

 <p align="center"><b>PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ</b> RELATÓRIO: RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO</p> <p>CNPJ: 83.028.415/0001-09      Telefone: (49) 3674-3100  <b>AVENIDA LAJU, 420</b>  <b>CEP: 89893-000 - Mondaí SC</b></p>	<b>PREGÃO ELETRÔNICO</b> Nr.: 29/2024 - PE
	Processo Administrativo: <b>45/2024</b> Data do Processo: <b>26/04/2024</b>

## ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	150,000	KG	CARNE BOVINA TIPO FRALDINHA - Carne bovina tipo fraldinha, resfriada. Deve apresentar-se com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, não amolecida e nem pegajosa, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne inspecionada), com número de registro em órgão competente.	36,8400	5.526,00
2	120,000	KG	CARNE BOVINA TIPO COSTELA. - Carne bovina tipo costela, resfriada, sem excesso de sebo e gordura. Deve apresentar-se com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, não amolecida e nem pegajosa, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne inspecionada), com número de registro em órgão competente.	25,4700	3.056,40
3	140,000	KG	CARNE BOVINA TIPO PALETA. - Carne bovina tipo paleta, resfriada, sem excesso de sebo e gordura. Deve apresentar-se com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, não amolecida e nem pegajosa, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne inspecionada), com número de registro em órgão competente.	29,0900	4.072,60
4	150,000	KG	CARNE BOVINA TIPO FILÉ AGULHA - Carne bovina tipo filé agulha, resfriada, sem excesso de sebo e gordura. Deve apresentar-se com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, não amolecida e nem pegajosa, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne inspecionada), com número de registro em órgão competente.	29,9600	4.494,00
5	120,000	KG	CARNE BOVINA TIPO PONTA PEITO. - Carne bovina tipo ponta de peito, resfriada, sem excesso de sebo e gordura. Deve apresentar-se com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, não amolecida e nem pegajosa, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne	34,8000	4.176,00

inspecionada), com número de registro em órgão competente.

6	130,000	KG	CARNE SUÍNA TIPO COSTELA. - Carne suína tipo costela, resfriada, sem excesso de sebo e gordura. Deve apresentar-se com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, não amolecida e nem pegajosa, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne inspecionada), com número de registro em órgão competente.	22,7500	2.957,50
7	90,000	KG	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO. - Carne suína tipo lombo, resfriada, sem excesso de sebo e gordura. Deve apresentar-se com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, não amolecida e nem pegajosa, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne inspecionada), com número de registro em órgão competente.	22,5900	2.033,10
8	80,000	KG	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL. - Carne suína tipo pernil, resfriada, sem excesso de sebo e gordura. Deve apresentar-se com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, não amolecida e nem pegajosa, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne inspecionada), com número de registro em órgão competente.	16,2900	1.303,20
9	80,000	KG	COXINHA ASA TEMPERADA. - Coxinha da asa temperada, resfriada, embalado em saco plástico transparente atóxico, contendo peso e data que o produto foi embalado e data de validade, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros (carne inspecionada), com número de registro em órgão competente.	16,1200	1.289,60
10	80,000	KG	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO - Coxa e Sobrecoxa de Frango solta sem dorso. Embalagem contendo 1 kg. Carne de frango, tipo coxa e sobre coxa, congelada, não temperada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária.	10,0300	802,40
11	140,000	KG	LINGUIÇA MISTA - Linguiça mista, elaborada com carnes nobres suínas e bovinas, com condimentação natural, produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, com baixo teor de gordura, produto congelado a 12°C. Embalagem com aproximadamente 1kg cada, pacote embalado a vácuo individualmente. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, dados nutricionais, inspecionada e com número de registro em órgão competente.	22,2900	3.120,60
12	90,000	KG	PÃO FRANCÊS - Pão francês. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e não reciclável. Deverá ser entregue pronto para o consumo, em temperatura adequada para preparação.	13,7100	1.233,90
13	60,000	UN	PEPINO EM CONSERVA - Pepino em conserva – Ingredientes: pepino, água, sal, vinagre e condimentos. Peso Líquido min: 500G – Peso drenado min: 300G	10,8700	652,20

14	150,000	KG	TOMATE - Tomate, frescos, íntegros, em médio grau de amadurecimento. deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.	8,3400	1.251,00
15	70,000	KG	REPOLHO VERDE - Repolho verde in natura, deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.	6,3800	446,60
16	80,000	KG	CEBOLA GRAUDA - Cebola grauda, de ótima qualidade deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.	6,6600	532,80
17	30,000	KG	ALHO - Alho, in natura, de primeira qualidade, intacto, sem lesões perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas ou larvas.	27,2300	816,90
18	80,000	UN	TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) - Tempero verde (salsa e cebolinha) unidades de no mínimo 150 gramas, fresco e de boa qualidade. Deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.	3,5300	282,40
19	60,000	UN	MOLHO DE TOMATE PRONTO - Molho de tomate pronto contendo tomate e sal embalado em sachês de 350 gramas aproximadamente.	4,0100	240,60
20	30,000	UN	BANHA PORCO - Banha porco, apresentando coloração branca ou levemente amarelada e odor característico, isenta de produtos estranhos, parasitas e rancidez, ingredientes: gordura de suíno (tecido adiposo), não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica hermeticamente vedada, impermeável, atóxica e resistente, com peso líquido de aproximadamente 3 kg. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, validade e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)	41,8100	1.254,30

21	30,000	UN	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, puro, fino, embalagem plástica contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade	6,9800	209,40
22	25,000	UN	SAL REFINADO IODADO - Sal refinado iodado, em embalagens de 1kg, sem presença de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	2,2000	55,00
23	25,000	KG	SAL TIPO GROSSO - Sal tipo grosso, iodado, pacote de 01 kg, aplicação alimentícia.	5,1400	128,50
24	20,000	PCT	ARROZ PARBOILIZADO - Arroz Parbolizado tipo 1, pacote 5 KG. Características: parabolizado, beneficiado, longo, fino. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA). Produto beneficiado, de safra corrente, a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitas larvas e odores estranhos; deverá apresentar coloração branca. Acondicionado em embalagem primária de sacos de polietileno de 5kg; intacta, resistente, transparente e atóxica, deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses.	28,2300	564,60
25	40,000	UN	VINAGRE DE ÁLCOOL - Vinagre de álcool - ingredientes: vinagre simples, fermento acético de álcool hidratado e água. Sem conservante e corante colorido. Características técnicas: fermentado acético de álcool hidratado e água. acidez 4%. embalagem: embalagem plástica contendo 900 ML. A embalagem deve estar intacta.	3,6400	145,60

(Valores expressos em Reais R\$)

Total Geral:

40.645,20