



INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E
CONTRATOS
 EMITIDO EM 01/03/2019 13:35

QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

Licitação: 23292.004938/2019-86 - PE 22/2019 - IFSC

Assunto: PREGÃO Nº 22/2019 _ AQUISIÇÃO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS PARA AS AULAS PRÁTICAS DO IFSC.

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
NÃO ASSOCIADO(S) A LOTE/GRUPO					
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.	quilograma	80	23,14	1.851,20
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.	quilograma	100	35,11	3.511,00
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.	quilograma	60	39,51	2.370,60
4	Bacalhau tipo cod. Bacalhau tipo: Cod Gadus Mohrua. Origem: carne animal pífcea. Procedência: Noruega, Portugal. Apresentação: lombo seco, de coloração branco-amarelada uniforme (livre de manchas escuras marrons, cinzentas, pretas ou vermelhas). Carne firme e bem seca. Isento de bolores ou cheiros anormais. Descabeçado e eviscerado. Escamado e salgado. Fornecido em embalagens fechadas, com visibilidade para verificação e controle no ato da recepção. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias.	quilograma	80	136,59	10.927,20
5	Bacalhau tipo ling. Bacalhau dessalgado. Origem: carne animal pífcea. Apresentação: lombo do peixe dessalgado de coloração branca uniforme (livre de manchas escuras marrons, cinzentas, pretas ou vermelhas). Carne firme e úmida por causa da dessalga. Isento de bolores ou cheiros anormais. Descabeçado e eviscerado. Escamado e salgado. Fornecido em embalagens plásticas fechadas, com visibilidade para verificação e controle no ato da recepção. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias.	quilograma	22	91,61	2.015,42

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
6	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 nitrito de sódio), antioxidante (eritorbato de sódio). Processo de defumação suave. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	quilograma	80	26,18	2.094,40
7	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: nitrito 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.	EMBALAGEM	40	17,37	694,80
8	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 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.	quilograma	50	11,29	564,50
9	Berbigão limpo, sem sujidades. Procedência: Ribeirão da Ilha - Florianópolis. 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.	Kg	15	40,00	600,00
10	Bife de alcatra. Cortes de novilho bovino em formato de bife de aproximadamente 170 gramas com incisão em 90° da fibra muscular, também chamada de alcatra grossa, coice e alcatre. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilograma	25	37,96	949,00
11	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.	quilograma	40	11,29	451,60
12	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.	quilograma	20	14,69	293,80
13	Camarão médio, inteiro e congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão, Tamanho: médio. Apresentação: inteiro (com carapaça, rabo e cabeça), cabeça e patas firmemente grudadas ao corpo, íntegro (sem furos ou rasgos), sem manchas, translúcido e brilhante. 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	quilograma	100	45,63	4.563,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	entrega: 45 dias. Para efeitos de quantidade, deve ser considerado o peso descongelado do item.				
14	Camarão, grande, inteiro e congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão, Tamanho: grande. Apresentação: inteiro (com carapaça, rabo e cabeça), cabeça e patas firmemente grudadas ao corpo, íntegro (sem furos ou rasgos), sem manchas, translúcido e brilhante. 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.	quilograma	90	75,00	6.750,00
15	Camarão, grande, limpo e congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão, Tamanho: grande. Apresentação: descascado (sem a carapaça, rabo ou cabeça), íntegro (sem furos ou rasgos), translúcido e brilhante. 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 congelado do item.	quilograma	90	81,63	7.346,70
16	Camarão, médio, limpo, congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão, Tamanho: médio. Apresentação: descascado (sem a carapaça, rabo ou cabeça), íntegro (sem furos ou rasgos), translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	quilograma	100	64,67	6.467,00
17	Camarão, pequeno, limpo, congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão; Tamanho: pequeno. Apresentação: descascado (sem a carapaça, rabo ou cabeça), íntegro (sem furos ou rasgos), translúcido e brilhante. 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.	quilograma	50	38,67	1.933,50
18	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.	quilograma	400	8,76	3.504,00
19	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	57,11	1.713,30
20	Carne de siri limpa. Crustáceo in natura, espécie: siri. Apresentação: carne pura de siri desfiada, coloração clara e uniforme. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Cada embalagem deve conter aproximadamente 0,5 kg do produto.	quilograma	70	44,33	3.103,10
21	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	39,59	712,62
22	Carne moída tipo patinho. Carne moída de 1ª de patinho, produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilograma	100	25,91	2.591,00
23	Charque. Produzido a partir de carnes de novilho vacum 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.	quilograma	40	40,37	1.614,80
24	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.	quilograma	60	33,65	2.019,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
25	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.	quilograma	50	38,22	1.911,00
26	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.	quilograma	50	23,86	1.193,00
27	Costela suína salgada. Costela suína cortada em pedaços de aproximadamente 70 g. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilograma	30	28,26	847,80
28	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.	quilograma	25	45,28	1.132,00
29	COXA E SOBRECOPA 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.	quilograma	80	9,43	754,40
30	Coxa e sobrecoxa de pato congeladas. Produto proveniente do destrinche do pato gordo, embalado individualmente em embalagem plástica, acondicionado de dois a dois em caixas de papelão impermeabilizadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Fornecido em caixa com 2 unidades. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Cada caixa contendo duas unidades	CAIXA	20	38,69	773,80
31	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.	quilograma	60	27,23	1.633,80
32	Creme de leite fresco, pasteurizado em embalagem tipo garrafa plástica branca, contendo 500 g do produto. O produto apresenta-se em estado líquido, semelhante ao leite integral, com teor mínimo de gordura é de 35%. Produto pasteurizado, que ao ser batido vira chantili. Com validade máxima de 20 dias, tendo como critério enviar o mesmo sem contato prévio faltando 10 dias para o vencimento. Para entrega no Campus Florianópolis-Continente	EMBALAGEM	230	16,02	3.684,60
33	Eisbein defumado. Joelho suíno cozido e defumado, resfriado, com validade mínima de 30 dias após data de fabricação ou congelado com validade mínima de 3 meses a partir da data de fabricação. Marca de referência de qualidade: Berna.	quilograma	40	28,57	1.142,80
34	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	quilograma	20	17,66	353,20

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	DO SIF. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: SADIA, PERDIGÃO OU SEARA.				
35	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.	quilograma	15	5,05	75,75
36	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.	quilograma	100	14,50	1.450,00
37	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.	quilograma	20	24,48	489,60
38	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.	quilograma	125	55,44	6.930,00
39	Filé de peixe salmão, fresco. Peixe in natura, espécie: salmão. Apresentação: filé inteiro, peso aproximadamente de 1,5 a 2,5 kg, espesso, 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: laranja vivo. 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.	quilograma	60	48,33	2.899,80
40	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.	quilograma	40	34,99	1.399,60
41	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	quilograma	65	33,28	2.163,20

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	APROXIMADAMENTE 01KG.				
42	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.	quilograma	80	55,34	4.427,20
43	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.	quilograma	60	50,72	3.043,20
44	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.	quilograma	40	21,23	849,20
45	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.	quilograma	35	25,32	886,20
46	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.	quilograma	50	28,19	1.409,50
47	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.	quilograma	40	12,65	506,00
48	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.	quilograma	200	8,58	1.716,00
49	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.	quilograma	80	14,09	1.127,20
50	Iogurte de ameixa. Iogurte, com adição de polpa de ameixa, obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, acondicionado em embalagem de filme de polietileno impresso, com validade de no máximo 45 dias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção. A embalagem deve conter entre 900ml e 01 litro do produto.	EMBALAGEM	40	10,92	436,80

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
51	Iogurte natural desnatado fornecido em pote com 170 g do produto. Iogurte desnatado, natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade de no máximo 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Pote	200	1,97	394,00
52	Iogurte natural integral fornecido em pote com 170 g do produto. Iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade máxima de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Pote	350	2,08	728,00
53	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.	quilograma	10	13,28	132,80
54	Linguíça de pernil. Linguíça de carne de pernil suíno cortada a faca, com pouco teor de gordura. Produzida em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	quilograma	20	19,60	392,00
55	Linguíça portuguesa. Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, açúcar, pimenta, estabilizante: tripolifosfato de sódio; aromatizantes: aromas naturais; conservadores: nitratos e nitritos de sódio; realçador de sabor: glutamato monossódico, aroma de fumaça; antioxidante: eritorbato de sódio; corante: carmim de cochonilha. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	quilograma	40	35,26	1.410,40
56	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	21,54	1.507,80
57	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.	quilograma	70	18,90	1.323,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
58	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 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.	quilograma	60	51,76	3.105,60
59	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.	quilograma	50	34,58	1.729,00
60	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.	quilograma	100	7,33	733,00
61	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	23,36	1.752,00
62	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, Perdigão ou Seara. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilograma	20	11,40	228,00
63	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.	quilograma	10	26,73	267,30
64	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.	quilograma	40	19,12	764,80
65	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	11,24	281,00
66	Óleo de soja, embalagem de 900 ml. Óleo refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação, designação refinado. Deve ser embalado em garrafas	EMBALAGEM	1055	4,56	4.810,80

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900 ml do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima: 6 meses a contar da data de recebimento. Prazo de entrega de 07 dias consecutivos. Entrega no Campus Florianópolis-Continente.				
67	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.	quilograma	70	18,18	1.272,60
68	Ossos de bovino para sopa. Corte de novilho também conhecido como brazuelo (espanhol), jumeau (francês) ou shin (inglês). Possui, no centro, osso com tutano que, submetido a cozimento lento, fornece pratos com molho de muito sabor. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilograma	100	4,83	483,00
69	Ostra, fresca, com casca, escovada. Ostra na casca, fechada, limpa (escovada). Tamanho: entre 7 a 11 cm (conforme solicitação no ato do pedido). Isenta de algas ou iodo. Colhida com no máximo 24 horas de antecedência. Acondicionada em caixas térmicas com uma camada fundente de gelo. Isenta de cheiros não característicos do produto. Embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	DUZIA	50	10,00	500,00
70	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.	EMBALAGEM	100	33,04	3.304,00
71	OVOS INTEIROS PASTEURIZADOS. OVO NA FORMA LÍQUIDA (VISCOSO), PASTEURIZADO, LIVRE DE BACTÉRIAS. CAIXA COM 1 QUILOGRAMA DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. MARCA DE REFERÊNCIA: FLEISCHMANN/ FLEISCHEGGS. - ENTREGA CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE.	UNIDADE	80	11,81	944,80
72	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	38,64	1.932,00
73	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.	quilograma	20	21,05	421,00
74	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.	quilograma	45	54,90	2.470,50
75	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 momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de	quilograma	60	24,32	1.459,20

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF				
76	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.	quilograma	120	37,53	4.503,60
77	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.	quilograma	40	18,81	752,40
78	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.	quilograma	90	11,53	1.037,70
79	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.	EMBALAGEM	50	42,29	2.114,50
80	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.	quilograma	25	56,21	1.405,25
81	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 FUROS), 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	18,59	3.718,00
82	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 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.	quilograma	130	15,07	1.959,10
83	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.	quilograma	300	23,58	7.074,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
84	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.	quilograma	50	42,00	2.100,00
85	Peixe salmão, inteiro, fresco. Peixe in natura, espécie: salmão. Apresentação: unidades de peixe com peso aproximado de 5 kg, fresco, inteiro, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sem vísceras, olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. Coloração: cinza prateado com pintas pretas. 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.	quilograma	70	48,67	3.406,90
86	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, GUELRAS 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.	quilograma	60	17,50	1.050,00
87	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, guelras 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.	quilograma	350	13,33	4.665,50
88	PEIXE TILÁPIA COM ESCAMAS COM OU SEM VÍSCERAS. PEIXE IN NATURA. ESPÉCIE TILÁPIA. APRESENTAÇÃO INTEIRO, UNIDADES DE PEIXE COM PESO MÍNIMO DE 700 GRAMAS, FRESCO OU CONGELADO, ÍNTEGRO (SEM RASGOS OU FUROS), LIMPO OU SUJO (COM OU SEM VÍSCERAS E ESCAMAS), OLHOS BRILHANTES E DE ASPÉCTO VIVO, GUELRAS 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.	quilograma	30	12,00	360,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
89	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.	quilograma	50	47,32	2.366,00
90	Pernil suíno desossado. Pernil suíno sem osso, sem tempero. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	quilograma	25	19,45	486,25
91	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.	quilograma	80	19,92	1.593,60
92	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.	quilograma	40	60,36	2.414,40
93	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.	quilograma	60	51,67	3.100,20
94	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.	quilograma	30	30,71	921,30
95	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.	quilograma	50	30,88	1.544,00
96	Presunto tipo parma fatiado. Pernil suíno tipo parma cru sem osso. Segue as tradições de preparo italiano, país de origem do presunto cru. Passa por um processo de cura de aproximadamente 12 meses, período no qual o produto adquire o sabor, aroma e texturas característicos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	quilograma	50	148,60	7.430,00
97	Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	quilograma	120	50,25	6.030,00
98	Queijo brie. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente ou em embalagem individual, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. Validade de até 180 dias. Marcas de referência de qualidade: Polenguinho e Campo lindo.	quilograma	65	82,01	5.330,65
99	Queijo camembert. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente ou embalagem individual, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. Marca de referência de qualidade: Serrabella e Campo lindo.	quilograma	65	111,65	7.257,25

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
100	Queijo colonial, maturado, sabor forte, mediante picante, textura semi-dura, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça de aproximadamente 1 quilos, embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	quilograma	120	37,29	4.474,80
101	Queijo cottage. Queijo cremoso tipo fresco, com textura cremosa e grumosa, de cor branca, sabor ligeiramente ácido e salgado, embalado em potes plásticos com aproximadamente 250 g, atóxico, limpo, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Pote	60	8,42	505,20
102	Queijo cremoso tipo cream cheese light, obtido de leite pasteurizado, de sabor suave, fresco, com textura espalhável, sabor tradicional, em embalagens contendo 150 g do produto. O produto deverá apresentar redução de calorias e gorduras em 20-30% comparado ao produto original. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	quilograma	130	6,11	794,30
103	Queijo emmental, semi duro, de longa maturação, sabor ligeiramente adocicado e frutado, com grandes e numerosas olhaduras, uniformes e brilhante, obtido de leite pasteurizado, casca escovada e dura. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. Marca de referência de qualidade: Serrabella.	quilograma	60	103,20	6.192,00
104	Queijo feta, originado de leite de ovelha ou da mistura de leite de cabra e de ovelha pasteurizado, cor branca, baixo nível de gordura, esfarelento, gosto levemente ácido, sabor suave. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem contendo no mínimo 100 g do produto. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	UNIDADE	230	104,41	24.014,30
105	Queijo gorgonzola, massa semi-cozida, sabor forte e acentuado, com veios azuis esverdeados devido a ação do fungo Penicillium roqueforti, com ponto ideal de maturidade, com textura cremosa, levemente quebradiça, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número	quilograma	120	66,19	7.942,80

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.				
106	Queijo gruyere, originado do leite pasteurizado, maturado, massa semi-dura, com olhaduras pequenas, textura ligeiramente granulosa, densa e compacta, consistência aveludada, sabor levemente picante e suave, cor amarela, casca dura, seca e de cor castanho ferrugem Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. Marca de referência de qualidade: Serrabella.	quilograma	65	72,10	4.686,50
107	Queijo mascarpone, italiano, muito cremoso, branco, fresco, sem maturação, originário da região da Lombardia. Obtido através de uma mistura de leite de vaca (alimentadas com ração especial de ervas e flores) e uma solução de ácido tartárico. Embalado a vácuo em embalagem plástica selada de 250g, conservado a 5°C, válido por 15 dias e por cerca de 1 semana após aberto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	40	25,28	1.011,20
108	Queijo minas frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	quilograma	140	30,96	4.334,40
109	Queijo minas meia cura ou minas padrão, em peça, obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	quilograma	120	36,29	4.354,80
110	Queijo mussarela, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	quilograma	250	38,65	9.662,50

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
111	Queijo mussarela de búfala, em formato de bolas, obtido de leite pasteurizado, fresco, com textura firme, na cor branca. Deve vir em embalagens lacradas contendo o queijo o soro. O plástico deve ser transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem contendo 500 g do produto. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	quilograma	110	48,05	5.285,50
112	Queijo mussarela, com teor reduzido de gordura (light) de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 500g por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	quilograma	60	38,39	2.303,40
113	Queijo parmesão, maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	quilograma	350	73,41	25.693,50
114	Queijo prato, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	quilograma	120	33,74	4.048,80
115	Queijo provolone, defumado e fatiado fino, obtido de leite pasteurizado, massa filada, semidura, com coloração creme em seu interior, formato cilíndrico alongado, apresentando sabor acentuado, consistência firme, casca dura e fina, de cor amarela dourada e brilhante. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega no Campus Florianópolis-Continente.	Kilogram a	80	57,29	4.583,20

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
116	Queijo roquefort. Embalado em papel alumínio e filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. Marca de referência de qualidade: Campo Lindo.	quilograma	45	116,63	5.248,35
117	Queijo tilsit, obtido de leite pasteurizado. Embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	quilograma	30	43,83	1.314,90
118	RABO BOVINO:TAMBÉM CONHECIDO COMO RABADA. CHAMADO DE RABO (ESPAÑHOL), 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.	quilograma	25	23,29	582,25
119	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.	quilograma	20	24,44	488,80
120	Requeijão cremoso. Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. A embalagem deverá conter aproximadamente 200 g do produto. Embalado em copo de vidro com tampa ou em pote plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 dias.	EMBALAGEM	450	5,68	2.556,00
121	Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor forte, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem redonda de prolipropileno reutilizável, com 410 g, atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Catupiry.	UNIDADE	440	28,60	12.584,00
122	Requeijão cremoso light. Requeijão cremoso light, produzido com leite pasteurizado, sabor forte, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem: copo de vidro ou plástico, com 200 g do produto, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no	EMBALAGEM	225	6,72	1.512,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 55 dias.				
123	Ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais. Embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. Validade de no máximo 45 dias.	quilograma	260	10,13	2.633,80
124	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.	quilograma	20	36,40	728,00
125	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	60	4,96	297,60
126	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.	quilograma	70	11,77	823,90
127	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 rounidadesd (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilograma	40	24,59	983,60
128	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.	quilograma	20	10,73	214,60

Valor Total do Processo: R\$ 356.699,39