

# Relatório de Itens Vencidos pelo Fornecedor

## Processo

Número: PE PMI Nº 005/2021  
Modalidade: Pregão Eletrônico  
Órgão: Prefeitura Municipal de Imaruí  
Processo interno: PMI Nº 013/2021  
Abertura: 01/06/2021 - 08:16  
Município: Imaruí

**COMPRANDOMAIS COMERCIO DE PESCADOS E PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - Tipo: EPP/SS  
- LC123: Sim - CNPJ: 23.248.814/0001-45 - (47) 2103-3000 / (47) 99989-5497 /  
comprandomaislicitacoes@gmail.com**

Código	Produto	Marca/ Fabricante	Modelo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
0057	FILÉ DE PEIXE CONGELADO Características Técnicas: Cortes de filé de Tilápia ou Abrótea ou Merluza. Congelado a-18°C. Sem espinhas, não amolecido, não pegajoso e com cor, cheiro e aspecto próprio, sem machas esverdeadas, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Média por filé 180g. Congelados separados. Embalagem: Saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente rotulado de acordo com a Legislação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.	Nacional/Congelado	Costa Sul Pescados/Costa Sul Pescados	2.063 KG	29,90	61.683,70
0058	FILÉ DE PEIXE CONGELADO Características Técnicas: Cortes de filé de Tilápia ou Abrótea ou Merluza. Congelado a-18°C. Sem espinhas, não amolecido, não pegajoso e com cor, cheiro e aspecto próprio, sem machas esverdeadas, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Média por filé 180g. Congelados separados. Embalagem: Saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente rotulado de acordo com a Legislação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.	Nacional/Congelado	Costa Sul Pescados/Costa Sul Pescados	687 KG	29,90	20.541,30
<b>Total R\$ 82.225,00</b>						

**Elo Comercio e Serviços Ltda Me - Tipo: Ltda/Eireli - LC123: Sim - CNPJ: 14.990.312/0001-02 - (48)  
8478-0410 / comercial@elocomercio.com**

Código	Produto	Marca/ Fabricante	Modelo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
0002	ÁGUA MINERAL Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	FONT LIFE	FONT LIFE	1.500 UN	4,79	7.185,00

0003	<p>ÁGUA MINERAL Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.</p>	FONT LIFE	FONT LIFE	1.900 UN	0,99	1.881,00
0017	<p>ARROZ INTEGRAL Características técnicas: tipo 1, longo fino, 100% integral, umidade máxima 16%, isento de matéria terrosa, mofo, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primaria pacote plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente; pacotes de 1 kg, rotulados de acordo com legislação vigente. Data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.</p>	KIKA	KIKA	700 UN	4,78	3.346,00
0045	<p>DOCE DE FRUTA Características técnicas: Sabores diversos banana, goiaba, abacaxi, morango, cremoso ou em pasta, obtido de frutas inteiras, pedaços, polpa e suco de frutas, açúcar, pectina. Seguir as normas do Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente. Embalagem de polietileno, atóxica, resistente, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p>	LUISALVENSE	LUISALVENSE	920 UN	2,98	2.741,60
0051	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem: Pacotes de 1kg, em polietileno, transparente ou papel; atóxico, resistente, intacta. Livre de umidade Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses após entrega.</p>	JACY	JACY	4.150 KG	3,17	13.155,50
0053	<p>FEIJÃO PRETO Características técnicas: tipo 1, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primaria: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p>	FEIJÃOZADA	FEIJÃOZADA	1.730 KG	6,94	12.006,20

0064	LEITE SEM LACTOSE Destinado para alimentação especial Características Técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactose, deve conter 238 a 240mg de cálcio aproximadamente, e proteínas 6,4g para porção de 200ml. Embalagem Tetra Pack íntegra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto. Contendo 1 litro. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	LANGUIRU	LANGUIRU	400 UN	4,09	1.636,00
0070	MASSA TIPO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, ovos enriquecido com ferro, ácido fólico, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, umidade, manchas e insetos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	RENATA	RENATA	1.550 PAC	3,45	5.347,50
0075	MISTURA PARA MINGAU Características técnicas: cereal a base de arroz. Pré-cozido, instantâneo, formulado para alimentação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. Pode conter glúten e traços de leite. Embalagem: sachê de 230g a 250g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Data de validade: mínimo de 90 dias a partir da entrega.	ALL NUTRI	ALL NUTRI	1.000 UN	3,79	3.790,00
0090	SAL REFINADO Características Técnicas: Refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulado de acordo com legislação.	ZIZO	ZIZO	805 UN	1,09	877,45

Total R\$ 51.966,25

**JOSE MENDES FILHO MERCADO - Tipo: ME - LC123: Sim - CNPJ: 04.237.447/0001-30 - (48) 3643-0316 / (48) 99615-9427 / vhc.contabilidade.seguros@hotmail.com**

Código	Produto	Marca/ Fabricante	Modelo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
0001	ÁGUA MINERAL Bombonas de 20 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses. Necessário o cômodo dos cascos de água no início do ano.	GRAVATAL	GRAVATAL	6.210 UN	8,57	53.219,70

0005	ABÓBORA Características Técnicas: Menina ou paulista, in natura, tamanho médio pesando entre 900 e 1200 g. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, casca lisa com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	SEASA	SEASA	1.150 KG	2,47	2.840,50
0007	ACHOCOLATADO EM PÓ Características técnicas: instantâneo, deve conter como primeiro ingrediente o cacau em pó, conter açúcar ou edulcorante natural, enriquecido com vitaminas e minerais, ter aroma natural de chocolate e sem conservantes artificiais e sem glúten. Embalagem de polietileno, atóxico, leitoso, resistente, termo soldado com data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1kg.	APTI	APTI	120 PAC	8,17	980,40
0013	ALHO Características Técnicas: Tipo especial, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, íntegros e firmes, livre de brotos, isentos de sujidades e substâncias nocivas à saúde.	SEASA	SEASA	545 KG	19,71	10.741,95
0014	AMIDO DE MILHO Características Técnicas: Amido de milho - produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.); não conter misturas com glúten. Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1Kg	DO ZE	DO ZE	315 UN	5,39	1.697,85
0016	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1. Características Técnicas: Arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino tipo 1. Isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, pacotes de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	BONITAO	BONITAO	4.400 UN	3,93	17.292,00
0018	AVEIA EM FLOCOS Características Técnicas: grãos laminados de aveia, puro, preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de fermentação, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária atóxica, deve estar intacta, pacotes de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: de mínimo 10 meses.	APTI	APTI	550 UN	5,80	3.190,00

0019	BANANA BRANCA Características técnicas: In natura, tipo especial, devem apresentar as características do cultivar bem definidos, fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, casca lisa, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação.	SEASA	SEASA	6.850 KG	4,57	31.304,50
0024	BISCOITO INTEGRAL Produto destinado alimentação especial Características técnicas: biscoito salgado integral, deve conter farinha de trigo integral, farinha de trigo de primeira qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo vegetal (livre de gordura trans), farinhas, flocos ou semente de outros cereais integrais; serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Seguir recomendações da legislação vigente para MBPF e para rotulagem. Embalagem de 400 ou 1kg transparente ou metalizado, atóxico, resistente e Termo selado. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	RENATA	RENATA	900 PAC	4,87	4.383,00
0025	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Produto destinado alimentação especial Características técnicas: produto não deve conter glúten e lactose, ser livre de gordura trans e colesterol; conter edulcorantes e conservantes naturais, gordura saturada até 0,3g. Pode ser tipo broa ou biscoito de polvilho, polvilho com coco, farinha milho ou amido de milho, amaranto, quinoa ou fécula de batata, ter como ingredientes óleo vegetal, seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	BISCOITITOS	BISCOITITOS	240 PAC	9,96	2.390,40
0026	BISCOITO SEM LACTOSE Produto destinado alimentação especial Características técnicas: produto sem lactose, sabor variado: milho, leite, maisena, tendo como ingredientes: enzima lactase, amido de milho, ovos, óleo vegetal, edulcorantes e conservantes naturais. Seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g, transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da entrega.	BISCOITITOS	BISCOITITOS	190 PAC	3,70	703,00

0028	CAFÉ EM PÓ CAFÉ EM PÓ - Características técnicas: Produto 100% puro, torrado e moido, empacotado à vácuo, pacote de 500g. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Selo de pureza ABIC ou laudo emitido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes. Embalagem atóxica, intacta, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da entrega	BOM DE PROSA	BOM DE PROSA	4.270 PAC	7,38	31.512,60
0035	CARNE SUÍNA (TIPO LOMBO) Características Técnicas: cortes de lombo suíno, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses. Carne elástica, firme e com odor característico. Embalagem transparente e atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	ROANA	ROANA	3.050 KG	19,86	60.573,00
0039	COUVE FOLHA Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, limpas, com folhas integras, livres de fungos, larvas e danos mecânicos. Estarem em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo. Em molhos contendo de 6 a 8 folhas.	SEASA	SEASA	1.100 UN	1,89	2.079,00
0040	COLORAU Característica técnicas: condimento colorífico em pó, de primeira, deve conter como ingrediente fubá ou farinha de mandioca com urucum e apresentar aspecto, cor, cheiro sabor característico. Não apresentar sinais de mofo e umidade, conter no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: de polietileno transparente, resistente, atóxica e intacta. Contendo de 500g do produto. A rotulagem deve seguir as normas. Legislação: resolução - RDC nº 276/2005. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	SINHA	SINHA	1.062 UN	3,20	3.398,40
0046	EXTRATO DE TOMATE Características Técnicas: Extrato de tomate simples, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, íntegros, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio. Seguir normas da legislação vigente para rotulagem. Embalagem de 350g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	TRADELLI	TRADELLI	1.280 UN	1,35	1.728,00

0048	FARINHA LÁCTEA Características Técnicas: conter como ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, sal, enriquecida com 11 vitaminas: (A, E, B1, B2, B6, B12, C, D, PP, ácido fólico, ácido pantotênico), sais minerais (cálcio, ferro, sódio e fósforo) e aromatizante de baunilha. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Embalagem de 230g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: máximo de 30 dias	PIRACANJUBA	PIRACANJUBA	750 UN	4,60	3.450,00
0049	FARINHA DE MANDIOCA Características Técnicas: grupo: tipo 1, farinha seca, fina, branca. Não apresentar umidade, mofo, impurezas, misturas, resíduos, odor forte e intenso não característico. Embalagem atóxica, transparente, resistente e intacta. Contendo 1 kg. Rotulado conforme legislação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega	SAMAMBAIA	SAMAMBAIA	2.680 KG	2,70	7.236,00
0052	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Características técnicas: produzido a partir de grãos de trigo sãos, limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa e umidade. Deve conter porção de 50 g: carboidrato 36 g, proteínas 6 g, gorduras totais 1g, 0 gorduras trans, fibra alimentar 6,2 g. Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses.	ORQUIDEA	ORQUIDEA	700 KG	4,41	3.087,00
0055	FERMENTO BIOLÓGICO Características Técnicas: fermento biológico (saccharomyces cerevisiae) Seco, instantâneo, 100% natural, sem glúten. Embalagem primária metalizada contendo 100g produto. Embalagem secundária de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da entrega.	APTI	APTI	950 UN	2,78	2.641,00
0056	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12meses.	ROYAL	ROYAL	1.390 UN	3,00	4.170,00

0066	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral média de 26% gordura. Rico em ferro e vitaminas A, D, E e C, contendo no mínimo 25% de proteína, cálcio no mínimo 240mg. Características sensoriais: Aspecto: pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor: branco amarelado; sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo. Embalagem 400g. Validade mínima de 6 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com legislação.</p>	TIROL	TIROL	4.590 UND	10,95	50.260,50
0067	<p>LINHAÇA</p> <p>Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades, mofo e contaminantes. De acordo com a CNNPA N° 12/1978. Embalagem: 200 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.</p>	GRANOMEL	GRANOMEL	50 UN	6,10	305,00
0077	<p>ORÉGANO</p> <p>Características técnicas: orégano desidratado, puro, em perfeitas condições de conservação, não apresentara mofo e materiais estranhos. Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto.</p>	NUNES	NUNES	1.090 UN	2,80	3.052,00
0082	<p>PÃO TIPO CACHORRO QUENTE</p> <p>Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50g por unidade superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, macio, tipo cachorro quente, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ter cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto, atóxico e resistente, contendo no mínimo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade</p>	PANIKOCH	PANIKOCH	7.973 PAC	4,19	33.406,87
0083	<p>PÃO TIPO CACHORRO QUENTE</p> <p>Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50g por unidade superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, macio, tipo cachorro quente, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ter cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto, atóxico e resistente, contendo no mínimo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade</p>	PANIKOCH	PANIKOCH	2.657 PAC	4,19	11.132,83



0085	PÊSSEGO Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos e maduros, bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação	SEASA	SEASA	530 KG	9,94	5.268,20
------	---	-------	-------	--------	------	----------

Total R\$ 352.043,70

**MAQUEA MAQUEA LTDA - Tipo: ME - LC123: Sim - CNPJ: 01.046.618/0001-55 - (44) 3635-1455 / (44) 99836-8169 / maqueapolpas@gmail.com**

Código	Produto	Marca/ Fabricante	Modelo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
0088	POLPA DE FRUTA CONGELADA Características Técnicas: Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, congelada. Sabores: laranja, abacaxi, maracujá, morango. Embalagem primária: atóxica, intacta, resistente, pacote a 1kg em sacos de polietileno transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente para produto	PACOTE 1 KG	MAQUEA POLPAS	4.550 UN	12,36	56.238,00

Total R\$ 56.238,00

**MERCADO BRAYAN LTDA - Tipo: ME - LC123: Sim - CNPJ: 18.179.332/0001-40 - (48) 99633-1550 / (48) 99633-1550 / mercadobrayansc@gmail.com**

Código	Produto	Marca/ Fabricante	Modelo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
0004	ABACAXI Características Técnicas: Abacaxi tipo perola, in natura, de primeira qualidade, em conservação em condições adequadas para o consumo, sem fermentos ou defeitos com ausência grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a de sujidades larvas e parasitas.	in natura	in natura	5.200 UN	5,36	27.872,00
0006	ABOBORA CABOTIÁ Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	in natura	in natura	1.300 KG	2,50	3.250,00
0008	AÇÚCAR MASCAVO Características Técnicas: O açúcar deve ser fabricado de suco de cana, livre de fermentação, com coloração própria e uniforme, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de 500g ou 1 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	doce brasil	doce brasil	324 PAC	8,10	2.624,40
0010	ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL Características Técnicas: Adoçante natural líquido com edulcorante natural, sem calorias, extraído da planta, não deve conter ingredientes artificiais. Embalagem com 80ml, validade mínima de 10 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	adocyl	adocyl	45 UN	2,98	134,10

0011	AIPIM Características Técnicas: Descascado, limpo e congelado, deve apresentar características bem definidas, bem formadas, boa coloração, estar em perfeitas condições de conservação, livre de parasitas, larvas e agroquímicos. Embalagem transparente lacrada, atóxica, de 1kg do produto, rotulado de acordo com legislação vigente.	da terra	da terra	1.750 KG	4,98	8.715,00
0012	ALFACE Características Técnicas: Alface, lisa ou crespa, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, previamente lavadas, frescas de tamanho médio. Adequadas para o consumo.	in natura	in natura	2.515 UN	2,15	5.407,25
0015	ARROZ BRANCO Características Técnicas: Arroz branco beneficiado, limpo, longo, fino tipo 1, isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, embalados de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e validade de 12 meses.	fabiana	fabiana	3.100 UN	3,99	12.369,00
0020	BATATA DOCE Características técnicas: In natura, Tamanho médio, lavada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, coloração própria, livre de doenças, pragas e apodrecimentos, sem danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação.	in natura	in natura	1.680 KG	2,30	3.864,00
0021	BATATA INGLESA Características técnicas: In natura, grupo 1, classe 2, tipo especial, escovada, limpa, coloração própria, pesando 100 e 300 g a unidade, livre de danos fisiológicos e mecânicos, apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.	in natura	in natura	3.450 KG	2,34	8.073,00
0023	BETERRABA Características técnicas: In natura, Tamanho médio, limpa, pesando entre 100 e 150g a unidade, deve apresentar características do cultivar bem definidas, bem formadas, coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	in natura	in natura	1.850 KG	2,49	4.606,50
0027	BRÓCOLIS Características técnicas: De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	in natura	in natura	1.130 UN	3,99	4.508,70

0029	CANELA EM PÓ Características técnicas: Em pó, fino e homogêneo. Produzidos por cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, sem misturas de açúcar ou amido. Livre de mofo, umidade. Embalagem de acordo com a Resolução CNNPA Nº 12/ 1978. Data de validade: 12 meses após a entrega. Embalagem com no mínimo 25 gramas.	silva	silva	190 PAC	2,80	532,00
0030	CANJICA DE MILHO (BRANCA) Características técnicas: Tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, atóxico e resistente, contendo 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses após	carol	carol	320 UN	3,15	1.008,00
0031	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA. Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	pavei	pavei	4.182 KG	22,95	95.976,90
0032	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA. Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	pavei	pavei	1.393 KG	22,95	31.969,35

0036	CEBOLA DE CABEÇA Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial, pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livres de danos mecânicos, fisiológicos. Em perfeitas condições para o consumo.	in natura	in natura	3.400 KG	2,75	9.350,00
0037	CENOURA Características Técnicas: In natura, tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade tipo especial. Apresentar as características do cultivar bem definidos, bem formadas, não lenhosas, isenta de fungos e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de danos mecânicos. Adequados para o consumo.	in natura	in natura	2.680 KG	2,25	6.030,00
0038	COUVE FLOR Características Técnicas: In natura, Tamanho de médio a grande, limpas de primeira qualidade, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	in natura	in natura	1.160 UN	4,22	4.895,20
0041	COMINHO MOÍDO Características técnicas: grão de cominho moído de frutos maduros, limpos dessecados, de espécie vegetal genuína, não conter misturas, não apresentar materiais estranhos, mofo ou umidade. Apresentar cheiro e sabor característicos. Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso de 50g. De acordo com a CNNPA Nº 12/ 1978 Data de validade: mínimo 6 meses após a entrega.	silva	silva	2.060 UN	2,59	5.335,40
0042	CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) congelado, com osso e sem tempero, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro, cor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, lacrado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega	ave serra	ave serra	6.800 KG	9,53	64.804,00

0043	<p>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO</p> <p>Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso, sem tempero. Congelado com cerca de 195 a 200g cada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacote contendo 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses após a entrega.</p>	ave serra	ave serra	6.800 KG	8,71	59.228,00
0044	<p>CHUCHU</p> <p>Características Técnicas: In natura, classe média, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e apodrecimentos, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	in natura	in natura	690 KG	2,45	1.690,50
0047	<p>FARINHA DE ARROZ</p> <p>Características Técnicas: farinha sem glúten, sem misturas, produto obtido pela moagem do grão de arroz (<i>Oryza sativa</i>, L.), beneficiado. Embalagem de 400g. De acordo com a CNNPA Nº 12/ 1978, Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 8 meses a partir da entrega</p>	dalon	dalon	600 UN	5,83	3.498,00
0050	<p>FARINHA DE MILHO</p> <p>Características Técnicas: Tipo 1, Farinha fina obtido pela moagem do grão de milho, livre de partes não comestíveis, sem misturas. Embalagem polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, livre de umidade. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem com capacidade de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega</p>	farimam	farimam	840 KG	3,62	3.040,80
0054	<p>FEIJÃO VERMELHO</p> <p>Características técnicas: tipo 2, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p>	rio belo	rio belo	1.630 KG	7,77	12.665,10

0059	LARANJA Características Técnicas: In natura, laranja da época, grupo 1, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e transporte, adequadas para o consumo.	in natura	in natura	5.450 KG	2,48	13.516,00
0060	LARANJA POKAN Características técnicas: In natura, selecionada de primeira qualidade, tamanho médio; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades, apodrecimentos, larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Produto fornecido de acordo com a safra.	in natura	in natura	1.630 KG	3,65	5.949,50
0068	MAÇÃ Características Técnicas: In natura, Gala ou Fuji, tamanho médio, pesando 100 a 120g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA n° 127, de 04/10/91.	in natura	in natura	7.025 KG	3,90	27.397,50
0069	MAMÃO FORMOSA Características Técnicas: In natura de primeira qualidade, casca lisa sem ferimentos, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas larvas e apodrecimentos Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA n° 127, de 04/10/91.	in natura	in natura	1.680 KG	4,35	7.308,00
0071	MASSA TIPO ESPAGUETE Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	estrela	estrela	2.930 PAC	2,42	7.090,60

0072	<p>MASSA TIPO PARAFUSO</p> <p>Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega</p>	estrela	estrela	4.130 PAC	2,40	9.912,00
0073	<p>MELANCIA</p> <p>Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Fruto isento de pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para o consumo e que permita o transporte. Pesando entre 8 e 12 kg. Produto fornecido de acordo com a safra</p>	in natura	in natura	2.680 KG	2,05	5.494,00
0074	<p>MILHO DE PIPOCA</p> <p>Características Técnicas: grãos de pipoca, puro, primeira qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Embalagem: 500g, sacos de plástico transparente, atóxico, intacta, resistente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Seguir normas de legislação.</p>	daki	daki	330 PAC	2,70	891,00
0076	<p>ÓLEO DE SOJA</p> <p>Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses a partir da entrega. Seguir a legislação vigente para o produto</p>	coamo	coamo	3.125 UN	7,49	23.406,25
0078	<p>OVOS</p> <p>Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando média 60g por unidade. Deve Ter Certificação SIF ou SIE ou SIM. Embalagem: Descartável, caixa com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias a partir da entrega.</p>	becker	becker	3.200 DZ	6,05	19.360,00
0079	<p>PÃO DE FORMA</p> <p>Características Técnicas: Pacote com 400g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, embalado em saco plástico próprio, atóxico, intacta e rotulada de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável. Intacto, atóxico, rotulado de acordo com legislação e MPBF. Com data de validade.</p>	panificio km 60	panificio km 60	7.350 UN	4,09	30.061,50

0080	PÃO DOCE Características Técnicas: tipo bisnaguinha, pesando média de 25g por unidade. Pão de massa doce, farinha de trigo enriquecida, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico. Feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ser macio, com cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: descartáveis, intacto, atóxico e resistente contendo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade.	panificio km 60	panificio km 60	7.150 UN	4,09	29.243,50
0084	PEPINO Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	in natura	in natura	540 KG	3,25	1.755,00
0086	PIMENTÃO Características Técnicas: Fresco, íntegro, sem manchas, coloração definida, tamanhos uniformes, isentos de pragas, larvas, parasitas e danos físicos ou mecânicos decorrentes de transporte e manuseio. Variedades: verde, amarelo ou vermelho.	in natura	in natura	385 KG	4,69	1.805,65
0087	PINHÃO – SEMENTE Características Técnicas: Semente de Araucária (araucária angustifólia), apresentar sementes fisiologicamente desenvolvidas e maduras, limpas, sadias, livre de insetos e larvas, de colheita recente, em perfeitas condições de conservação.	in natura	in natura	875 KG	6,99	6.116,25
0089	REPOLHO BRANCO Características Técnicas: tamanho médio, pesando entre 1000g e 2000g a unidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formado, limpo, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	in natura	in natura	1.490 UN	4,84	7.211,60
0091	TEMPERO VERDE Características técnicas: Molho de tamanho grande, produção recente, sem apodrecimentos, larvas, e bem formadas, pronta para consumo – Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.	in natura	in natura	2.545 UN	1,88	4.784,60
0092	TOMATE Características técnicas: Tamanho médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definida, primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação. Sem resíduos de fertilizantes, de colheita recente	in natura	in natura	4.730 KG	3,47	16.413,10



0093	VAGEM Características técnicas: Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	in natura	in natura	1.260 KG	7,91	9.966,60
0094	VINAGRE Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez de 4%. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 12 litros. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo 12 meses.	chemim	chemim	1.112 UN	1,47	1.634,64

Total R\$ 610.764,49

**TEVIAN COMERCIAL LTDA - Tipo: ME - LC123: Sim - CNPJ: 78.627.106/0001-07 - (48) 3466-2358 / (48) 98833-0175 / TEVIAN@ENGEPLUS.COM.BR**

Código	Produto	Marca/ Fabricante	Modelo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
0022	BEBIDA LÁCTEA Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 05 dias.	TIROL	TIROL	5.250 UN	2,67	14.017,50
0061	LEITE INTEGRAL - UHT Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Caixa com 12 unidades	TIROL	TIROL	1.812 CX	43,54	78.894,48

0062	LEITE INTEGRAL - UHT Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Caixa com 12 unidades	TIROL	TIROL	604 CX	43,54	26.298,16
0063	LEITE DESNATADO – UHT Destinado para alimentação especial Características técnicas: leite DESNATADO fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, não conter gordura, a cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias.	TIROL	TIROL	305 UN	3,52	1.073,60

---

Total R\$ 120.283,74

---

**Valor Total do Processo: R\$ 1.273.521,18**

---