



**INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E**  
**CONTRATOS**

EMITIDO EM 11/06/2018 17:57

**QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS**

**Licitação:** 23292.017109/2018-11 - PE 35/2018 - IFSC

PREGÃO 35/2018 - AQUISIÇÃO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS PARA REALIZAÇÃO DAS AULAS DO

**Assunto:** CAMPUS FLORIANÓPOLIS - CONTINENTE E AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA REALIZAÇÃO E EXECUÇÃO DO EVENTO SEPEI 2018, REALIZADO NO CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE.

Item	Descrição	Unidade	Quant	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
<b>NÃO ASSOCIADO(S) A LOTE/GRUPO</b>					
12	Coelho inteiro. Corte de coelho inteiro, congelado, sem tempero, proveniente de abate fiscalizado e criatório certificado pelo SIF. O produto deve ser devidamente embalado em conformidade com as normas da legislação vigente. A unidade deve pesar em torno de 1 a 1,5 kg.	UNIDADE	30	56,70	1.701,00
13	Carne de sol. Carne salgada ligeiramente e seca conhecida popularmente como carne de sol. Carne com coloração mais avermelhada do que o charque e possui mais umidade do que o charque. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	QUILO	18	52,39	943,02
25	Filé de peixe espada. Peixe in natura, espécie: Espada. Apresentação: filé congelado, íntegro (sem furos ou rasgos). Carne rígida e firme, sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias. Para efeitos de quantidade, deve ser considerado o peso descongelado do item. PEDIDO MÍNIMO DE 5KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.	quilogram a	20	25,15	503,00
26	Filé de peixe linguado grande e fresco. Peixe in natura, espécie: linguado. Apresentação: filé de linguado, espesso, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção até 4°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO 15KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.	quilogram a	40	56,74	2.269,60
28	Filé fresco de peixe atum. Peixe in natura, espécie: atum. Apresentação: pedaço de filé com aproximadamente 0,5 kg, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Coloração: vermelho firme. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção até 4°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. ENTREGA MÍNIMA 3KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.	quilogram a	20	68,20	1.364,00
41	Lula limpa congelada. Molusco in natura. Tamanho: médio (aproximadamente 20 cm). Apresentação: inteiro, íntegro (sem furos ou rasgos), sem manchas na coloração, sem tinta e vísceras, pode ter tentáculos. Carne firme e brilhante. Sem odor de amoníaco. Fornecida	quilogram a	60	56,80	3.408,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	em pacotes de 1 kg. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO DE 3KG.				
43	Marisco, fresco, com casca, escovado. Marisco na casca, fechado, limpo (escovado). Isento de algas ou iodo. Colhido com no máximo 24 horas de antecedência. Acondicionado em caixas térmicas com uma camada fundente de gelo. Isento de cheiros não característicos do produto. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO DE 01KG.	quilogram a	100	16,67	1.667,00
49	Ova de capelin preta (tipo caviar). Ova de capelin retirada do peixe ainda vivo, peneirada, lavada, seca, salmourada e aditivada. Coloração uniforme. Isenta de odores não característicos do produto. Embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Cada embalagem deve conter 100 g do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 5 meses. Marca de referência de qualidade: DAMM.	EMBALAG EM	100	37,05	3.705,00
59	PEIXE ANCHOVA. PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE: ANCHOVA. APRESENTAÇÃO: PEIXE INTEIRO, SUJO, PESO APROXIMADO 1,2 À 1,8KG, FRESCO. ASPECTO ÍNTEGRO (SEM RASGOS, CORTES OU FURROS), SUJO (COM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELTRAS EM VERMELHO VIVO. COLORAÇÃO: CINZA CLARO/PRATEADO COM BARRIGA ESBRANQUIÇADA. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDA A PRESSÃO LEVE COM O DEDO, ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO. ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. NO CASO DO PEIXE FRESCO, DEVE SER FORNECIDO SOB UMA CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1 KG DE GELO PARA CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PEDIDO MÍNIMO DE 10KG.	QUILO	200	21,33	4.266,00
60	PEIXE CHARUTINHO INTEIRO COM ESCAMAS COM OU SEM VÍSCERAS. PEIXE IN NATURA. ESPÉCIE CHARUTINHO. APRESENTAÇÃO UNIDADES DE PEIXE COM TAMANHO DE 10 A 15CM, FRESCO OU CONGELADO, ÍNTEGRO (SEM RASGOS OU FURROS), LIMPO OU SUJO (COM OU SEM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELTRAS VERMELHO VIVO. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDO À PRESSÃO LEVE COM O DEDO ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO, ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. FORNECIDO SOB CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1KG GELO POR CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO DE ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PEDIDO MÍNIMO 3KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.	quilogram a	15	22,00	330,00
61	PEIXE CORVINA COM ESCAMAS COM OU SEM VÍSCERAS. PEIXE IN NATURA. ESPÉCIE CORVINA. APRESENTAÇÃO INTEIRO, UNIDADES DE PEIXE COM PESO A PARTIR DE 1,5KG, FRESCO OU CONGELADO, ÍNTEGRO (SEM RASGOS OU FURROS), LIMPO OU SUJO (COM OU SEM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELTRAS VERMELHO VIVO. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDO À PRESSÃO LEVE COM O DEDO ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO, ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. FORNECIDO SOB CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1KG GELO POR CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO DE ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PEDIDO MÍNIMO 3KG.	quilogram a	50	20,40	1.020,00
62	Peixe linguado inteiro sujo fresco ou congelado. Peixe in natura, espécie: linguado branco. Apresentação: unidades de peixe com peso entre 0,6 até 1,1 kg, fresco, inteiro, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sem vísceras, olhos brilhantes e de aspecto vivo, gueltras em vermelho vivo. Coloração: barriga branca, costas cinza amarronzadas. Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. ForneCIDO sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção até 4°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO 5KG.	quilogram a	100	62,53	6.253,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
63	Peixe robalo fresco em postas. Peixe in natura, espécie: robalo. Apresentação: postas de 2 cm, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça até a cauda, fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Coloração: branco. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção até 4°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO DE 10KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.	quilogram a	50	44,33	2.216,50
64	PEIXE SARDINHA INTEIRA COM ESCAMAS COM OU SEM VÍSCERAS. PEIXE IN NATURA. ESPÉCIE SARDINHA. APRESENTAÇÃO UNIDADES DE PEIXE COM TAMANHO DE 10 A 15CM, FRESCO OU CONGELADO, ÍNTEGRO (SEM RASGOS OU FUROS), LIMPO OU SUJO (COM OU SEM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELTRAS VERMELHO VIVO. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDO À PRESSÃO LEVE COM O DEDO ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO, ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. FORNECIDO SOB CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1KG GELO POR CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO DE ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PEDIDO MÍNIMO DE 10KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.	quilogram a	60	14,56	873,60
65	Peixe tainha, inteiro. Peixe in natura, espécie: tainha. Apresentação: peixe inteiro, sujo, pesando aproximadamente 1,2 kg, fresco - se fornecido entre junho e agosto - ou congeladas - caso sejam fornecidas em outros meses - íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sujo (com vísceras e escamas), olhos brilhantes e de aspecto vivo, gueltras em vermelho vivo. Coloração: cinza escuro com barriga esbranquiçada. Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. No caso do peixe fresco, deve ser fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção até 4°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO DE 10KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.	quilogram a	350	16,76	5.866,00
66	PEIXE TRAIRA, INTEIRO. PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE:HOPLIAS SPP. PEIXE DE ÁGUA DOCE. APRESENTAÇÃO: PEIXE INTEIRO, SUJO, PESANDO APROXIMADAMENTE 1 KG, FRESCO. ASPECTO ÍNTEGRO (SEM RASGOS, CORTES OU FUROS), SUJO (COM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELTRAS EM VERMELHO VIVO. COLORAÇÃO: CINZA CLARO/PRATEADO. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDA A PRESSÃO LEVE COM O DEDO, ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO. ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. NO CASO DO PEIXE FRESCO, DEVE SER FORNECIDO SOB UMA CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1 KG DE GELO PARA CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	quilogram a	20	21,97	439,40
67	PEIXE TRUTA COM ESCAMAS COM OU SEM VÍSCERAS. PEIXE IN NATURA. ESPÉCIE TRUTA. APRESENTAÇÃO INTEIRO, UNIDADES DE PEIXE COM PESO A PARTIR DE 500 GRAMAS, FRESCO OU CONGELADO, ÍNTEGRO (SEM RASGOS OU FUROS), LIMPO OU SUJO (COM OU SEM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPECTO VIVO, GUELTRAS VERMELHO VIVO. CARNE RÍGIDA E FIRME (SE SUBMETIDO À PRESSÃO LEVE COM O DEDO ESTE NÃO PODE AFUNDAR). SEM ODOR DE AMONÍACO, ESCAMAS BRILHANTES E FIRMES. FORNECIDO SOB CAMADA DE GELO FUNDENTE, NA PROPORÇÃO DE 1KG GELO POR CADA 2 KG DE PESCADO. TEMPERATURA INTERNA NO ATO DA RECEPÇÃO DE ATÉ 4°C. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PEDIDO MÍNIMO 3KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 1KG.	quilogram a	20	31,50	630,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
71	Polvo. Molusco congelado ou fresco, espécie: polvo. Peso aproximado por unidade: de 0,5 a 1,2 kg. Apresentação: inteiro, íntegro (sem furos ou rasgos), carne firme, pele brilhante e aderente. Coloração: rosa acinzentado. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo por cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção de 0°C se congelado ou até 4°C quando fresco. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. PEDIDO MÍNIMO DE 03KG. ENTREGUES EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 01KG.	quilogram a	60	63,33	3.799,80

**LOTE/GRUPO 1: grupo 1**

16	Contrafilé com osso, corte de novilho, situa-se na parte frontal do animal e vem com 7 costelas finais medindo 20 cm de comprimento, também acompanha as vértebras lombares. Peso mínimo 4 kg e máximo 12,5 kg por peça. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	80	34,05	2.724,00
17	Contrafilé sem osso de 1ª qualidade em peça de 2,5 a 3,5 kg. Corte de novilho, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, 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.	quilogram a	60	36,00	2.160,00
74	RABO BOVINO:TAMBÉM CONHECIDO COMO RABADA. CHAMADO DE RABO (ESPAHOL), QUEUE (FRANCÊS) E TAIL (INGLÊS). CARNE BOVINA COM OSSO, DE 1ª QUALIDADE EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1.0 KG. RESFRIADO OU CONGELADO, LIMPO, 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. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SADIA, PERDIGÃO OU SEARA.	quilogram a	20	26,00	520,00

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 5.404,00****LOTE/GRUPO 2: grupo 2**

3	Alcatra em peça de 2,5 a 2,8kg. Corte de novilho, em francês é chamado de rumsteck e em inglês rump. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, 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.	quilogram a	80	32,35	2.588,00
7	Bife de alcatra. Cortes de novilho bovino em formato de bife de aproximadamente 170 gramas com incisão em 90º da fibra muscular, também chamada de alcatra grossa, coice e alcatre. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	25	33,33	833,25
22	FÍGADO, CORTE DE MIÚDO BOVINO, CORTE DE APROXIMADAMENTE 1.0KG. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, ESFRIADO, APRESENTADO EM BANDEJAS OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. 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. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SADIA, PERDIGÃO OU SEARA.	quilogram a	20	17,73	354,60

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
------	-----------	---------	--------	----------------------	----------------------

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 3.775,85**

### LOTE/GRUPO 3: grupo3

30	Filé mignon bovino ou filé mignon bovino limpo, SEM cordão de 1,2 à 1,5kg. Corte de novilho, também conhecido como filé, pode ainda ser chamado de lomo (espanhol), filet (francês) ou tenderloin (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	60	54,00	3.240,00
32	Filé simples bovino ou chuleta de 1ª qualidade. Corte de novilho, contendo osso em formato de L, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em pedaços de aproximadamente 170g cada, limpo, embalado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. 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.	quilogram a	35	23,72	830,20
37	LÍNGUA CRUA, CORTE DE MIÚDO BOVINO, PEÇA DE APROXIMADAMENTE 800G, PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. RESFRIADO OU CONGELADO, EM PEÇA, LIMPO, 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.	quilogram a	10	15,33	153,30

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 4.223,50**

### LOTE/GRUPO 4: grupo 4

1	Acém bovino de 1ª qualidade em peça de 4 a 5 kg. Corte de novilho, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, 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.	quilogram a	200	24,07	4.814,00
10	Osso buco - Canela bovina traseira com músculo em cortes transversais de 3 a 4 cm cada. Corte de novilho bovino, também conhecido como músculo duro, músculo da perna e canela. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	70	17,17	1.201,90
21	Coxão mole de 1ª qualidade em peça de 6 a 7kg. Corte de novilho, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, 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.	quilogram a	80	28,28	2.262,40

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 8.278,30**

### LOTE/GRUPO 5: grupo 5

2	Alcatra com maminha e picanha ou alcatra completa. Corte de novilho, também chamado de alcatra-grossa, coice e alcatre. A alcatra completa compreende o miolo da alcatra, a picanha e a maminha. A peça deve pesar em torno de 5 a 6 kg em média. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	60	36,83	2.209,80
14	Carne moída tipo patinho. Carne moída de 1ª de patinho, produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	100	26,50	2.650,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
18	Costela bovina com osso e magra. Costela bovina cortada em tiras de 1 kg à 1,5Kg, com osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	50	17,25	862,50
27	Filé duplo bovino de 1ª qualidade. Corte de novilho, contendo osso em formato de T, onde de um dos lados a carne existente é a do filé mignon e o outro contrafilé. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em pedaços, limpo, embalado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. 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.	quilogram a	40	31,39	1.255,60
51	PALETA BOVINA: DA PATA DIANTEIRA DO BOI, PODE SER MIOLO DE PALETA. RESFRIADO OU CONGELADO, LIMPO, EMBALADO A VÁCUO EM VOLUME DE APROXIMADAMENTE 1 KG, 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.	quilogram a	20	22,03	440,60

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 7.418,50**

#### LOTE/GRUPO 6: grupo 6

29	Filé mignon bovino COM cordão de 1,2 à 1,5Kg. Corte de novilho, também conhecido como filé, pode ainda ser chamado de lomo (espanhol), filet (francês) ou tenderloin (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	80	54,21	4.336,80
55	Peito bovino. Corte de novilho, também conhecido como granito, podendo ainda ser chamado de pecho (espanhol), poitrine (francês) ou brisket (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	40	18,55	742,00
68	Pernil de cordeiro em peça pesando em torno de 1,8 a 2,5 kg. Corte do quarto traseiro, da carcaça de um ovino jovem, também conhecido como perna. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	quilogram a	50	50,18	2.509,00

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 7.587,80**

#### LOTE/GRUPO 7: grupo 7

9	BUCHO INTEIRO, DOBRADINHA, FATO, MONDONGO. É O ESTÔMAGO DO BOI. RESFRIADO OU CONGELADO, LIMPO, EMBALADO A VÁCUO EM VOLUME DE APROXIMADAMENTE 1 KG, 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. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SADIA, PERDIGÃO OU SEARA.	quilogram a	20	16,17	323,40
47	Músculo bovino. Corte de novilho também conhecido como braço e mão de vaca. Pode ainda ser chamado de tortuga (espanhol), jarret ou gîte de devant (francês) ou fore shank (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	40	20,88	835,20
52	Paleta de cordeiro em peça pesando em torno de 1,3 à 2,1 kg. Corte do quarto dianteiro, da carcaça de um ovino jovem, também chamado de mão. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	quilogram a	45	57,07	2.568,15
53	Patinho de 1ª qualidade em peça pesando em torno de 3 a 3,5 kg. Corte de novilho, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o	quilogram a	60	26,33	1.579,80

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
70	<p>momento do consumo. 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</p> <p>Picanha. Corte de novilho, não pode ultrapassar a 1,2 kg a peça, também pode ser chamada de tapa de quadril (espanhol) ou cap of rump (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.</p>	quilogram a	40	63,72	2.548,80

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 7.855,35**

#### LOTE/GRUPO 8: grupo 8

40	<p>LOMBO SUÍNO , CONGELADO, SEM OSSO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, ACONDICIONADO EM CAIXA LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS 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 E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 03 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	quilogram a	70	26,54	1.857,80
75	<p>Rabo de porco salgado. Rabo de suíno com pele. Este produto deve passar por um processo de salga, desidratação e cura. Isto contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização em ambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade as normas estabelecidas pela legislação vigente.</p>	quilogram a	20	19,11	382,20
80	<p>Toucinho suíno. Manta de toucinho suíno crua, sem sal, sem defumação com baixa camada de gordura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.</p>	quilogram a	20	15,28	305,60

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 2.545,60**

#### LOTE/GRUPO 9: grupo 9

15	<p>Charque. Produzido a partir de carnes de novilho vacuum de primeira, proveniente da salga forte e total desidratação da carne escolhida. Também conhecido como xarqui. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.</p>	quilogram a	50	40,06	2.003,00
33	<p>FRALDINA BOVINA, É TAMBÉM CHAMADO DE ABA DE FILÉ. NO CORTE DE COSTELA MINGA, A FRALDINHA É A PONTA COM CARNE. CONHECIDO COMO VACIO (ESPAHOL), BAVETTE D'ALOYAU (FRANCÊS) OU THIN FLANK (INGLÊS). RESFRIADO OU CONGELADO, LIMPO, EMBALADO A VÁCUO EM VOLUME DE APROXIMADAMENTE 1,3 À 1,7KG, 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. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SADIA, PERDIGÃO OU SEARA.</p>	quilogram a	50	23,17	1.158,50
42	<p>Maminha da alcatra em peça de 1 a 1,2 kg. Corte de novilho, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, 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.</p>	quilogram a	50	28,00	1.400,00
79	<p>Tatu. Corte de novilho, também conhecido como lagarto redondo, lagarto paulista, lagarto branco, posta branca, paulista e tatu. Pode ainda ser chamado de peceto (espanhol), rond de gîte (francês) ou eye of roundesd (inglês). Produzido e embalado em conformidade com</p>	quilogram a	40	24,39	975,60

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	as normas da legislação sanitária vigente.				
<b>Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 5.537,10</b>					
<b>LOTE/GRUPO 10: grupo 10</b>					
8	Bisteca suína ou bistequinha de porco. Congelada em pedaços de aproximadamente 180 a 200 g cada pedaço. Embalada com filme plástico separando cada bisteca. Utilizar plásticos transparentes e atóxicos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. 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.	quilogram a	40	19,49	779,60
19	Costelinha suína defumada. Costela suína defumada em processo de defumação industrial, proveniente de carne resfriada fresca e temperada para defumação. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.	quilogram a	25	31,67	791,75
31	FILÉ MIGNON SUÍNO IN NATURA SEM TEMPERO: FILÉ MIGNON SUÍNO CONGELADO, LIMPO, EMBALADO A VÁCUO EM VOLUME DE APROXIMADO DE 0,8 À 1 KG, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. 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.	quilogram a	40	23,67	946,80

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 2.518,15**

**LOTE/GRUPO 11: grupo 11**

39	Lingüiça tipo calabresa (curada ou defumada): preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem: com diretrizes exigidos pelas leis, destacando o nome do produtor, selo do SIF, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 5 meses no ato da entrega, empacotadas a vácuo com peso líquido de 1 a 3 quilos. Transporte: veículo com carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria, concedido pela autoridade sanitária.	QUILO	70	19,08	1.335,60
46	Mortadela tipo bologna fatiada. Carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, miúdos de suíno (coração, rim, fígado), água, proteína texturizada de soja, amido (máx. 5%), sal, alho, coentro, conservadores: nitratos e nitritos de sódio; aromatizante: aromas naturais (com pimenta noz moscada); estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, corante: carmim de cochonilha, antioxidante: eritorbato de sódio. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	quilogram a	10	44,33	443,30
73	Presunto magro fatiado. Presunto cozido em fatias finas, sem capa de gordura, elaborado a partir de carne de pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF.	quilogram a	76	31,67	2.406,92

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 4.185,82**

**LOTE/GRUPO 12: grupo 12**

5	Bacon em manta. Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores (nitrito e nitrato de sódio), antioxidante (eritorbato de sódio). Processo de defumação suave. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	quilogram a	80	26,33	2.106,40
6	Banha de porco. Gordura suína genericamente conhecida como banha foi definida pelo artigo 278 do RIISPOA: "Entende-se por banha, genericamente, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento". Os métodos analíticos físicos e químicos preveem para a	quilogram a	60	11,46	687,60

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	banha os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.				
38	Linguça de pernil. Linguça de carne de pernil suíno cortada a faca, com pouco teor de gordura. Produzida em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	quilogram a	20	22,50	450,00

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 3.244,00**

#### LOTE/GRUPO 13: grupo 13

72	Presunto magro em peça. Presunto cozido inteiro, sem capa de gordura, elaborado a partir de carne de pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Marcas de referência de qualidade: Perdigão ou Sadia.	quilogram a	30	33,67	1.010,10
76	Salame tipo italiano. Salame tipo italiano, fatiado finamente, em embalagem à vácuo, prazo de validade indicado na embalagem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilogram a	20	58,73	1.174,60
77	Salsicha suína. Salsicha suína tipo hot dog embalada em embalagem de polietileno resistente, que permita a visualização do produto. Pacote contendo 500 g do produto. O produto só poderá ser adquirido se comprovada a inspeção no SIF/DIPOA. A embalagem deve apresentar informações sobre data de fabricação e validade do produto e informações nutricionais.	PACOTE	70	13,00	910,00

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 3.094,70**

#### LOTE/GRUPO 14: grupo 14

4	Bacon fatiado. Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio; antioxidante: eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Embalagem à vácuo contendo aproximadamente 250 g do produto. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	EMBALAG EM	40	14,66	586,40
50	Paio. Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, estabilizante: tripolifosfato de sódio, conservadores: nitratos e nitritos de sódio, açúcar, especiarias, antioxidante: eritorbato de sódio; corante natural e condimento natural. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	QUILO	50	35,81	1.790,50
58	Peito de peru defumado fatiado. Elaborado com carne de peru, possui teor reduzido de gordura e sódio. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF.	quilogram a	30	59,42	1.782,60

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 4.159,50**

#### LOTE/GRUPO 15: grupo 15

11	Carcaça de frango, congelada, proveniente da desossa de frango, por método industrial. Produzida e embalada em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	400	8,57	3.428,00
34	Frango cortado a passarinho, sem tempero, congelado. Peito, asas, dorso, coxas e sobrecoxas de frango sem tempero. Produzido em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	40	12,66	506,40
78	Sobrecoxa de frango congelada IQF (Individually Quick Frozen, uma técnica de congelamento rápido que congela cada parte uma a uma). Produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 1 kg do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	70	12,87	900,90

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 4.835,30**

#### LOTE/GRUPO 16: grupo 16

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
24	Filé de peito de frango congelado IQF (Individually Quick Frozen, técnica de congelamento rápido que congela as peças uma a uma.) Filé de peito de frango sem pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	210	15,33	3.219,30
35	Frango inteiro congelado. Frango inteiro com miúdos, sem tempero pesando entre 1,9 e 2,5 kg. Produzido e embalado de acordo com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	200	8,05	1.610,00
45	Moela de galinha congelada. Moela de galinha congelada, apresentada em bandejas. Produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes. Marca de referência de qualidade: Sadia, Perdígão ou Seara. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	20	12,83	256,60
48	Nuggets de frango. Acondicionados em caixa com aproximadamente 250 a 300g do produto. Tamanho pequeno, com prazo de validade indicado na embalagem, constituído de carne de frango, proteína vegetal, sal, condimentos naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio; realçador de sabor: glutamato monossódico, especiarias, soro de leite; antioxidante: eritorbato de sódio; cobertura: farinha de rosca e amido. Produzidos e embalados em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	CAIXA	25	8,45	211,25

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 5.297,15**

#### LOTE/GRUPO 17: grupo 17

20	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO, CONGELADA IQF (Individually Quick Frozen, uma técnica de congelamento rápido que congela cada peça uma a uma). PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA: 6 MESES. ENTREGA CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE.	quilogram a	80	8,48	678,40
23	Fígado de frango, congelado, apresentado em bandejas. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes. Marca de referência de qualidade: Sadia, Perdígão ou Seara. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	15	11,08	166,20
36	Galeto congelado. Galeto inteiro, sem miúdos, pesando entre 600 e 800 g. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	80	15,73	1.258,40
56	Peito de frango congelado. Peito de frango com pele e osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Apresentado em embalagem contendo 1 kg do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	90	11,85	1.066,50

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 3.169,50**

#### LOTE/GRUPO 18: grupo 18

54	Pato gordo congelado. Apresentação em peças inteiras, sem pés e sem cabeça, porém com miúdos, o pato produzido com completo controle de qualidade. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Marca de referência de qualidade: Villa Germania. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	120	36,03	4.323,60
57	Peito de pato. Corte unilateral sem osso do peito do pato gordo, com pele, pesando em média 480 g. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	EMBALAG EM	50	35,73	1.786,50

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 6.110,10**

#### LOTE/GRUPO 19: grupo 19

44	Marreco congelado. Marreco congelado apresentado inteiro, com miúdos (coração, fígado e moela), sem pés e sem cabeça, com peso aproximado de 1,9 a 2,5 kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	QUILO	75	47,56	3.567,00
----	--	-------	----	-------	----------

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
69	Peru congelado. Peru congelado temperado que venha com hand clamp (preendedor de pernas para melhor apresentação), também com termômetro que avisa quando está pronto, e com miúdos embalados em seu interior. Cada peru deve pesar em torno de 5 a 6 kg. Devidamente produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilogram a	80	36,37	2.909,60

**Valor Total do Lote/Grupo: R\$ 6.476,60**

**Valor Total do Processo: R\$ 136.971,74**

SIPAC | DTIC - Diretoria de Tecnologia da Informação e Comunicação - (48) 3877-9000 | Copyright © 2005-2018 - UFRN - appserver2.srv2inst1