		20				50		15	16,71	1.420,35



617	1898	Pacote	Sagu de mandioca, classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico resistente de 500g, com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias				648	100			600	3	00	4,45	8.446,10
618	6	Unidade	Sal fundente para requeijão. Indicação de dosagem: 2% sobre o peso da massa. Ingredientes: polifosfatos de sódio. Embalagem de 500 g.			5					1			55,75	334,50
619	660	Kg	Sal grosso iodado, pacote com 1 kg, data de validade mínima 24 meses, data de embalamento não superior a 30 dias	,		2	208				300	1	50	19,81	13.074,60
620	8492	Pacote	Sal refinado e iodado. Pacote com 1 kg, com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.			26	1900	800	1		4365	14	400	19,81	168.226,52
621	840	Kg	Salada de fruta - pré-elaborada: maçã picado, mamão formosa picado, abacaxi picado, melão picado, na proporção de 20% de cada fruta, sem adição de açucar				840							8,21	6.896,40
622	200	Kg	Salame tipo italiano, peças de no máximo 1kg, embaladas a vácuo. Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Com certificado da vigilância sanitária.								200			36,67	7.334,00
623	37	Pct	Salamoníaco, embalagem de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade.								37			2,66	98,42
624	700	Unidade	Salamoníaco. Embalagem de 100g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.				700							2,66	1.862,00
625	17	Unidade	Saleiro de inox				15						2	11,43	194,31
626	2060	Kg	Salsicha frango empacotada à vácuo, embalagem com no máximo 3 kg. Transporte de acordo com as nomas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Com data de fabricação não superior a 15 dias. Entrega mensal.				560				1500			6,00	12.360,00
627	1400	Kg	Salsicha, origem carne suína, temperatura conservação -12, prazo validade 120 proveniente de frigorifico com sif (catmat 216662)					400						6,00	8.400,00
628	21	Kg	Sálvia desidratada para tempero. Embalagem de no mínimo 100g e máximo 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.			1					20			8,50	178,50
629	140	Lata	Seleta de legumes - a base de: vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. Sem conservantes. Lata de 2 kg peso				60						80	9,45	1.323,00



			drenado.										
630	10	Pct	Semolina de trigo durum. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade. Embalagem com 1 kg.							10		6,75	67,50
631	18590	Kg	Sobrecoxa de frango congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg, contendo 5 a 6 unidades por bandeja com peso entre 160 e 200g cada uma, acondicionadas em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico.			10260	2000			6000	330	7,23	134.405,70
632	4	Unidade	Socador de feijão, em polietileno (ø 10 x 100 cm) de cor branca			4						62,75	251,00
633	320	Unidade	Suco concentrado de maracujá. Embalagem de 500 ml. Deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	250			70					11,61	3.715,20
634	428	Galão	Suco concentrado sabor abacaxi com adição de açúcar. Validade de 6 meses. Embalagem de 5 litros. Apresentar ficha técnica do produto na proposta. Entrega mensal.	50		258				120		11,61	4.969,08
635	120	Unidade	Suco concentrado sabor guaraná, com adição de açúcar. Validade 6 meses. Embalagem de 5 litros. Entrega mensal.							120		11,61	1.393,20
636	120	Galão	Suco concentrado sabor laranja com adição de açúcar. Validade de 6 meses. Embalagem de 5 litros. Apresentar ficha técnica do produto na proposta.entrega mensal.							120		11,61	1.393,20
637	438	Galão	Suco concentrado sabor uva com adição de açúcar. Validade de 6 meses. Embalagem de 5 litros. Apresentar ficha técnica do produto na proposta. Entrega mensal.		10	258				120		11,61	5.085,18
638	130	Bombona	Suco de acerola integral concentrado refrigerado – suco integral de acerola, suco concentrado de acerola, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de acerola e água. Embalagem: bombona de 05 litros. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de - 12°c à -5°. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12°c à -5°c. Com registro no ministério da			130						11,61	1.509,30



			agricultura, diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°c. O fornecedor deve fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de inox com capacidade mínima de 100 litros, com misturador, termostato e duas saídas, e prestar manutenção									
			preventiva e corretiva à seção de restaurante sem ônus.									
639	868	Galão	Suco de laranja integral - suco de laranja integral pasteurizado, refrigerado, não álcoolico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente de 5 litros. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega. Entrega semanal.	10		258			600		11,61	10.077,48
640	10	Bombona	Suco de laranja integral concentrado refrigerado suco integral de laranja, suco concentrado de laranja, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de laranja. Água. Embalagem: bombona de 05 litros. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -12°c à - 5°. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12°c -5°c. Com registro no ministério da agricultura, diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°c. O fornecedor deve fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de inox com capacidade mínima de 100 litros, com misturador, termostato e duas saídas, e prestar manutenção preventiva e corretiva à seção de restaurante sem ônus.				10				11,61	116,10
641	500	Unidade	Suco de laranja integral, não álcoolico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem de 200ml.							500	11,61	5.805,00



642	100	Galão	Suco de laranja integral, não álcoolico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Galão plástico transparente de 5 litros.					100	11,61	1.161,00
643	258	Bombona	Suco de limão integral concentrado refrigerado suco integral de limão, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de limão e água. Embalagem: bombona de 05 litros. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -12°c à -5°. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12°c à -5°c. Com registro no ministério da agricultura, diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°c. O fornecedor deve fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de inox com capacidade mínima de 100 litros, com misturador, termostato e duas saídas, e prestar manutenção preventiva e corretiva à seção de restaurante sem ônus.		258				11,61	2.995,38
644	258	Bombona	Suco de maracujá integral concentrado refrigerado suco integral de maracujá, suco concentrado de maracujá, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de maracujá, e água. Embalagem: bombona de 05 litros. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Ara refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -12°c à -5°. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12°c à -5°c. Com registro no ministério da agricultura, diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°c. O fornecedor deve fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de inox com capacidade mínima de 100 litros, com		258				11,61	2.995,38



_				1	 1	 	 	_		
			misturador, termostato e duas saídas, e prestar manutenção							
			preventiva e corretiva à seção de restaurante sem ônus.							
			Suco de tangerina integral concentrado refrigerado suco integral							
			de tangerina, suco concentrado de tangerina, açúcar, acidulante							
			ácido cítrico, aroma natural de tangerina e água. Embalagem:							
			bombona de 05 litros. Rendimento: para suco: 1 parte de suco +							
			6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de							
			água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem:							
			temperatura de - 12°c à -5°. Prazo de validade 12 meses mantido							
			em temperatura							
615	130	Bombona	de -12°c à -5°c. Com registro no ministério da agricultura,		130				11,61	1.509,30
043	130	Бошоона	diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água.		130				11,01	1.309,30
			No rótulo do produto deve constar a data de fabricação,							
			validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em							
			veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do							
			recebimento deve estar entre 1 e 6°c. O fornecedor deve							
			fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de							
			inox com capacidade mínima de 100 litros, com misturador,							
			termostato e duas saídas, e prestar manutenção preventiva e							
			corretiva à seção de restaurante sem ônus.							
			Suco de uva integral concentrado refrigerado suco integral de							
			uva, suco concentrado de uva, açúcar, acidulante ácido cítrico,							
			aroma natural de uva e água. Embalagem: bombona de 05							
			litros. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de							
			água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não							
			contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -							
616	250	Dombono	12°c à -5°. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura		258				11 61	2 005 29
040	258	Bombona	de -12°c à -5°c. Com registro no ministério da agricultura,		238				11,61	2.995,38
			diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água.							
			No rótulo do produto deve constar a data de fabricação,							
			validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em							
			veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do							
			recebimento deve estar entre 1 e 6°c. O fornecedor deve							
			fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de							



			inox com capacidade mínima de 100 litros, com misturador,									
			termostato e duas saídas, e prestar manutenção preventiva e									
			corretiva à seção de restaurante sem ônus									
617	200	Garrafa	Suco de uva tinto integral, em garrafa escura contendo 2 litros,							200	11,61	2.322,00
047	200	Garrara	sem adição de açúcar, sem adição de água.							200	11,01	2.322,00
<i>c</i> 10	100	Caixa	Suco de uva tinto integral, pronto para beber, caixa longa vida							100	11 61	1.161,00
048	100	Caixa	contendo 1 litro, sem adição de açúcar, sem adição de água.							100	11,61	1.101,00
			Suco em pó adoçado nos sabores: abacaxi, abacaxi c/ hortelã,									
			uva e laranja e guraná), com rendimento de 1/10 a 1/25.									
			Embalagem: pacote de plástico atóxico, resistente de 1 kg,									
649	200	Kg	com data de fabricação (na entrega não superior a 60dias) e data						200		11,61	2.322,00
		C	de validade. Será considerada imprópria e recusada a								,	ŕ
			embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a									
			contaminação ou a deterioração.									
			Suco integral diversos sabores laranja, maça, pêssego, uva suco									
650	15600	Un	pronto para beber, caixa longa vida de 200 ml com canudo, sem		15600)					11.61	181.116,00
			adição de açúcar e sem adição de água.								, -	,
			Super liga neutra. Para fabricação de picolés proporciona mais									
651	50	Pote	maciez e estabilidade aos sorvetes.espessante na fabricação de		50						13,97	698,50
			picolés, frasco com 100 gramas.								,	,
652	6	Unidade	Suporte para bobina de pano multiuso 300 metros		2					4	70,99	425,94
			Suporte para facas, material polietileno, características								,	,
653	4	Unidade	adicionais capacidade 14 facas, 2 chairas, altura 25, largura 13,		1 3						53,00	212,00
			comprimento 50, cor branca - 373850								,	,
	_		Suporte para pacote de leite, em polipropileno resistente, com		_							1.0.10
654	5	Unidade	alça, capacidade de 1 litro.		5						27,62	138,10
			Tábua para corte na cor amarela, produzida em polietileno de									
			alta resistência. Atóxico. Não poroso. Com agente									
655	10	Unidade	antibactericida (evita a proliferação de germes e bactérias).		6 3	1					64,23	642,30
			Medidas: 40 x 50 cm x 1,5 cm (1 x c x a).									
			Tábua para corte na cor branca, produzida em polietileno de						- t			
			alta resistência. Atóxico. Não poroso. Com agente									
656	35	Unidade	antibactericida (evita a proliferação de germes e bactérias).		6 9	1			20		64,23	2.248,05
			Medidas: 40 x 50 cm x 1,5 cm (1 x c x a).									
			priced data. 10 A 30 cm A 1,3 cm (1 A c A a).						Ĭ.			



657	9	Unidade	Tábua para corte na cor verde, produzida em polietileno de alta resistência. Atóxico. Não poroso. Com agente antibactericida (evita a proliferação de germes e bactérias). Medidas: 40 x 50 cm x 1,5 cm (1 x c x a).			6	3						64,23	578,07
658	3	Unidade	Tábua para corte na cor vermelha, produzida em polietileno de alta resistência. Atóxico. Não poroso. Com agente antibactericida (evita a proliferação de germes e bactérias). Medidas: 40 x 50 cm x 1,5 cm (1 x c x a).				3						64,23	192,69
659	2	Unidade	Tacho de aço carbono, esmaltado vitrocerâmico, alça em ferro, capacidade 18 litros, borda alta, 60 cm de diametro, espessura mínima 1,15 cm.				2						327,00	654,00
660	2	Un.	Tacho furado com furo fino nº 60, diametro 60cm, altura 21cm e capacidade de 38 litros							2			516,67	1.033,34
661	24	Un.	Talher, colher. Cabo de polipropileno. Lâmina em aço inox 8 cm, espessura 1 mm.							24			9,06	217,44
662	186	Un.	Talher, faca de serrinha. Cabo de polipropileno branco. Lâmina totalmente em aço inox 11 cm, totalmente serrilhada, espessura do dorso 1 mm.							180	5		9,06	1.685,16
663	24	Un.	Talher, garfo. Cabo de polipropileno. Lâmina em aço inox 8 cm, espessura 1 mm.							24			9,06	217,44
664	203	Embalagem	Tampa, plástico, de poliestireno, descartável, translúcido, redonda, para potes de 100 ml. Embalagem com 100 unidades.				3					200	16,69	3.388,07
665	300	Un	Tampas metálicas para vidro tipo conserva 58 mm.				300						16,69	5.007,00
666	300	Un	Tampas metálicas para vidro tipo conserva 63 mm.				300						16,69	5.007,00
667	24	Unidade	Tarro para transporte de leite plástico, atóxico, capacidade 40/45 l, com medição e alça inferior de pegada. Tampa plástica rosqueável vedante. Produto a prova de amassos e transbordo do conteúdo. Deve possuir grau alimentar conforme comprovação pelo fabricante.		:	2	12					10	416,01	9.984,24
668	15	Un	Tarro para transporte de leite plástico, atóxico, capacidade 50 litros, com medição e duas alças superiores e uma alça inferior de pegada. Tampa plástica rosqueável vedante. Produto a prova de amassos e transbordo do conteúdo. Deve possuir grau alimentar conforme comprovação pelo fabricante.							15			416,01	6.240,15



669	15	Metro	Tecido oxford xadrez (1,5x2cm), 100 % poliéster, 1,50 m de largura. Cor azul.									15		20,91	313,65
670	15	Metro	Tecido oxford xadrez (1,5x2cm), 100 % poliéster, 1,50 m de largura. Cor vermelha.									15		20,91	313,65
671	2100	Pacote de 500g	Tempero completo sem pimenta e sem glutamato monossódico, em embalagem plástica contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	500									1600	3,86	8.106,00
672	350	Pacote	Tempero, tipo completo sem pimenta - ingredientes: sal, alho desidratado, alho em pó, salsa desidratada, coentro em pó, louro em pó, cebola desidratada e aromatizante. Embalagem: fardo com 10 pacotes de 1 kg. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. N° reg. No m.s.: produto isento de registro conforme resolução 23/00 anvisa.				30	70			2	50		3,86	1.351,00
673	29	Unidade	Termômetro tipo espeto, digital. Escala de -50°c a +150°c. Precisão de 1°c. Desligamento automático e indicação de bateria fraca.			2	7					18	2	141,48	4.102,92
674	3	Unidade	Tigela de vidro 3 litros com tampa de plástico.									3		21,66	64,98
675	60	Pacote	Toalha branca para louças em algodão alvejado, com barra. Tamanho 50m x 70 cm. Pacote com 12 unidades.								(50		3,83	229,80
676	67	Unidade	Toalha de mesa, material algodão e poliester, formato retangular, comprimento 3, largura 1,50, cor branca	5				3	50			3	6	77,60	5.199,20
677	20	Unidade	Toalha de mesa, material renda, formato retangular, comprimento 2,40, largura 1,80, cor branca	5			5	1				3	6	77,60	1.552,00
678	100	Unidade	Tomate seco em conserva. Embalagem de vidro, peso drenado 100g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.								1	00		25,65	2.565,00
679	21	Unidade	Travessa oval bipartida em inox, com tampa de vidro - 510 x 310				5	10	2				4	53,26	1.118,46
680	10	Un	Tripa artificial em poliamida para embutimento de produtos cárneos, calibre de 56mm em rolo de 100 m									10		27,97	279,70
681	192	Maço	Tripa bovina natural salgada reta. Calibre 45-50 mm. Tipo a			2	30						160	27,97	5.370,24
682	160	Maço	Tripa bovina natural salgada torta. Calibre 36-38 mm. Tipo a										160	27,97	4.475,20
683	200	Maço	Tripa natural de suína salgada para lingüiça frescal, calibre de 28 mm e máximo de 32 mm (maço de 80m).								2	00		27,97	5.594,00



684	5	Maço	Tripa sintética plástica lisa tubular, termoencolhível para mortadela, calibre 100 mm.								:	5		27,97	139,85
685	7605	Peça	Tripa sintética tubular para salame tipo fibram. Calibre 50 mm. Apresentação: peças montadas, grampeadas em um lado com grampo de alumínio e barbante em forma de alça. Comprimento de 50 cm por peça.			5	100				35	00	4000	27,97	212.711,85
686	172	Maço	Tripa suína natural salgada. Fio longo. Calibre 28-34 mm. Tipo a			2	50						120	27,97	4.810,84
687	5	Kg	Uva passa - uva passa. Validade 1 ano. Data de fabricação no máximo 60 dias.				5							14,42	72,10
688	80	Kg	Uva passa branca. Embalagem: pacote de 1 kg, resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.								8	0		14,42	1.153,60
689	80	Kg	Uva passa preta. Embalagem: pacote de 1 kg, resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade								8	0		14,42	1.153,60
690	10	Un	Vinagre branco de álcool (galão com 5 litros), contendo data de fabricação (de até 60 dias da entrega) e data de validade.								1	0		3,48	34,80
691	6765	Unidade	Vinagre de álcool de 1a. Qualidade em frasco plástico de 900 ml.	1000		5	2860	300			16	00	1000	3,48	23.542,20
692	240	Unidade	Vinagre de maçã, composto por fermentado acético de maçã e conservador ins 224; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, transparente, lacrado, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias										240	3,48	835,20
693	10	Un	Vinagre tinto de uva (galão com 5 litros) contendo data de fabricação (de até 60 dias da entrega) e data de validade.								1	0		5,85	58,50
694	4771	Galão	Vinagre tinto de uva. Galão de 3 litros, com data de fabricação (de até 60 dias da entrega) e data de validade.			1	270				45	00		5,85	27.910,35
695	216	Un.	Vinho tinto seco vinho tinto seco garrafão de 4 l.				216							5,85	1.263,60
696	122	Unidade	Xícara para café com pires, porcelana, cor branca, 200 ml				60	12	50					13,33	1.626,26
697	12	Unidade	Xícara para café com pires, porcelana, cor branca, 50 ml					12						13,33	159,96



Total R\$ 7.286.356,73



3.2 São Campus participantes do processo:

IFC - Campus Luzerna

Rua Vigário Frei João, nº 550, Centro - Luzerna - SC - CEP 89609-000

IFC - Campus Ibirama

Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006 - Bela Vista - CEP: 89.140-000 - Ibirama - SC

IFC - Campus Araquari

Rodovia BR 280 - km 27 - Cx. Postal 21 - CEP 89245-000 - Araquari - SC

IFC - Campus Santa Rosa do Sul

Rua das Rosas, s/nº – Vila Nova – Santa Rosa do Sul/SC – CEP: 88.965-000

IFC - Campus Abelardo Luz

Estrada Geral - Assentamento José Maria, SN, Abelardo Luz - SC

IFC – Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 100 Centro – Fraiburgo/SC CEP: 89580-000

IFC - Campus São Francisco do Sul

Rodovia Duque de Caxias - km 6 - s/n - CEP 89240-000 - São Francisco do Sul - SC

IFC - Campus Brusque

Rua Hercilio Luz, 63 - Centro - CEP: 88350-300 - Brusque/SC

IFC - Reitoria

Rua das Missões, 100 - CEP 89051-000 - Blumenau - SC

IFC – Campus Blumenau

Rua Bernardino José de Oliveira - nº 81 - CEP 89070-270 - Blumenau - SC

IFC - Campus Concórdia

Rodovia SC 283, KM 08 Caixa Postal 58 - Concórdia/SC CEP: 89.700-000

IFC - Campus Videira

Rodovia SC 135, Km 125 - Campo Experimental - Videira/SC - CEP: 89.560-000

IFC - Campus Camboriu

Rua Joaquim Garcia, s/nº Camboriú/SC CEP: 88.340-000

4. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O Campus Rio do Sul fornece refeições para alunos internos e semi-internos, necessitando de gêneros alimentícios para atender a demanda crescente de refeições

5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

5.1 Os itens que integram o objeto da presente licitação enquadram-se na classificação de serviço comum, nos termos da Lei n° 10.520, de 2002, do Decreto n° 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.



6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 6.1. O prazo de entrega dos bens é de 20 dias, contados do(a) envio da nota de empenho, em remessa única, no seguinte endereço: Estrada do Redentor, 5665, Bairro Canta Galo 89163-356 Rio do Sul-SC
- 6.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 6.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de dez (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
 - 6.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 6.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1. São obrigações da Contratante:
 - 7.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
 - 7.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
 - 7.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
 - 7.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
 - 7.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 7.3. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



- 8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
 - 8.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
 - 8.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
 - 8.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 8.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - 8.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
 - 11.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.
- 11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.



11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
 - 12.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 12.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 12.1.3. fraudar na execução do contrato;
 - 12.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
 - 12.1.5. cometer fraude fiscal;
 - 12.1.6. não mantiver a proposta.
- 12.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - 12.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - 12.2.2. multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - 12.2.3. multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
 - 12.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
 - 12.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 12.2.6. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
 - 12.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:
 - 12.3.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 12.3.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;



- 12.3.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 12.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 12.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 12.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Rio do Sul, 10 de abril de 2018.

Ricardo Kozoroski Veiga Diretor Geral



ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 03/2018

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xx/2017

PROCESSO Nº 23353.000327/2018-14

A UNIÃO, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul, ente autárquico, com sede na Estrada do Redentor, 5665, Canta Galo, em Rio do Sul/SC, CEP 89163356, Fone: (47) 3531-3700, , inscrita no CNPJ/MF sob nº. 10.635.424/0002-67, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representado pelo seu Diretor, Senhor Ricardo Kozoroski Veiga, brasileiro, casado, residente e domiciliado na Rua Joaquim Paulino de Souza, 281, bairro Canta Galo, Cidade de Rio do Sul, CEP 89163-348, CPF nº 741.652.590-04 RG nº. 2063258269, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 03/2018, processo administrativo n.º 23353.000327/2018-14, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

Fornecedor:

Endereço:

CNPJ:

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **Aquisição de gêneros** alimentícios e material de copa e cozinha para o IFC - Campus Rio do Sul e demais Campus participantes, especificado(s) no item 1.1 Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº 03/2018 que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Repr	esenta	nte:			
item	QUANT.	UNIDADE	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	Preço Médio Unit.	Preço Médio Total



3. ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)

3.1. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

IFC - Campus Luzerna

Rua Vigário Frei João, nº 550, Centro - Luzerna - SC - CEP 89609-000

IFC – Campus Ibirama

Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006 - Bela Vista - CEP: 89.140-000 - Ibirama - SC

IFC – Campus Araquari

Rodovia BR 280 - km 27 - Cx. Postal 21 - CEP 89245-000 - Araquari - SC

IFC - Campus Santa Rosa do Sul

Rua das Rosas, s/nº - Vila Nova - Santa Rosa do Sul/SC - CEP: 88.965-000

IFC - Campus Abelardo Luz

Estrada Geral - Assentamento José Maria, SN, Abelardo Luz - SC

IFC - Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 100 Centro – Fraiburgo/SC CEP: 89580-000

IFC - Campus São Francisco do Sul

Rodovia Duque de Caxias - km 6 - s/n - CEP 89240-000 - São Francisco do Sul - SC

IFC - Campus Brusque

Rua Hercilio Luz, 63 - Centro - CEP: 88350-300 - Brusque/SC

IFC - Reitoria

Rua das Missões, 100 - CEP 89051-000 - Blumenau - SC

IFC - Campus Blumenau

Rua Bernardino José de Oliveira - nº 81 - CEP 89070-270 - Blumenau - SC

IFC - Campus Concórdia

Rodovia SC 283, KM 08 Caixa Postal 58 - Concórdia/SC CEP: 89.700-000

IFC - Campus Videira

Rodovia SC 135, Km 125 - Campo Experimental - Videira/SC - CEP: 89.560-000

IFC - Campus Camboriu

Rua Joaquim Garcia, s/nº Camboriú/SC CEP: 88.340-000

4. VALIDADE DA ATA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a)......, não podendo ser prorrogada.

5. REVISÃO E CANCELAMENTO



- 5.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.
- 5.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).
- 5.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 5.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
 - 5.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
 - 5.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 5.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
 - 5.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
 - 5.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 5.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
 - 5.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 5.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
 - 5.9.1. por razão de interesse público; ou
 - 5.9.2. a pedido do fornecedor.

6. CONDIÇÕES GERAIS



- 6.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 6.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.
- 6.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Rio do Sul/SC, xx de xxx de 2018.

Representante do Órgão	Representante da Empresa
TESTEMUNHA	TESTEMUNHA