


PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAIOPOLIS

RELATÓRIO: RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

CNPJ: 83.102.517/0001-19

Telefone: (47) 3652-2211

Rua Getulio Vargas, 308

CEP: 89340-000 - Itaiópolis SC

PREGÃO ELETRÔNICO

Nr.: 1/2024 - PE

Processo Administrativo: 2/2024

Data do Processo: 19/01/2024

ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	12.700,000	UND	<p>PÃO TIPO HOT-DOG - Pão tipo Hot-dog - Unidade. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem adição de farelos e corantes de qualquer natureza em sua formulação. Ingredientes base: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento biológico, gordura vegetal, conservantes e estabilizantes desde que permitidos; sem gordura trans. O produto deverá ser isento de leite, NÃO podendo estar declarado na embalagem às informações: "contém ou pode conter leite e/ou derivados". Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; sem recheio e sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; cor, sabor e cheiro próprio. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas e medir entre 12 e 15 cm de comprimento. Produzido no máximo 24 horas antes da data da entrega.</p>	1,1300	14.351,00
2	22.700,000	UND	<p>PÃO TIPO MINI HOT DOG - Pão tipo mini Hot-dog - Unidade. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem adição de farelos e corantes de qualquer natureza em sua formulação. Ingredientes base: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, gordura vegetal, conservantes e estabilizantes desde que permitidos; sem gordura trans. O produto deverá ser isento de leite, NÃO podendo estar declarado na embalagem às informações: "contém ou pode conter leite e/ou derivados". Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; sem recheio e sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; cor, sabor e cheiro próprio. Cada unidade deverá pesar entre 25 e 30 gramas e medir entre 6 e 9 cm de comprimento. Produzido no máximo 24 horas antes da data da entrega.</p>	0,9000	20.430,00
3	1.230,000	UN	<p>PAO DE FORMA - Pão de Forma Fatiado: Contendo minimamente: Farinha de trigo, fermento biológico, sal e água. Podem conter outras substancias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rotulo, isentos de gorduras, trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes. ISENTA de corantes artificiais. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a</p>	8,9000	10.947,00

legislação vigente. Peso líquido Pacote com 500 gr. Produzido no máximo 24 horas antes da data da entrega.

4	400,000	UN	PAO DE FORMA - Pão de Forma Caseiro - Pão Caseiro inteiro, produzido através do uso de materias primas de qualidade, isento de gordura trans, sem aditivos. A fabricação do produto deve ter prazo maximo de um dia no ato da entrega e validade mínima de 5 (cinco) dias. O produto deve ser rotulado conforme as normas vigentes. Acondicionado em embalagens atoxicas, com peso minimo de 500g.	10,0000	4.000,00
5	800,000	UN	PAO DE FORMA - Pão de Forma Integral: Contendo minimamente: Farinha de trigo integral (Sendo este o ingrediente em maior quantidade), fermento biológico, sal e água. Podem conter outras substancias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rotulo, isentos de gorduras, trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes. ISENTA de corantes artificiais. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Peso líquido Pacote com 500 gr. Produzido no máximo 24 horas antes da data da entrega.	9,2600	7.408,00
6	910,000	KG	PÃO FRANCÊS - Pão Francês: Embalagem 1kg. Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com aproximadamente 50g/unidade, 0% gordura trans. Isento de bolor, mofo ou parasitas, características organolépticas originais preservadas. Rotulagem conforme determina a legislação vigente. Fabricado no dia da entrega.	14,2400	12.958,40
7	300,000	EMB	BANHA - Banha de Porco: Embalagem 1kg. Constituído apenas de gordura suína resfriada. Deve possuir inscrição em destaque na embalagem: não contém glúten. As informações da embalagem devem estar legíveis (nome do produto, endereço e razão social do fabricante, prazo de validade, peso, selo de inspeção federal, informações nutricionais, dentre outros). sem ruptura ou danos na embalagem ou invólucro.	16,1100	4.833,00
8	3.000,000	KG	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO - KG - Carne Bovina, músculo: Embalagem 1kg. 1º qualidade. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	24,8300	74.490,00
9	3.000,000	KG	CARNE BOVINA TIPO ACÉM - KG - Carne Bovina, acém: Embalagem 1kg, cortes em cubos de 2cmx2cm. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Percentual de gordura máximo de 6%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	25,7800	77.340,00

10	4.125,000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA - KG - Carne Bovina, moída: Embalagem 1kg. 1º qualidade, cortes de patinho ou coxão mole. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Percentual de gordura máximo de 5%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	28,9500	119.418,75
11	2.625,000	KG	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO, MOÍDA - Carne Frango filé de peito, Moída, congelada - de 1ª qualidade: Filé de peito; Pacotes de 500 gramas. Embalados de acordo com os padrões exigidos por lei, SIF, SIP ou SIM, apresentado peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Os produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Nutrientes de acordo com a resolução do FNDE 26/2013. Validade mínima 6 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade."	26,5900	69.798,75
12	4.000,000	KG	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOPA - KG - Carne Frango, coxa e sobrecoxa: Embalagem 1kg. Adição máxima de água 6% com registro SIM, SIE ou SIF. Sem apresentar sinais de descongelamento, amolecimento e pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Submetidos ao processo de ultra congelamento IQF. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	10,1000	40.400,00
13	3.500,000	KG	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO - Carne Frango, filé de peito: Embalagem 1kg. Sem osso e sem pele, sem tempero, isento de manchas e tecidos inferiores (cartilagem, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, entre outros). Produto congelado, porém não deve apresentar cristais de gelo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam altera-la. Deve conter no máximo 2% de soro na embalagem (RDC 13/01). Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	18,0000	63.000,00
14	4.000,000	KG	CARNE FRANGO SASSAMI - Carne Frango, sassami: Embalagem 1kg. Corte tipo filezinho, sem pele e sem osso, congelado no sistema IQF. Sem adição de sal e temperos. Com origem em estabelecimentos inspecionados pelo SIF, SIE ou SIM e devidamente rotulado. Aspecto característico, não pegajoso, textura característica, rosa rósea, odor característico de carne de frango fresca congelada e sabor característico. Embalado em saco plástico atóxico termosoldado, sem ranhuras, aberturas ou sinais de rasgos, contendo 1kg de produto, com validade mínima de 06 meses a partir do recebimento. O produto deve se apresentar devidamente embalado, congelado (-18°C) e rotulado conforme as legislações sanitárias vigentes.	16,5100	66.040,00
15	4.000,000	KG	CARNE SUÍNA PERNIL - KG - Carne Suína, pernil: Embalagem 1kg. Cortes sem osso e sem pele, em cubos de 2cmx2cm. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada.	16,3800	65.520,00

Percentual de gordura máximo de 11,1%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

16	800,000	UND	PÃO DE ÁGUA - PÃO DE ÁGUA. Produzido com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, com aproximadamente 50 gramas/unidade, 0% de gordura trans. Isento de bolor, mofo ou parasitas, características organolépticas originais preservadas. Rotulagem conforme determina a legislação vigente. Embalagem de 01 (um) quilo grama. Deverá ser produzido na data da entrega para servir fresco.	13,9000	11.120,00
17	1.000,000	KG	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO - KG - Carne Bovina, músculo: Embalagem 1kg. 1º qualidade. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	24,8300	24.830,00
18	1.000,000	KG	CARNE BOVINA TIPO ACÉM - KG - Carne Bovina, acém: Embalagem 1kg, cortes em cubos de 2cmx2cm. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Percentual de gordura máximo de 6%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	25,7800	25.780,00
19	1.375,000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA - KG - Carne Bovina, moída: Embalagem 1kg. 1º qualidade, cortes de patinho ou coxão mole. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Percentual de gordura máximo de 5%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	28,9500	39.806,25
20	875,000	KG	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO, MOÍDA - Carne Frango filé de peito, Moída, congelada - de 1ª qualidade: Filé de peito; Pacotes de 500 gramas. Embalados de acordo com os padrões exigidos por lei, SIF, SIP ou SIM, apresentado peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Os produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Nutrientes de acordo com a resolução do FNDE 26/2013. Validade mínima 6 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade."	26,5900	23.266,25

(Valores expressos em Reais R\$)

Total Geral:

775.737,40