

 <b>ESTADO DO PARANÁ</b> PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNÉLIO PROCÓPIO CNPJ: 76.331.941/0001-70      Telefone (43) 3520-8007 Endereço: Av. Minas Gerais, 301 - Centro CEP: 86300-000 - Cornélio Procópio	<b>PREGÃO ELETRÔNICO</b> <b>Nr.: 27/2024</b>
	<b>Processo Adm.: 55/2024</b> <b>Data do Processo: 19/03/2024</b>

## VENCEDORES DO PROCESSO

- a) Nr. Processo:** 55/2024  
**b) Nr. Licitação:** 27/2024 - PE  
**c) Modalidade:** Pregão eletrônico  
**d) Data de Homologação:** 07/05/2024  
**e) Objeto da Licitação:** *Aquisição de gêneros alimentícios e leites tipo A e UHT.*

### Participante: AUTHENTIC - COMERCIO E SERVICOS LTDA

CPF/CNPJ: 53.610.249/0001-85

Item	Especificação	Marca	Qtd.	Und.	Valor Unitário	Valor Total
5	BANHA DE PORCO - Banha de porco - embalagem de 01 kg	ALIBEM	1.000,0	KG	10,49	10.490,00
6	BEBIDA DE ARROZ - EMBALAGEM TETRAPAK DE 01 LITRO; - Bebida de arroz - embalagem tetrapak de 01 litro; composição: água, arroz (14%), óleo de girassol, cálcio e sal; sem glúten e sem sabor	RISO VITA	1.000,0	L	15,59	15.590,00
31	MILHO VERDE EM CONSERVA - LATA 2KG - Milho verde em conserva - lata 2kg	SOFRUTA	880,000	LATA	20,88	18.374,40
39	SUCO CONCENTRADO DE CAJU. COMPOSIÇÃO: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO - Suco concentrado de caju. Composição: água, suco concentrado de caju, aromatizante, espessante, conservante. Sem açúcar. Garrafa pet de 500 ml.	VAL	2.000,0	UN	4,36	8.720,00
40	SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ. COMPOSIÇÃO: POLPA E SUCO - Suco concentrado de maracujá. Composição: polpa e suco de maracujá, água potável e conservantes. Sem açúcar. Garrafa pet de 500 ml.	DA FRUTA	2.000,0	UN	5,78	11.560,00

**Total do Participante: 64.734,40**

### Participante: CRISTIANE NIETO ARANTES LTDA

CPF/CNPJ: 37.974.794/0001-02

28	MACARRÃO SEM GLÚTEN, FARINHA DE ARROZ, PENNE OU PARAFUSO - Macarrão sem gluten, farinha de arroz, penne ou parafuso 1kg	URBANO	500,000	PCT	8,49	4.245,00
----	---	--------	---------	-----	------	----------

**Total do Participante: 4.245,00**

### Participante: CRS DISTRIBUIDORA

CPF/CNPJ: 47.515.013/0001-67

3	Aveia Flocos Médios Sem Glúten - Aveia Flocos Médios Sem Glúten - Pacote com 200g - DESCRIÇÃO GERAL - SEM GLÚTEN E VEGANO - INGREDIENTES: Aveia em flocos médios - NÃO CONTÉM GLÚTEN. Apto para o consumo de celíacos - SEM CONSERVANTES - VEGANO - LIVRE DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL - SELO KOSCHER	NATURALE	3.000,0	PCT	2,20	6.600,00
7	CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR - EMBALAGEM 200G - Cacau em pó, sem adição de açúcar - embalagem 200g; 100% cacau	D'MILLE	6.600,0	EMB	3,95	26.070,00
9	CARNE BOVINA- PALETA MÓIDA IQF, Carne bovina paleta moido iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões	ZAC	1.000,0	KG	31,99	31.990,00

citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve

apresentar temperatura de 18º C com tolerância até - 12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com

indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de

Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem,

condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE

VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. - Carne bovina paleta moída iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve

apresentar temperatura de 18º C com tolerância até - 12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com

indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de

Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma

clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. - Referência interna do Item: 16

Item	Especificação	Marca	Qtd.	Und.	Valor Unitário	Valor Total
10	<p>CARNE BOVINA- PALETA MÓIDA IQF, Carne bovina paleta moído iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de 18º C com tolerância até - 12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. - Carne bovina paleta moída iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve</p>	ZAC	3.000,0	KG	31,99	95.970,00

apresentar temperatura de 18º C com tolerância até - 12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. - Referência interna do Item: 16

Item	Especificação	Marca	Qtd.	Und.	Valor Unitário	Valor Total
13	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU EMBALAGEM 1kg	D'MILLE	3.100,0	PCT	11,69	36.239,00
14	COLORAU - PACOTE 500G - Colorau - pacote c/500g	D'MILLE	3.730,0	PCT	2,69	10.033,70
20	Filé De Tilápia Iqf 800g - Filé De Tilápia Iqf 800g - Filé de tilápia IQF (Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18º C com tolerância até -12º C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 800 g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003.	CATALAN	1.250,0	PCT	35,00	43.750,00

No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.

Item	Especificação	Marca	Qtd.	Und.	Valor Unitário	Valor Total
21	Filé De Tilápia Iqf 800g - Filé De Tilápia Iqf 800g - Filé de tilápia IQF (Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18º C com tolerância até -12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 800 g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.	CATALAN	3.750,0	PCT	35,00	131.250,00
29	Macarrão sem ovos - Macarrão sem ovos - ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e	JÓIA	200,000	EMB	2,25	450,00

cúrcuma

Item	Especificação	Marca	Qtd.	Und.	Valor Unitário	Valor Total
36	<p>PEIXE - FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA CONGELADA - Filé de tilápia congelada. A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18º C com tolerância até -12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>	CATALAN	4.500,0	KG	40,70	183.150,00
37	<p>PEIXE - FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA CONGELADA - Filé de tilápia congelada. A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18º C com tolerância até -12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor</p>	CATALAN	1.500,0	KG	40,70	61.050,00

característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.

**Total do Participante: 626.552,70**

**Participante: LATICINIO PURISSIMO LTDA**

**CPF/CNPJ: 26.469.360/0001-20**

Item	Especificação	Marca	Qtd.	Und.	Valor Unitário	Valor Total
24	LEITE PASTEURIZADO TIPO A - Leite pasteurizado Tipo A - 1 litro	PURISSIMO	54.863,	L	4,89	268.280,07
25	LEITE PASTEURIZADO TIPO A - Leite pasteurizado Tipo A - 1 litro	PURISSIMO	18.287,	L	4,89	89.423,43

**Total do Participante: 357.703,50**

**Participante: R & M ALIMENTOS EIRELI**

**CPF/CNPJ: 29.421.808/0001-24**

1	ARROZ AGULHINHA -TIPO 1 C/CERT. DE CLASSIF.PACOTE COM 5 KG - Arroz Agulhinha- tipo 1 c/cert.de classif.pacote com 5 kg	PURO CAMPO	4.950,0	PCT	19,90	98.505,00
2	ARROZ AGULHINHA -TIPO 1 C/CERT. DE CLASSIF.PACOTE COM 5 KG - Arroz Agulhinha- tipo 1 c/cert.de classif.pacote com 5 kg	PURO CAMPO	1.650,0	PCT	19,90	32.835,00
4	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO - EMBALAGEM COM PESO DRENADO 150G - Azeitona verde sem caroço - embalagem com peso drenado mínimo de 150g	VALE FÉRTIL	900,000	UN	3,00	2.700,00
8	CANELA EM PAU - PCT. 10G - Canela em pau - pct. 10g	CATEMAR	320,000	UN	3,00	960,00
17	CRAVO DA INDIA - 10G - Cravo da india - 10gr	CATEMAR	300,000	PCT	1,20	360,00
18	FEIJÃO BRANCO TIPO 1- PACOTE 01 KG (S/SIF/SIE) - Feijão branco tipo 1 - pacote 01 kg (s/SIF/SIE)	SAFRA NOVA	3.600,0	KG	4,53	16.308,00
22	Leite Integral UHT - Leite longa vida integral em processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, contendo 01 (um) litro do produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e	LIDER	49.388,	L	3,96	195.576,48

Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa n 370 de 04/09/1997. A inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a percentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, 30%.

Item	Especificação	Marca	Qtd.	Und.	Valor Unitário	Valor Total
23	Leite Integral UHT - Leite longa vida integral em processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, contendo 01 (um) litro do produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa n 370 de 04/09/1997. A inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a percentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, 30%.	LIDER	16.462,	L	3,96	65.189,52
26	Macarrão Integral Penne — 500g - Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e cúrcuma - Macarrão Integral Penne — 500g - Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e cúrcuma	FLORIANI	3.000,0	PCT	2,85	8.550,00
27	MACARRAO PENNE PACOTE COM 500 GRAMAS - Macarrao penne pacote com 500 gramas	JÓIA	6.100,0	PCT	1,98	12.078,00
33	NOZ MOSCADA EM GRÃO - NOZ MOSCADA GRÃO - Pacote com 20g	CATEMAR	200,000	PCT	3,00	600,00
34	Noz Moscada em Pó 10g - Noz Moscada em Pó 10g	CATEMAR	530,000	PCT	4,00	2.120,00
<b>Total do Participante:</b>						<b>435.782,00</b>

**Participante: VILMAR DE SOUZA DIAS**

**CPF/CNPJ: 10.318.911/0001-15**

19	Fermento biológico fresco - embalagem com 04 unidades de 15g - Fermento biológico fresco - embalagem com 04 unidades de 15g	ITAIQUARA	600,000	UN	7,25	4.350,00
30	Manteiga com Sal Zero Lactose 200g - Manteiga com Sal Zero Lactose 200g	SHOW	1.500,0	UN	11,50	17.250,00
32	Mistura Para Bolo Sem Glúten, 480g - Farinha de arroz, açúcar, amido modificado, fécula de batata, farinha de milho, amido de milho, agentes de crescimento (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato de alumínio e sódio), propionato de cálcio, sal, espessantes (goma xantana e goma guar) e aromatizantes. Sabores: Chocolate, laranja, coco ou baunilha. - Mistura Para Bolo Sem Glúten, 480g - Farinha de arroz, açúcar, amido modificado, fécula de batata, farinha de milho, amido de milho, agentes de crescimento (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato de alumínio e sódio), propionato de cálcio, sal, espessantes (goma xantana e goma guar) e aromatizantes. Sabores: Chocolate, laranja, coco ou baunilha.	APTI	300,000	PCT	13,35	4.005,00
38	Preparo para chantilly - embalagem tetrapack 200gr - Preparo para chantilly - embalagem tetrapack 200gr	CESIBON	50,000	UN	7,90	395,00

**Total do Participante: 26.000,00**



Cornélio Procópio, 07 de Maio de 2024

.....