

EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 047/2023

REGISTRO DE PREÇOS

TIPO: MENOR VALOR POR ITEM

PROCESSO Nº.: 047/2023

PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO (Lei Complementar nº 123, de 2006 com as alterações da Lei Complementar nº. 147, de 07 de agosto de 2014)

1 - INTRODUÇÃO.

O Município de Guaranésia, Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público, com sede na Praça Rui Barbosa, nº. 40 - Centro em Guaranésia/MG, CEP 37.810-000, inscrito no CNPJ sob o nº. 17.900.473/0001-48, neste ato representado pelo Senhor Prefeito, Laércio Cintra Nogueira, Gestão Administrativa 2021/2024, brasileiro, divorciado, servidor público estadual, residente e domiciliado na Rua Barão do Rio Branco, nº. 618, nesta cidade, RG nº. MG 2.867.333 e CPF nº. 472.513.876-20, por solicitação das Secretarias Municipais, realizará licitação na modalidade pregão presencial, em sessão pública em local próprio localizado no Centro Administrativo Prefeito José Cristóvão Ramos, na Rua Santa Bárbara, nº. 84, no Centro em Guaranésia/MG. O pregão será realizado pela Pregoeira e Equipe de Apoio designados pelo Sr. Prefeito Municipal, e regido pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 com as alterações da Lei Complementar nº. 147, de 07 de agosto de 2014; pelos Decretos Municipais nº 1.333, de 25 de julho de 2006 e nº 1.024, de 22 de novembro de 2002 e aplicando-se supletivamente as disposições da Lei Federal nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, e demais normas atinentes à matéria, bem como pelas condições estabelecidas no presente edital.

2 - OBJETO

2.1 - Constitui objeto da presente licitação o registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento eventual e futuro pelo período de doze

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



meses, conforme descrição, características, prazos e demais obrigações e informações constantes no Termo de Referência do ANEXO I deste edital, que dele faz parte integrante.

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1 Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto desta licitação.
- 3.2 Não poderão participar os interessados que se encontrarem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionam no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal.
- 3.3 Não poderão participar os interessados enquadrados nas situações previstas no Art. 9º da Lei nº. 8.666/93.
- 3.4 A participação neste certame implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.
- 3.5 A observância das vedações deste item 3 e seus subitens é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, sujeita-se às penalidades cabíveis.

4 - ENTREGA DOS ENVELOPES

4.1 - Os envelopes deverão ser protocolados até às 9h na Divisão Municipal de Patrimônio, Protocolo e Arquivo Geral do dia 16/05/2023.

Ficando desde já estabelecido que: o Município não se responsabiliza pelos envelopes (Proposta e Habilitação), enviados pelo correio.

4.1.1 - Os envelopes "Proposta Comercial" e "Documentação de Habilitação" deverão ser indevassáveis, devidamente fechados e entregues à Pregoeira, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço até o dia e horário especificados abaixo.

LOCAL: CENTRO ADMINISTRATIVO PREFEITO JOSÉ CRISTÓVÃO RAMOS RUA SANTA BÁRBARA, №. 84 – CENTRO – GUARANÉSIA/MG



DATA: 16 DE MAIO DE 2023

HORÁRIO: 9 HORAS

4.1.2 - Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARANESIA/MG
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 047/2023
ENVELOPE N º 1 – PROPOSTA COMERCIAL
PROPONENTE:
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARANÉSIA/MG
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 047/2023
ENVELOPE Nº2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PROPONENTE:

DDEEELTUDA MUNICIDAL DE CUADANÉCIA/MO

- 5 CREDENCIAMENTO OS DOCUMENTOS SOLICITADOS NESTE ITEM 5
 DEVERÃO SER APRESENTADOS FORA DOS ENVELOPES PROPOSTA DE
 PREÇO E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, JÁ AUTENTICADOS OU
 ACOMPANHADOS DOS ORIGINAIS PARA AUTENTICAÇÃO NA SESSÃO.
- 5.1 Na sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, o proponente/representante deverá se apresentar para credenciamento, junto ao Pregoeiro, devidamente munido dos seguintes documentos:
- a) Declaração da licitante de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, que constituirá no Anexo V;
- b) **Cópia AUTENTICADA** do Ato Constitutivo, Estatuto, Contrato Social e suas alterações ou Contrato Consolidado, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso sociedade por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Documento que o credencie a participar deste certame e a responder pela representada, modelo no Anexo III.
- d) **Cópia AUTENTICADA** de documento com foto do representante da empresa licitante;

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br

5.1.2 – O credenciamento far-se-á através de instrumento público ou particular de mandato, com firma reconhecida, ou documento que comprove os necessários poderes para formular ofertas e lances de preços, e praticar todos os demais atos

pertinentes ao certame, em nome do proponente.

OBSERVAÇÃO: De acordo com a Lei nº. 13.726 de 08/10/2018, mais especificamente no art. 3º, inciso I, fica dispensado o reconhecimento de firma, devendo o agente administrativo, confrontar a assinatura com aquela constante do documento de identidade do signatário (que deverá estar em posse do representante), ou estando este presente e assinando o documento diante do agente, lavrar sua

autenticidade no próprio documento.

5.1.3 – No caso de credenciamento por instrumento particular de mandato, com firma reconhecida de dirigente, sócio ou proprietário da empresa proponente, deverá ser apresentada **cópia AUTENTICADA** do respectivo estatuto ou contrato social, e da última alteração estatutária ou contratual, no qual sejam expressos os poderes para

exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

5.1.4 - O documento de credenciamento particular deverá obedecer ao modelo do

Anexo III.

5.2. MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

5.2.1. Para fins de concessão de tratamento favorecido, diferenciado e simplificado às

microempresas e empresas de pequeno porte, instituído pela lei complementar nº.

123/2006, em especial quanto ao art. 3º e pela Lei Complementar nº. 147/2014, as

licitantes deverão apresentar na fase de credenciamento, além dos documentos acima

arrolados, o que segue:

5.2.1.1. DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE OS REQUISITOS LEGAIS PARA A

QUALIFICAÇÃO COMO MICROEMPRESA; EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU

MEI (Anexo VI), se for o caso, estando apta a usufruir o tratamento favorecido

estabelecido no Capítulo V - Seção Única, da Lei Complementar nº. 123, de 14 de

dezembro de 2006 (modelo no Anexo VI), não sendo admitidas em tais categorias a

licitante que deixar de apresentar a sobredita declaração JUNTAMENTE com a

Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial, de inscrição "ME ou EPP",

expedida nos últimos 60 (sessenta) dias, sob pena de não participação.

5.3. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada.

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br

5.4. Uma vez credenciados, os interessados entregarão os envelopes "Documentação

de Habilitação" e "Proposta Comercial" que deverão ser rubricados pelos

representantes da licitante, devidamente lacrados e apresentados à Pregoeira.

5.5. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das

empresas proponentes, a Pregoeira declarará aberta a sessão do Pregão, doravante

não se admitindo novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes

contendo a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos

participantes devidamente credenciados.

OBSERVAÇÃO: A partir das 9 horas, pontualmente, todos os que se interessarem em

participar do certame, deverão estar presentes no local determinado, não sendo

permitido o participante chegar atrasado.

6 - PROPOSTAS COMERCIAIS.

6.1 - As propostas comerciais deverão ser datilografadas ou impressas, em uma via,

com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante

legal da empresa, <u>e PREFERENCIALMENTE em arquivo digital conforme</u>

disponibilizado junto ao edital, no site www.prefguaranesia.mg.gov.br no Link Licitação

→ Editais em andamento.

6.1.1. O programa para executar o arquivo da proposta digital (Betha AutoCotação),

referenciado no item anterior, fica disponível para download no site

www.prefguaranesia.mg.gov.br no Link Licitação → Editais em andamento, no fim da

página.

6.2. A proposta deve ser apresentada, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras,

ressalvas, entrelinhas ou omissões, sob pena de desclassificação, salvo se,

inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões a direito dos demais licitantes,

prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo,

observado o modelo constante do Anexo II, deste edital e, deverão conter:

a) Nome, número do CNPJ, endereço, e meios de comunicação à distância da

licitante:

b) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data

estipulada para a entrega dos envelopes;

c) Declaração de que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o

fornecimento do objeto da presente licitação;

d) As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas um preço e uma marca (quando for o caso)

para cada item do objeto desta licitação e constar apenas 02 (dois) dígitos após a

vírgula.

e) Condições de Pagamento, conforme estabelecido neste Edital.

7 – HABILITAÇÃO

7.1. - HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.1.1 - Ato Constitutivo, Estatuto, Contrato Social e suas alterações ou Contrato

Consolidado, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no

caso sociedade por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus

administradores;

7.1.2 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

7.2 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA E TÉCNICA

7.2.1 - Certidão negativa de pedido de falência e concordata (cópia autenticada ou à

vista do original).

7.2.2. Atestado(s) emitido(s) e assinado(s) pelo representante legal da pessoa jurídica

de direito público e/ou privado, em nome da licitante, comprovando a capacidade de

fornecimento do objeto da Licitação. Os atestados que não demonstrarem real

capacitação técnica por fornecimento de objeto equivalente, levarão à inabilitação do

concorrente. O atestado do fornecedor deverá ser em papel timbrado da empresa que

está fornecendo o atestado, identificando razão social, endereço completo, CNPJ e

Inscrição Estadual da empresa e nome do titular que está atestando.

7.3 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

7.3.1 - Certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de débitos perante os

Tributos Federais e à Dívida Ativa da União Junto à Receita Federal do Brasil e

Contribuições Sociais;

7.3.2 - Certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de débitos perante o FGTS;

700 0

7.3.3 - Certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de débitos perante à

Fazenda Estadual;

7.3.4 - Certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de débitos perante à

Fazenda do Município do licitante (débitos tanto mobiliários quanto imobiliários ou

equivalente);

7.3.5 - Certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de débitos trabalhistas

(CNDT), emitida pelo TST (Tribunal Superior do Trabalho).

7.4 - DECLARAÇÕES

7.4.1 - Declaração para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei nº. 8.666, de 21

de junho de 1993, acrescido pela lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, conforme

Anexo IV;

7.4.2 - Declaração de não ocorrência de fato impeditivo a sua habilitação (Anexo VII);

7.4.3 - Declaração de que no quadro da empresa não há funcionário público municipal

de Guaranésia (modelo no anexo IX).

OBS.: Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação

deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e

endereço respectivo, observando-se que:

1 - Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

2 - Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

3 - Se o licitante for matriz, e o executor do contrato for filial, deverão ser

apresentados tanto os documentos da matriz quanto os da filial;

4 - Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza,

comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.5 - MICRO-EMPRESA

7.5.1. Apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de

regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;



7.5.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

7.5.3. A declaração do vencedor de que trata a alínea 7.5.4, acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal;

7.5.4. A prorrogação do prazo previsto no Item 7.5.4. deverá sempre ser concedida pela administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho, devidamente justificados;

7.5.5. A não-regularização da documentação no prazo previsto no Item 7.5.4 implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

OBS 1: SERÃO ACEITOS DOCUMENTOS QUE EXPRESSEM SUA VALIDADE, DESDE QUE EM VIGOR OU QUANDO NÃO DECLARADA SUA VALIDADE PELO EMITENTE, EXPEDIDO HÁ 90 (NOVENTA) DIAS, NO MÁXIMO, DA DATA DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES. NÃO SE APLICA AOS ATESTADOS DE CAPACIDADE TECNICA.

OBS 2: NO DIA DA ABERTURA DOS ENVELOPES, A DOCUMENTAÇÃO REFERENTE A REGULARIDADE FISCAL (CERTIDÕES NEGATIVAS) DEVERÁ ESTAR NO PRAZO DE VALIDADE.

OBS 3: OS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO PODERÃO SER APRESENTADOS EM ORIGINAL, POR QUALQUER PROCESSO DE CÓPIA AUTENTICADA POR CARTÓRIO COMPETENTE OU POR SERVIDOR DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE GUARANÉSIA (MG) OU PUBLICAÇÃO EM ÓRGÃO DA IMPRENSA OFICIAL.

OBS 4: CASO ALGUM DOCUMENTO QUE SEJA EXIGIDO EM UMA FASE POSTERIOR, JÁ TENHA SIDO EXIGIDO E APRESENTADO EM UMA FASE ANTERIOR, SE TORNA DESNECESSÁRIA A REAPRESENTAÇÃO DESSE DOCUMENTO.

8 - SESSÃO DO PREGÃO

8.1 – Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro declarará aberta a sessão do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos de

Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

8.2 - CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

8.2.1 – Abertos os envelopes de Propostas Comerciais, a Pregoeira verificará a conformidade destas com os requisitos formais e materiais do edital e o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo

imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

8.2.2 - Dentre as propostas aceitas, a Pregoeira classificará em primeiro lugar a proposta de menor preço (conforme expresso no Anexo I) e as demais que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por

cento) à proposta de menor preço, para participarem dos lances verbais.

8.2.3 – Se não houver, no mínimo 3 (três) propostas de preços nas condições definidas na cláusula anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas

apresentadas.

8.3 - LANCES VERBAIS

8.3.1 – Aos licitantes classificados na forma do item 8.2, será dada a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais.

8.3.2 - Se duas ou mais propostas escritas, em absoluta igualdade de condições,

ficarem empatadas, será realizado sorteio para definir a ordem de apresentação dos

lances.

OBS: Não será permitido o uso de aparelhos telefônicos e similares durante os

lances verbais, devendo os representantes credenciados estarem aptos aos

lances. Porém, para negociação final, o representante da empresa que estiver

com o menor valor poderá contatar-se com a empresa, para sua última proposta.

8.4 - JULGAMENTO

8.4.1 - O critério de julgamento será o de MENOR VALOR POR ITEM.

8.4.2 - Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, a Pregoeira

examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor,

decidindo motivadamente a respeito.

8.4.2.1 - Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a

proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.

8.4.2.2 - Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do

edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta

poderá ser aceita.

8.4.3 - Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo a

documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das

suas condições habilitatórias.

8.4.4 - Constatado o atendimento pleno às exigências deste edital, será declarado o

proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

8.4.5 - Se a proposta não for aceitável ou se o proponente não atender ás exigências

habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, pela ordem de

classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das

condições de habilitação do proponente até a apuração de uma proposta que atenda

ao edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o

objeto para o qual apresentou proposta.

8.4.6 - Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, a Pregoeira deverá negociar

para que seja obtido um melhor preço.

8.5 - Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo

Pregoeiro, Equipe de Apoio, e pelos licitantes.

8.6 - Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição

relativamente ao pregão, o Pregoeiro devolverá, aos licitantes que tiverem suas

propostas desclassificadas em todos os itens, os envelopes "DOCUMENTAÇÃO DE

HABILITAÇÃO" inviolados, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.

9 - RECURSOS

9.1 - Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e

motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo

concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando

os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual

número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-

lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.1.1. A Pregoeira poderá, no ato de interposição do recurso, exercer juízo de

admissibilidade, recebendo ou não o apelo, motivadamente.

9.2 - O licitante poderá também apresentar as razões do recurso no ato do pregão, as

quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes

desde logo intimados para apresentar contrarrazões no prazo de 03 (três) dias,

contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.3 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência

do direito de recurso.

9.4 - Os recursos deverão ser decididos no prazo de 05 (cinco) dias.

9.5 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis

de aproveitamento.

9.6 - O resultado do recurso será comunicado a todos os licitantes via correio

eletrônico.

10 - ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

10.1 - Inexistindo interposição de recurso, a Pregoeira adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, e encaminhará o processo respectivo para homologação do

resultado pela Autoridade Competente.

10.2 - Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos

atos procedimentais, a Autoridade Competente procederá à adjudicação e

homologação e determinará a contratação.

11 - DO CONTRATO OU DOCUMENTO EQUIVALENTE

11.1- Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da proposta

vencedora será convocado para firmar contrato ou retirar instrumento equivalente.

11.1.1- Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura do

contrato/documento equivalente, ou recuse-se a assiná-lo, ou retirá-lo, serão

convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para

celebrar o contrato/documento equivalente.

11.2 – O representante legal da proposta vencedora deverá assinar o contrato, dentro

do prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação

para tal através do correio eletrônico.

12 - PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

12.1 - O pagamento será efetuado até 15 (quinze) dias da data do protocolo da Nota

Fiscal, já deduzido o valor referente ao ISSQN, quando este seja devido no Município

de Guaranésia, além do valor referente aos demais tributos incidentes (Contribuições

Sociais, IR, etc.) quando a lei determine a retenção.

12.1.1 - Atestado de fornecimento emitido pelas Secretarias Municipais.

12.1.2 - Primeira via da Nota Fiscal ou Nota Fiscal – Fatura

12.1.3 - Comprovantes de Regularidade Fiscal (os mesmos não podem estar com

suas validades vencidas):

a) Prova de regularidade relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União

Junto à Receita Federal do Brasil e Contribuições Sociais;

b) Certidão de Regularidade expedida pelo FGTS;

c) Certidão de Regularidade expedida pela Fazenda Estadual;



- d) Certidão de regularidade de todos os tributos municipais emitida pela Fazenda do Município do licitante. A certidão de regularidade deve englobar tanto os débitos mobiliários quanto os débitos imobiliários, podendo ser apresentada em certidão única, que abranja qualquer débito com o município, como em certidões distintas para os débitos mobiliários e imobiliários.
- e) Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), emitida pelo TST (Tribunal Superior do Trabalho).
- **12.2** Para efeito de cálculo de ISSQN, esclarecemos que a alíquota a ser utilizada é de 2,5%, salvo nos casos em que a lei determine alíquota diversa;
- **12.3** O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente ou excepcionalmente na Secretaria Municipal de Finanças, a critério desta.
- 12.3.1 O pagamento será feito em moeda corrente do país.
- **12.4** As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento passará a contar da entrega das notas fiscais/faturas válidas.
- **12.5** As despesas decorrentes da presente licitação serão custeadas pelas dotações orçamentárias:

Ficha	Elemento/Dotação
27 – Manutenção das Atividades do Procon – Gêneros de Alimentação	02.11.01.04.122.0052.2.006 3.3.90.30.07
65 – Manutenção Atividades Secretaria Munic. Administração - Gêneros de Alimentação	02.20.01.04.122.0052.2.205 3.3.90.30.07
47 – Manutenção Convenio Policia Civil – Gêneros de Alimentação	02.20.01.06.181.0101.2.012 3.3.90.30.07
50 – Manutenção Convenio Policia Militar – Gêneros de Alimentação	02.20.01.06.181.0102.2.013 3.3.90.30.07
234 – Manutenção Atividades Administração Secretaria Munic. Obras – Gêneros de Alimentação	02.40.01.04.122.0052.2.210 3.3.90.30.07
186 - Manutenção dos Serviços das Vias Urbanas - Gêneros de Alimentação	02.40.01.15.452.0501.2.030 3.3.90.30.07
203 – Manutenção Atividades Serviços Funerários - Gêneros de Alimentação	02.40.15.452.0505.2.032 3.3.90.30.07
261 – Manutenção Atividades Adm. Geral Secretaria Munic. Meio Ambiente – Gêneros de Alimentação	02.50.01.18.541.0615.2.212 3.3.90.30.07
394 - Manutenção das Atividades do Telecentro - Gêneros de Alimentação	02.60.01.12.122.0052.2.168 3.3.90.30.07
350 - Manutenção Atividades do Ensino Fundamental - Gêneros de Alimentação	02.60.01.12.361.0403.2.047 3.3.90.30.07
352 - Manutenção Atividades do Ensino Fundamental - Gêneros de Alimentação	02.60.01.12.361.0403.2.047 3.3.90.30.07
334 - Manutenção Atividades Alimentação Ensino Fundamental -	02.60.01.12.361.0251.2.041
Gêneros de Alimentação	3.3.90.30.07
335 - Manutenção Atividades Alimentação Ensino Fundamental -	02.60.01.12.361.0251.2.041
Gêneros de Alimentação	3.3.90.30.07
336 – Manutenção Atividades Alimentação Ensino Fundamental -	02.60.01.12.361.0251.2.041
Gêneros de Alimentação	3.3.90.30.07
383 - Manutenção Atividades Ensino Infantil - Gêneros de	02.60.01.12.365.0401.2.056 3.3.90.30.07

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



Alimantação	
Alimentação	
385 – Manutenção Atividades Ensino Infantil – Gêneros de	02.60.01.12.365.0401.2.056 3.3.90.30.07
Alimentação	
341 – Manutenção Atividades Alimentação Ensino Infantil - Gêneros de	02.60.01.12.365.0251.2.042 3.3.90.30.07
Alimentação	
342 – Manutenção Atividades Alimentação Ensino Infantil - Gêneros de	02.60.01.12.365.0251.2.042 3.3.90.30.07
Alimentação	
343 – Manutenção Atividades Alimentação Ensino Infantil - Gêneros de	02.60.01.12.365.0251.2.042 3.3.90.30.07
Alimentação	02.00.01.12.000.0201.2.042 0.0.00.00.01
387 – Manutenção Atividades Ensino Jovens E Adultos - Gêneros de	02.60.01.12.366.0451.2.057
Alimentação	3.3.90.30.07
388 - Manutenção Atividades Ensino Jovens E Adultos - Gêneros de	02.60.01.12.366.0451.2.057
Alimentação	3.3.90.30.07
389 - Manutenção Atividades Ensino Jovens E Adultos - Gêneros de	02.60.01.12.366.0451.2.057
Alimentação	3.3.90.30.07
390 – Manutenção Atividades Ensino Especial - Gêneros de	02.60.01.12.367.0461.2.058
Alimentação	3.3.90.30.07
391 - Manutenção Atividades Ensino Especial - Gêneros de	02.60.01.12.367.0461.2.058
Alimentação	3.3.90.30.07
392 – Manutenção Atividades Ensino Especial - Gêneros de	02.60.01.12.367.0461.2.058
Alimentação	3.3.90.30.07
438 – Manutenção Atividades Divisão Cultura e Turismo – Gêneros de	3.3.90.30.07
	02.70.01.13.392.0471.2.061 3.3.90.30.07
Alimentação	
480 - Manutenção Atividades da Divisão de Esporte e Lazer -	02.70.01.27.813.0720.2.2219 3.3.90.30.07
Gêneros de Alimentação	
446 - Manutenção Atividades Patrimônio Cultural - Gêneros de	02.70.01.13.392.0471.2.063
Alimentação	3.3.90.30.07
453 - Manutenção Atividades Festas Tradicionais - Gêneros de	02.70.01.13.392.0471.2.065
Alimentação	3.3.90.30.07
457 - Manutenção Atividades Festas Populares - Gêneros de	02.70.01.13.392.04712.066
Alimentação	3.3.90.30.07
460 Manutanaña Fasta da Carreira. Cânarea da Alimentacão	02.70.01.13.392.0471.2.194
460 – Manutenção Festa do Carreiro - Gêneros de Alimentação	3.3.90.30.07
495 - Festival Rob Stan de Música Raiz FEC MG - Gêneros de	02.70.01.13.392.0471.2.250
Alimentação	3.3.90.30.07
493 - Manutenção Das Atividades de Turismo - Gêneros de	02.70.01.23.695.0706.2.221
Alimentação	3.3.90.30.07
498 – Manutenção de Programa Segundo Tempo - Gêneros de	02.70.01.27.811.0720.2252
Alimentação	3.3.90.30.07
510 - Manutenção Atividades Adm. Secretaria Munic. De Saúde -	0.0.00.00.01
Gêneros de Alimentação	02.90.01.10.122.0052.2.2070 3.3.90.30.07
529 - Manutenção Atividades Atenção Básica - Gêneros de	02.90.02.10.301.0203.2.183 3.3.90.30.07
Alimentação	
530 - Manutenção Atividades Atenção Básica - Gêneros de	02.90.02.10.301.0203.2.183 3.3.90.30.07
Alimentação	
548 - Manutenção Atividades Média e Alta Complexidade - Gêneros	02.90.03.10.302.0210.2.186 3.3.90.30.07
de Alimentação	02.00.00.10.002.02.10.2.100 0.0.00.00.01
559 - Manutenção Atividades Farmácia de Minas - Gêneros de	
The manage of a made and manage at	02 Q0 04 10 303 0230 2 150 3 3 Q0 30 07
Alimentação	02.90.04.10.303.0230.2.150 3.3.90.30.07
•	
Alimentação	02.90.04.10.303.0230.2.150 3.3.90.30.07 02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07
Alimentação 575 – Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica – Gêneros de Alimentação	02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07
Alimentação 575 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação 576 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de	
Alimentação 575 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação 576 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação	02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07 02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07
Alimentação 575 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação 576 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação 594 - Manutenção Atividades Sec. Mun. Desenvolvimento Social -	02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07
Alimentação 575 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação 576 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação 594 - Manutenção Atividades Sec. Mun. Desenvolvimento Social - Gêneros de Alimentação	02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07 02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07 02.91.01.08.122.0052.2.086 3.3.90.30.07
Alimentação 575 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação 576 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação 594 - Manutenção Atividades Sec. Mun. Desenvolvimento Social - Gêneros de Alimentação 618 - Manutenção Atividades do Fundo Municipal de Assistência	02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07 02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07
Alimentação 575 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação 576 - Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica - Gêneros de Alimentação 594 - Manutenção Atividades Sec. Mun. Desenvolvimento Social - Gêneros de Alimentação	02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07 02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07 02.91.01.08.122.0052.2.086 3.3.90.30.07



Alimentação	
640 – Manutenção Atividades FMAS / IGD – Gêneros de Alimentação	02.91.02.08.122.0052.2.136 3.3.90.30.07
614 – Manutenção do Centro de Convivência do Idoso – Gêneros de	02.91.02.08.241.0120.2.071 3.3.90.30.07
Alimentação	02.91.02.06.241.0120.2.071 3.3.90.30.07
636 – Proteção Básica Especial / PAIF – Gêneros de Alimentação	02.91.02.08.243.0122.2.092 3.3.90.30.07
646 - Índice Gestão Descentralizada / SUAS - Gêneros de	02.91.02.08.244.0125.2.152 3.3.90.30.07
Alimentação	02.91.02.06.244.0125.2.152 3.3.90.30.07
653 – Manutenção de Benefícios Eventuais - Outros Materiais Bens ou	02.91.02.08.244.0125.2.163
Serviços para Distribuição gratuita	3.3.90.32.99
654 – Manutenção de Benefícios Eventuais - Outros Materiais Bens ou	02.91.02.08.244.0125.2.163
Serviços para Distribuição gratuita	3.3.90.32.99
657 – Implantação e Manutenção da Cozinha Comunitária - Gêneros	02.91.02.08.244.0125.2.255
de Alimentação	3.3.90.30.07
658 – Implantação e Manutenção da Cozinha Comunitária - Gêneros	02.91.02.08.244.0125.2.255
de Alimentação	3.3.90.30.07
668 - Manutenção das Atividades do Conselho Tutelar - Gêneros de	02.91.03.08.243.0011.2.177 3.3.90.30.07
Alimentação	02.91.03.00.243.0011.2.177 3.3.90.30.07

13 - CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 13.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito pela Administração, quando:
- 13.1.1 A EMPRESA não cumprir as obrigações da Ata de Registro de Preços.
- 13.1.2 A EMPRESA não formalizar Termo de Ata decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa.
- 13.1.3 A EMPRESA der causa a rescisão administrativa do Termo de Ata decorrente do Registro de Preços.
- 13.1.4 Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do Termo de Ata decorrente do Registro de Preços.
- 13.1.5 Os preços registrados se apresentam superiores aos praticados pelo mercado.
- 13.1.6 Por razões de interesse público, devidamente justificado pela Administração.
- 13.2 A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito pela EMPRESA quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços.
- 13.3 A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item 13.2, será feita por escrito através de correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

13.3.1 - No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da EMPRESA, a comunicação será feita por publicação no site da Prefeitura de Guaranésia

(www.prefguaranesia.mg.gov.br), considerando-se cancelado o preço registrado a

partir desta publicação.

13.4 - A solicitação da EMPRESA para cancelamento do preço registrado deverá ser

formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação

das penalidades previstas na cláusula 18 e subitens do Edital, caso não aceitas as

razões do pedido.

14 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 - A recusa do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do

prazo estabelecido pela Secretaria de Administração, bem como o atraso e a

inexecução, caracterizarão o descumprimento da obrigação assumida e permitirão a

aplicação das seguintes sanções pela CONTRATANTE:

a) advertência, que será aplicada sempre por escrito;

b) suspensão temporária do direito de licitar com a Prefeitura Municipal desta

Municipalidade;

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO

PÚBLICA, pelo prazo não superior a 5(cinco) anos.

d) multa de 10% (dez por cento) sobre o montante do contrato, em favor da

CONTRATANTE.

14.2 - A multa poderá ser aplicada, após regular processo administrativo, garantida a

prévia defesa, no caso de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do

contrato/documento equivalente ou deste edital, e, em especial, nos seguintes casos:

a) recusa de prestar o objeto;

b) prestação do objeto em desacordo com as especificações.

14.3 - As sanções previstas neste Capítulo poderão ser aplicadas cumulativamente ou

não, de acordo com a gravidade da infração.

14.4 - A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a

Administração Pública poderá ser também, aplicada àqueles que:

a) Retardarem a execução do pregão;

b) Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;



- c) Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.
- 14.5 Na hipótese de multas, a CONTRATADA inadimplente será notificada para recolher aos cofres da CONTRATANTE, no prazo de 10 (dez) dias, a importância das penalidades impostas. No caso de ser mantida a solicitação, será facultado à CONTRATANTE o recolhimento das multas por ocasião do pagamento, através de desconto e compensação no preço.
- 14.6 As sanções de advertência, suspensão temporária e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a pena de multa dependendo da gravidade do fato, conforme § 2º do art. 87 da Lei nº. 8.666/93.
- 14.7 A aplicação da pena de advertência caberá ao gestor da Ata e quanto às demais penalidades serão de competência da Secretaria contratante.
- 14.8 Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado o direito de defesa prévia a fim de assegurar o contraditório e a ampla defesa, conforme previsto no inciso LV do art. 5º da Constituição Federal de 1988.
- 14.9 O prazo para a apresentação de defesa prévia quanto às penalidades de advertência, multa e suspensão temporária do direito de licitar será de 5 (cinco) dias úteis e para a declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Municipal será de 10 (dez) dias da abertura de vista do processo, de acordo com o que preconiza os parágrafos 2º e 3º, ambos do art. 87 da Lei 8.666/93.
- 14.10 As ocorrências relacionadas às contratações serão anotadas pelo representante da Administração, nos moldes do art. 67, § 1º da Lei nº. 8.666/93.

14.11 - EXTENSÃO DAS PENALIDADES

- 14.11.1 A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser também, aplicada àqueles que:
- 14.11.1.1 Retardarem a execução do pregão;
- 14.11.1.2 Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;
- 14.11.1.3 Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

15 – DA IMPUGNAÇÃO E ESCLARECIMENTOS.

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



15.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão protocolada na Divisão de Patrimônio, Protocolos e Arquivos Gerais, localizada no Centro Administrativo Prefeito José Cristóvão Ramos, na Rua Santa Bárbara, nº. 84, no Centro em Guaranésia/MG das 10h às 16h ou através do endereço eletrônico licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br, tendo o consulente a responsabilidade de entrar em contato com a Divisão de Licitação para confirmar o recebimento do e-mail.

15.2. A Pregoeira, com base em parecer dos setores responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e seus anexos, bem como de outros setores técnicos da Administração, decidirá sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas anteriores à data fixada como limite para o recebimento das propostas.

15.3. Acolhida a impugnação contra este Edital, caso seja necessário, será designada nova data para a realização do certame.

15.4. Os pedidos de esclarecimentos, que não configurem impugnação, poderão ser enviados à Pregoeira até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br, tendo o consulente a responsabilidade de entrar em contato com a Divisão de Licitação para confirmar o recebimento do e-mail.

15.5. Não serão consideradas as impugnações e os pedidos de esclarecimentos encaminhados por outros meios a não ser os listados aqui.

15.6. Todas as respostas referentes às impugnações e/ou aos pedidos de esclarecimentos serão disponibilizadas exclusivamente no site www.prefguaranesia.mg.gov.br no Link Licitação, cabendo aos licitantes a responsabilidade de acompanhar as respostas e respectivos encaminhamentos nesses canais indicados.

15.7. Não cabe à Pregoeira qualquer responsabilidade por quaisquer desconhecimentos, por parte dos licitantes, decorrentes do não acompanhamento das informações prestadas no site acima mencionado.

15.8. Serão imediatamente descartados pedidos de esclarecimentos que intencionem análise prévia de documentações ou descrições de modelos de produtos que o licitante almeja apresentar e/ou ofertar para a disputa do certame licitatório, haja vista que todas as análises serão efetuadas estritamente em momento oportuno, conforme

o estabelecido no instrumento convocatório e de acordo com o princípio do julgamento

objetivo.

15.9. A pregoeira não encaminhará respostas a impugnações e/ou pedidos de esclarecimentos ao endereço eletrônico do requerente, com vistas a promover a ampla transparência a todos que tenham interesse no acesso a informações relativas aos

certames licitatórios. As respostas serão disponibilizadas nos sítios indicados no item

15.6.

15.10. É indispensável que, previamente ao envio de quaisquer pedidos de

esclarecimentos, o licitante consolide uma leitura plena e atenta do Edital e de seus

Anexos, de modo que possa dirimir eventuais dúvidas ou, caso necessário, possa

formulá-las e encaminhá-las de maneira conjunta.

16 - DISPOSIÇÕES GERAIS.

16.1 - Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da

documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou

discordância de seus termos.

16.2 - Será dada vista aos proponentes interessados tanto das Propostas Comerciais

como dos Documentos de Habilitação apresentados na sessão.

16.3 - É facultado à Pregoeira ou à Autoridade Superior em qualquer fase do

julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução

do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a

elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

16.4 - É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após a abertura da

sessão do pregão, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito

pela Pregoeira.

16.5 - A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse

público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulado, em

todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante

parecer escrito e devidamente comprovado.

16.6 – A Pregoeira, no interesse da Administração, poderá relevar omissões

puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não

contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo



possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

16.7 - Se, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, for constatado que os preços registrados estão superiores aos de mercado, caberá à Administração proceder à revisão dos mesmos ou instaurar novo procedimento licitatório, caso em que, obtendo preços inferiores, procederá à rescisão da Ata anterior.

16.8 - A(s) EMPRESA(s) detentora(s) da (s) Ata(s) de Registro de Preços e/ou Compras deverá(ão) comunicar à Divisão de Licitação, Compras e Material, toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização.

Guaranésia, 27 de abril de 2023

Bruna Aparecida da Silva Encarregada de Editais e Publicações dos Processos Licitatórios

> Luis Jose Pereira Secretário Municipal de Administração

Rua Santa Bárbara, nº, 84 - Centro, CEP 37810-000, Guaranésia/MG



DECLARAÇÃO DE RETIRADA DO EDITAL

DECLARO, para os devidos fins e efeitos de direito que recebi o edital e demais anexos, referente ao PREGÃO PRESENCIAL Nº. 047/2023, cujo objeto é o registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento eventual e futuro pelo período de doze meses. A entrega dos envelopes se dará até às 9h e a abertura às 9 horas, do dia 16 de maio de 2023, na sede da Prefeitura Municipal de Guaranésia/MG, na Divisão Municipal de Licitação, Compras e Material.

Por ser verdade, firmo a presente.				
de de				
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:CNPJ:				
ENDEREÇO DA EMPRESA				
NOME COMPLETO				
DO REQUERENTE				
CPF ou RG Nº DO REQUERENTE				
TELEFONE DA EMPRESA Nº.: ()				
FAX DA EMPRESA Nº: ()				
E-mail:				
ASSINATURA				

Sr. Licitante,

Visando a comunicação futura entre a Prefeitura de Guaranésia e essa empresa, solicito que V.S. preencha o recibo de retirada do edital e remeta a Prefeitura de Guaranésia, por meio de e-mail, conforme abaixo:

Enviar para o e-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br

A não remessa do recibo, ou o recibo preenchido incorretamente, impedirá a Prefeitura de Guaranésia de comunicar diretamente as empresas, eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, e de quaisquer informações adicionais.



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão nº: 047/2023

Unidade(s) Requisitante(s): Secretarias

Municipais

Data da Abertura: 16 de maio de 2023 – 9h

OBJETO: Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento eventual e futuro pelo período de doze meses.

1. DESCRIÇÃO DOS ITENS:

Item	Especificação do Item	Unid.	Quant.		Preço
			Mín.	Máx.	Médio
1.	ABACATE FORTUNA A: apresentação fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não apresentar lesões, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca.	kg	100	125	4,66
2.	ABACAXI PEROLA A: fresco e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Estar isentas de lesões, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	Kg	8.000	10.000	7,41
3.	ABOBRINHA ITALIANA: de elevada qualidade e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Devem estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes a casca. Tamanho pequeno, com comprimento de 150 a 200 mm e diâmetro entre 40 a 70 mm	kg	1.800	2.000	6,13
4.	ACELGA: Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, fresco, folhas íntegras e presas, de boa qualidade, sem partes apodrecidas, insetos e larvas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência.	Unidade	600	750	5,28
5.	ALFACE Lisa/ Crespa EXTRA: parte verde das hortaliças, de elevada qualidade sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras devem estar frescas, sem sujidades, parasitas ou larvas.	Unidade	2.800	3.200	3,56
6.	ALHO TIPO 6: peso médio 40g, estrangeiro ou nacional, classificação graúdo sem defeito. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados.	Kg	600	750	26,29
7.	BANANA PRATA-SP : peso médio 140g, devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, Tamanho médio e uniforme.	Kg	9.000	11.250	6,35
8.	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: tamanho uniforme, qualidade e sem defeitos. Isenta de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca.	Kg	7.000	8.750	5,20
9.	BATATA DOCE (rosada ou amarela): de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes ,fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e	Kg	3.000	3.750	5,30

Rua Santa Bárbara, nº, 84 - Centro, CEP 37810-000, Guaranésia/MG

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



		T	1	I I	
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
10.	BETERRABA EXTRA : Tamanho uniforme, de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e	Kg	3.000	3.750	4,32
	uniformidade no tamanho e cor. Não deverá apresentar sujidades, parasitas ou larvas.				
11.	BERINJELA : De primeira qualidade, fresca ,compacta e firme isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho ,coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida ,devidamente acondicionada para o transporte.	KG	2.000	2.250	5,97
12.	BRÓCOLIS De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	2.600	3.000	7,85
13.	CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca.	Kg	2.600	3.000	4,90
14.	CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme.	Kg	1.000	1.250	10,97
15.	CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA: sem defeito, não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Não deverá apresentar sujidade e parasitas.	Kg	2.600	3.000	5,96
16.	CEBOLINHA : Parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, estarem frescas, não apresentar sujidade e terra aderente, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Maço	3.800	4.750	3,33
17.	CENOURA EXTRA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não deverá apresentar sujidades, parasitas ou larvas.	Kg	4.000	5.000	5,08
18.	COUVE-FLOR De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração, isento de parasitas e larvas	unidade	2.400	3.000	8,75
19.	COUVE MANTEIGA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes , hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Serem frescas totalmente livres de sujidades e parasitas.	Maço	1.800	2.200	4,10
20.	CHUCHU EXTRA: Legume de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não deverá apresentar sujidades, parasitas ou larvas.	Kg	2.600	3.000	4,40
21.	ESCAROLA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Serem frescas totalmente livres de sujidades e parasitas.	unidade	1.600	2.000	4,16
22.	ESPINAFRE: Maço de tamanho médio, coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr.	KG	600	800	4,54
23.	GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada	kg	1.500	1.875	12,57
24.	LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por	Kg	600	750	6,97



			1	1	
	quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades.				
25.	Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se	Kg	7.000	8.750	4,16
25.	LARANJA PERA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem	Ng	7.000	6.730	4,10
	danificadas, não conter sujidade.				
26.	LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca. Não estarem	Kg	260	300	4,68
20.	danificadas por quaisquer lesões, não conter substância	Ng	200	300	4,00
	terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme.				
27.	MAÇÃ NACIONAL FUJI/GALA: classificação 163-175,	Kg	6.000	7.500	7,68
21.	devendo se apresentar fresca. De boa qualidade. Não	ixg	0.000	7.500	7,00
	estarem danificadas por quaisquer lesões. Não conter				
	substância terrosa e sujidades. Tamanho médio e uniforme.				
28.	MAMÃO FORMOSA A: devendo se apresentar fresca. Não	Kg	6.000	7.500	10,11
20.	estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter	r vg	0.000	7.000	10,11
	sujidade, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à				
	superfície da casca.				
29.	MANDIOQUINHA GRAÚDA EXTRA: raiz de elevada	Kg	1.600	2.000	14,57
	qualidade e sem defeitos. Não apresentas sujidades,	9			,
	parasitas ou larvas.				
30.	MANDIOCA – De 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o	Kg	2.600	3.000	4,43
	aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento				1, 10
	garantido, compacto e firme, isento de material terroso,				
	parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem				
	talos.				
31.	MANGA PALMER: devendo se apresentar fresca e de boa	Kg	6.000	7.500	5,98
	qualidade. Não conter substância terrosa e sujidades.				
	Tamanho médio e uniforme.				
32.	MARACUJÁ AZEDO A: Integro e firme, de 1ª qualidade,	kg	3.000	3.750	12,63
	isento de sujidade, substâncias terrosas e corpos estranhos,				
	com grau de evolução completo de tamanho e de maturação				
	adequada ao consumo, firme e compacto, isento de				
	enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades,				
	sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e				
	transporte. De colheita recente, livre de resíduos de				
	fertilizantes	.,			
33.	MELANCIA GRAÚDA: peso médio 8 kg, redonda/comprida,	Kg	7.200	8.000	4,16
	devendo se apresentar fresca. Não conter substância terrosa				
0.4	e sujidade.	17	000	750	00.50
34.	MORANGO: devendo se apresentar frescos, de boa	Kg	600	750	29,52
	qualidade, sem danos físicos, não conter substâncias terrosa				
35.	e sujidades.	Dúzia	6.000	7.500	10.05
33.	OVOS : de galinha, tipo grande, branco, embalados em cartelas de 12 unidades, protegidos por filme de PVC, plástico	Duzia	6.000	7.500	10,05
	ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do				
	produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem,				
	peso líquido e solo de inspeção do órgão competente.				
	Validade mínima de 20 dias a contar o ato de entrega.				
36.	PERA NACIONAL: peso médio 200g, devendo se apresentar	Kg	1.300	1.675	15,15
50.	fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões. Não	i vg	1.000	1.070	10,10
	conter substância terrosa e sujidades. Tamanho médio e				
	uniforme.				
37.	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA: devendo se apresentar	Kg	360	400	8,73
J	fresca. Não conter substância terrosa e sujidades. Tamanho	9		.50	5,70
	médio e uniforme.				
38.	PEPINO: De 1ª qualidade fresco, compacto e firme,	Kg	600	750	5,71
	apresentando tamanho uniforme e suficientemente	ω,		'00	٥,, ١
	desenvolvidos, estando livres de enfermidades, defeitos				
	graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões				



	de origem física / mecânica (rachaduras, perfurações, cortes).				
	Acondicionados em embalagens adequadas ao transporte e				
	segurança sanitária.				
39.	REPOLHO LISO EXTRA: Tamanho médio, coloração verde	kg	2.600	3.000	4,03
	claro a escuro, fresco, folhas íntegras e presas, de boa				
	qualidade, sem partes apodrecidas. Apresentarem grau de				
	evolução completa do tamanho, aroma, e cor próprias da				
	espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e				
	insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de				
	origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem				
	livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte				
	possível da terra aderente; estarem isentas de umidade				
	externa anormal, odor e sabor estranhos, sem danos físicos e				
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita				
	recente, livre de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio de				
40.	3 a 4 kg.		600	750	4.45
40.	RUCULA: Parte verde das hortaliças sem defeitos, com	maço	600	750	4,15
	folhas verdes, sem traços de descoloração turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, estarem frescas não				
	apresentar sujidades e terra aderente, unidade externa				
	anormal, odor e sabor estranhos. Peso médio por maço: 140				
	gr.				
41.	SALSA: Parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas	Maço	1.600	2.000	3,58
	verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas,				-,
	firmes e bem desenvolvidas., estarem frescas, não apresentar				
	sujidade e terra aderente, umidade externa anormal, odor e				
	sabor estranhos.				
42.	TANGERINA PONCKAM A: tamanho uniforme, devendo	Kg	5.000	6.250	5,98
	estar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões,				
	isentas de substância terrosa e sujidades.				
43.	TOMATE MADURO EXTRA: Fruto procedente de planta	Kg	6.000	7.500	7,07
	sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente				
	na culinária, devendo estar fresco, apresentar grau de				
	maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o				
	consumo mediato e imediato. Não conter sujidades, produtos				
	químicos e corpos estranhos aderentes a superfície da casca.				
	Estar isento de parasitas ou larvas.				
44.	VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA: Elevada qualidade,	Kg	800	1.000	16,54
	bem desenvolvidas, compactas e firmes. Serem frescas,		000	1.000	. 0,0 .
	estarem livres de terra aderentes, assim como sujidades,				
	parasitas e larvas.				
45.	AÇÚCAR CRISTAL: Acondicionado em pacote de polietileno	Pacote	2.600	3.000	16,72
	atóxico transparente, resistente e vedado hermeticamente.				
	Pacote com 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo)				
	dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de				
	fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades,				
	parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor				
	e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses,				
40	a contar da data de entrega.	D	400	F00	44.00
46.	AMENDOIM: Descascado, selecionado, miúdo tipo 1.Sabor	Pacote	400	500	11,86
	característico. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico. Pacote 500 g., Com identificação na				
	embalagem (rótulo): valor nutricional, peso, fornecedor, data				
	de fabricação/ validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas,				
	larvas, material estranho, sem umidade. Validade mínima de				
	6(seis) meses, a contar da data de entrega.				
47.	AMIDO DO MILHO: Em pó fino, branco, sabor e odor	Pacote	260	300	6,92
	característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e				•



	limpas. Acondicionado em embalagens resistente de				
	polietileno atóxico. Pacote com 500g., com identificação na				
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria				
	terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade.				
	Validade de 12 meses a contar da data de entrega.				
48.	ARROZ BRANCO tipo 1: Agulhinha, beneficiado polido,	Pacote	4.000	5.000	23,40
	longo fino, acondicionado em embalagem resistente de				
	polietileno. Pacote com 5 kg, com identificação na embalagem				
	(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				
	data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas,				
	larvas e material estranho. Validade mínima de 12 meses, a				
	contar da data de entrega.				
49.	CAFÉ: 100% arábica, bebida dura, torrefação média, de 1ª	pacote	5.400	6.750	15,13
	qualidade. Com selo de pureza ABIC. Pacote tipo almofada				
	contendo 500g.				
50.	FARINHA DE MILHO: farinha de milho em flocos grandes,	Pacote	500	625	5,78
	amarelos, sem sal. Pacote com 500g. com identificação na				
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de				
	sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade				
	mínima de 04 meses, a contar da data de entrega.				
51.	FARINHA DE TRIGO: tipo 1, enriquecida com ácido fólico e	Kg	2.400	3.000	5,81
	ferro. Fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos,				
	isento de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de				
	conservação. Não podendo estar imida ou fermentada.				
	Pacote com 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo)				
	dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de				
	fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e				
	material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da				
	data de entrega.				
52.	FEIJÃO CARIOQUINHA: grupo 1, feijão comum, classe	Kg	7.000	8.750	9,38
	cores. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno				
	atóxico transparente. Pacote com 1 kg. com identificação na				
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de				
	sujidades, parasitas larvas e material estranho. Sem a				
	presença de grãos mofados e/ou carunchados. Validade				
	mínima de 06 meses a contar da data de entrega.				
53.	FEIJÃO PRETO TIPO 1: acondicionado em embalagem	Kg	2.000	2.500	8,83
	resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg,				
	com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes,				
	valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e				
	validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material				
	estranho. Sem a presença de grãos mofados ou carunchados.				
	Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
54.	FUBÁ DE MILHO: fubá mimoso enriquecido com ácido fólico	kg	600	750	5,68
	e ferro, obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento				
	de matéria terrosa, parasitas e larvas. Não podendo				
	apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado				
	em embalagem de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com				
	identificação na embalagem (rótulo) Pacote com 1 kg.				
55.	GRÃO DE BICO: grãos limpos, embalados em sacos	Pacote	300	375	9,68
	plásticos, transparentes. Pacote com 500g. Com identificação				•
	na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional,				
	peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de				
	sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade				
	mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
		•			



56.	MILHO BRANCO PARA CANJICA BRANCA: branco tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	600	750	7,26
57.	MILHO PARA PIPOCA: tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	800	1.000	4,98
58.	SAL REFINADO IODADO: de 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica. Pacote de 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	800	1.000	2,14
59.	TRIGO PARA QUIBE: Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	600	750	6,40
60.	POLVILHO AZEDO: Produto amiláceo extraído da mandioca. Embalados em papel impermeável, limpo, não violado que garantam a integridade do produto. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg.	pacote	2.000	2.500	11,04
61.	LEITE CONDENSADO: obtido pela desidratação, adicionada de sacarose ou glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, em Embalagem com 395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	320	400	7,58
62.	MILHO VERDE EM CONSERVA: milho verde em conserva. Peso de 170g drenado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	200	250	4,79
63.	ÓLEO DE SOJA : 100% natural, comestível, extrato refinado. Volume de 900 ml. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	4.000	5.000	8,05
64.	VINAGRE DE ÁLCOOL CLARO: ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Frasco com 750 ml. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	2.000	2.500	3,20



65.	ACÉM EM CUBOS: congelado, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalada à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, carimbo de inspeção estadual ou federal.O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega.	kg	5.000	6.125	28,21
66.	ALCATRA EM BIFE: congelado, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalada a vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega.	kg	1.600	2.000	42,60
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a – 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega.	kg	4.000	5.000	16,33
68.	LINGUIÇA FRESCA SUINA: pacote, com sif; frescal; feita com carne 100% de pernil com carne não mista e condimentos com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidade, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente e Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar da data de entrega.	kg	1.600	2.000	20,00
69.	LINGUIÇA FRESCA DE FRANGO: pacote, com sif; frescal, de frango, preparada com 100% de frango não mista e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidade, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco	kg	1.600	2.000	24,00



	de polietileno, e suas condições deverão estar de acordo com				
	a legislação vigente e prazo de validade mínimo de 3 meses a				
	contar da data de entrega				
70.	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO: congelado em fatias com	kg	4.000	5.000	16,62
	cerca de 170 g cada, embalado em saco plástico	J			·
	transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Deverão				
	apresentar temperatura na faixa de -12 a - 18°C. Na				
	embalagem deve conter as seguintes informações:				
	identificação da empresa, peso, data de processamento e				
	data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de				
	inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá				
	ser realizado em caminhão refrigerado com controle de				
	temperatura e com certificado de vistoria concedido pela				
	Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente				
	uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade				
	mínimo de 03 meses a contar da data de entrega.				
71.	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: de carne suína pura e limpa,	kg	1.600	2.000	23,27
' '.	de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor ,	, vy	1.000	2.000	20,21
	cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e				
	qualquer substância nociva. Na embalagem deve conter as				
	seguintes informações: identificação da empresa, peso, data				
	de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalada à				
	vácuo. O veículo de transporte deverá ser realizado em				
	caminhão refrigerado com controle de temperatura e com				
	certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O				
	entregador deverá estar devidamente uniformizado para a				
	entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses				
70	a contar da data de entrega.	1	5.000	0.405	40.00
72.	PATINHO BOVINO EM CUBOS: congelada, sem gordura,	kg	5.000	6.125	40,89
	sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro				
	característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer				
	substância nociva. Embalagem deve estar intacta, de				
	polietileno, transparente, atóxica, embalado à vácuo,				
	contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes				
	informações: identificação da empresa, peso, data de				
	processamento e data de validade, identificação do tipo de				
	carne, temperatura de estocagem, armazenamento e				
	conservação, carimbo de inspeção estadual ou federal. O				
	veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão				
	refrigerado com controle de temperatura e com certificado de				
	vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador				
	deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na				
	unidade. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da				
70	data de entrega.	J	5.000	6.125	30,06
73.	MUCCULO MOIDO, considerate actual act	ı va	11111	ト コンケ	3U 06
1	MUSCULO MOÍDO: congelado, sem gordura, sem pelanca,	kg	3.000	0.120	30,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de	Ng	3.000	0.120	30,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá	, kg	3.000	0.120	30,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens,	, kg	3.000	0.120	00,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e no máximo 3 % de aponervoses. Embalagem: deve	, kg	3.000	0.120	30,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e no máximo 3 % de aponervoses. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalada à	, kg	3.000	0.120	30,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e no máximo 3 % de aponervoses. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalada à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as	, vg	3.000	0.125	50,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e no máximo 3 % de aponervoses. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalada à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data	, kg	3.000	0.123	50,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e no máximo 3 % de aponervoses. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalada à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da	, kg	3.000	0.123	50,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e no máximo 3 % de aponervoses. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalada à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de	, kg	3.000	0.123	50,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e no máximo 3 % de aponervoses. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalada à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com	, kg	3.000	0.123	30,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e no máximo 3 % de aponervoses. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalada à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria	, kg	3.000	0.123	30,00
	sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e no máximo 3 % de aponervoses. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalada à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com	, kg	3.000	0.123	30,00



	Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de				
74.	PERNIL SUÍNO EM ISCAS: sem pele, cortado em iscas, sem gordura, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalado a vácuo, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.	kg	5.000	6.125	17,50
75.	PERNIL SUÍNO EM CUBOS: sem pele, cortado em iscas, sem gordura, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalado a vácuo, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.	kg	5.000	6.125	19,08
76.	SALSICHA TIPO HOT DOG: em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente embalado à vávuo. Deverá apresentar temperatura inferior a 7° C. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação dos ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.	kg	3.600	4.000	12,61
77.	FILÉ DE TILÁPIA: Tipo Tilapia, limpo, congelado, isento de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem espinho e sem pele. Deverá estar acondicionadas em bandejas de isopor, envoltas em plástico atóxico, transparente e resistente e devidamente lacrado, garantindo a integridade ao produto ate o consumo. Deverá constar na embalagem os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIM, SIF OU IMA. Com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega	kg	3.600	4.000	37,93



78.	ACHOCOLATADO LÍQUIDO: a base de leite integral	unidade	600	800	2,44
	reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó,				
	gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitaminas				
	(C, B3, E, B6, B2, B1, A), espessantes: mono e diglicerídeos,				
	citrato de sódio e lecitina de soja, aromatizante. Embalagem				
	Tetra Pak de 200 ml.				
79.	BEBIDA LACTEA FERMENTADA SABOR MORANGO: a	unidade	6.000	7.500	6,08
	base de soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado				
	integral e/ou leite pasteurizado desnatado, açúcar, preparado				
	de morango (água, açúcar, polpa de morango sem sementes,				
	espessante amido modificado, conservante sorbato de				
	potássio (INS 202), corante natural carmim de cochonilha				
	(INS 120), aroma idêntico ao natural de morango, carragena				
	(INS 407), acidulante ácido cítrico (INS 330), corante artificial				
	vermelho ponceaux (INS 124), amido modificado, gelatina				
	(INS 428), goma guar (INS 412) e fermento lático.				
00	Embalagem com 900 gr.		5.000	0.050	1.01
80.	IOGURTE NATURAL: Leite integral e/ou leite integral	unidade	5.000	6.250	4,01
	reconstituído, leite desnatado e/ou leite desnatado				
	reconstituído, leite em pó desnatado e fermento lácteo. Sem				
81.	adição de açúcar. Pote de 170 gramas. LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: com	nacoto	260	200	40.71
01.	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO: com emulsificante (lecitina de soja), vitamina C, vitamina e ferro,	pacote	200	300	40,71
	vitamina PP, zinco, pantotenato de cálcio, vitamina B1,				
	vitamina BP, zinco, pantotenato de carcio, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, cobre, ácido fólico, iodo, vitamina A,				
	vitamina H, vitamina D e vitamina B12, Sem glúten.				
	Embalagem com 01 kg.				
82.	LEITE INTEGRAL UHT: leite líquido, envasado em	unidade	3.600	4.000	4,96
02.	embalagens tipo Tetra Pak, pasteurizado, desnatado, rico em	uilluaue	3.000	₹.000	- 7,30
	cálcio, registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério				
	da Saúde. Embalagem com 1 litro.				
83.	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL: envasado em	litro	60.000	75.000	4,91
55.	embalagens plástica, plástica, pasteurizado, com teor de		55.555	. 5.500	.,5 1
	gordura de 3%, rico em cálcio, devendo conter na embalagem				
	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de				
	validade e capacidade. O produto deverá ter registro no				
	Ministério da Agricultura e/ou ministério da Saúde.				
	Embalagem com 1 litro. Validade de no mínimo 4 dias a partir				
	da data de entrega. Temperatura na faixa de 0 a 4 º C no ato				
	da entrega. A entrega deverá ser diária.				
84.	MARGARINA VEGETAL: fabricada com gordura vegetal,	unidade	2.600	3.000	9,10
	80% de lipídeos, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos				
1	mesmos. Cremosa, zero gordura trans, entrega em				
	temperatura inferior a 8°C. Embalagem com 500g. Contendo				
	na embalagem a identificação do produto, marca do				
	fabricante, validade, Dara de embalagem, peso líquido e selo				
	de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06				
	(seis) meses a contar da data da entrega.		4.655	4.000	40.00
85.	MANTEIGA: Manteiga pura com sal. Embalagem com, no	unidade	1.200	1.600	18,63
	mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto,				
	marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O				
	produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou				
	Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados				
	refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°c				
	ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as				
	características do produto. De modo que a embalagem não se				
86.	apresente estufadas ou alteradas. QUEIJO MUÇARELA: embalagem original a vácuo, em saco	ka	260	200	12 66
00.	plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente,	kg	260	300	43,66
	piastico transparente e atoxico, limpo, nao violado, resistente,				



	que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em embalagem lacrada, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura de entrega até 8°C. Embalagem com aproximadamente 4kg				
87.	QUEIJO RALADO: queijo tipo parmesão, ralado, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, hermeticamente fechados, Embalagem com 50 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	pacote	800	1.000	5,13
88.	CANELA EM PÓ: canela em forma de pó fino, acondicionado em saco polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Pacote com aproximadamente 17g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	pacote	360	400	4,86
89.	COCO RALADO: produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades e parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	pacote	600	750	6,16
90.	COLORAU: constituído de matéria prima com aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal. Pacote com aproximadamente 50g A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	pacote	700	875	2,82
91.	CRAVO DA ÍNDIA: constituídos por botões florais secos, acondicionados em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Pacote com aproximadamente 17g A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	pacote	120	150	6,01
92.	LOURO: o louro deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, de cor verde- pardacenta, de cheiro aromático e sabor próprio. Pacote com aproximadamente 7g A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	pacote	120	150	3,29
93.	ORÉGANO: o orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Pacote com aproximadamente 50g A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	pacote	200	250	10,73
94.	CACAU EM PÓ: produto em pó natural, 100% cacau sem adição de açúcar e sem gluten. A embalagem deverá conter	unidade	3.600	4.000	24,36



	externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.				
95.	ACHOCOLATADO EM PÓ: em pó, instantâneo, composto por açúcar, cacau em pó, soro de leite, emulsificante lecitina de soja. Pacote com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	unidade	600	750	10,80
96.	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: Achocolatado em pó diet: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica. Pode conter edulcorantes naturais. Sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primaria: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto, pesando até 250 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	unidade	500	625	23,46
97.	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO: a base de aspartame, não apresentar na composição xilitol ou sorbitol ou frutose, em frascos de polietileno atóxico. De acordo com portaria 38 de 13/01/1998 da ANVIS e NTA 83. (decreto 12.468/78) Embalagem com 200 ml.	unidade	25	30	9,73
98.	BOMBOM : bombom recheado com creme de castanha de caju, com camada crocante tipo waffer e cobertura de chocolate ao leite, pesando aproximadamente 21,5 g cada. Pacote com 01 quilo.	pacote	1.600	2.000	53,06
99.	CHOCOLATE GRANULADO: granulados aromatizados artificialmente. Embalagem de 130 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	pacote	400	500	6,42
100.	FERMENTO TIPO BIOLÓGICO: fermento biológico fresco, apresentando cor creme, cheiro e sabor característicos. Embalagem com 4 tabletes de 15 g cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	pacote	600	750	8,67
101.	GELATINA EM PÓ SEM SABOR : incolor, acondicionada em sacos plásticos resistentes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 2 envelopes com 45g.	unidade	60	75	8,11
102.	GELÉIA DE FRUTA: sem aromatizantes e corantes artificiais, com polpa de fruta natural, em embalagem de vidro ou plástico atóxico de 250 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	unidade	600	750	6,23
103.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE COLA - LATA: composto de água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante, caramelo IV, acidulante INS 338 e	unidade	1.200	1.500	3,08



	arama natural Lata sam 250 ml	-		I I	
404	aroma natural. Lata com 350 ml.		4 000	4.050	0.04
104.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE COLA: composto de água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS338 e aroma natural. Embalagem com 2 litros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	unidade	1.000	1.250	8,21
105.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ - DIET 2L. composto de água gaseificada, extrato vegetal de guaraná, aroma natura, benzoato de sódio, ácido cítrico, corante: caramelo tipo IV, edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem com 2 litros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	unidade	60	80	8,69
106.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ – LATA: composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02g a 0,2g de extrato de semente de guaraná, Lata com 350 ml.	unidade	600	750	3,09
107.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ: composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02g a 0,2g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais. Embalagem com 2 litros A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	unidade	1.200	1.500	6,83
108.	REFRIGERANTE À BASE DE SUCO DE LIMÃO – LATA: Elaborado com água gaseificada, açúcar, suco natural de limão e lima ácida, acidulante, conservador, aroma natural e antioxidante. Lata com 350 ml.	unidade	600	800	3,08
109.	REFRIGERANTE A BASE DE SUCO DE LIMÃO: elaborado com água gaseificada, açúcar, suco natural de limão e lima ácida, acidulante, conservador, aroma natural e antioxidante. Embalagem com 2 litros A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	unidade	600	800	5,81
110.	SORVETE TIPO MASSA SABORES: embalagem descartável, apropriada transporte e armazenamento e que propicie a proteção necessária de conservação. Embalagem com 1 kg	kg	1.200	1.500	25,89
111.	SORVETE TIPO PICOLÉ COM LEITE: sabores diversos, com aproximadamente 60 a 70 g cada, embalados individualmente e reembalados em caixa de papelão resistente.	unidade	8.000	10.000	1,88
112.	SUCO NATURAL DE FRUTAS LIGHT: diversos sabores. Embalagem Tetra Pak com 01 litro.	unidade	200	250	8,21
113.	SUCO NATURAL DE FRUTAS: diversos sabores. Embalagem Tetra Pak com 01 litro.	unidade	2.200	2.600	9,05
114.	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTANEO: Fermento biológico em pó seco, apresentando cor e odor característicos. Embalagem: sache com 10 gr. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	unidade	360	400	1,59



		T	ı	1	
115.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Produzida a partir de grãos de soja. Deve conter no mínimo 50% de proteína na	unidade	120	150	16,15
	composição. Isenta de aditivos artificiais e contaminantes. Na				
	embalagem deverá constar data de fabricação, validade,				
	número do lote, informações do fabricante e informações				
	nutricionais. Pacote com 400gr				
116.	AVEIA EM FLOCOS FINOS: 100% natural, sem aditivos ou	unidade	3.000	3.750	6,04
110.	conservantes, características organolépticas: com: bege;	unidade	3.000	3.730	0,04
	sabor e sabor característico, lacre de segurança, dados de				
	identificação do produto, validade de no mínimo 4 meses a				
	partir da data de fabricação. A embalagem primária do				
	produto deverá ser plástica ou caixa de papelão de material				
	próprio para conter alimentos. Cada embalagem deverá				
	apresentar peso líquido de 200 grs. (duzentos gramas).				
117.	UVA PASSA:. Uva passa escura sem semente. Deverá	unidade	300	400	11,16
	apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento	amaaaa	000	100	11,10
	de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos				
	animais e vegetais. Embalagem primária individual: sachê				
	plástico atóxico com peso entre 120 e 200g. Produto deve				
	estar de acordo com a legislação vigente. Validade				
	mínima de 180 dias da data de entrega.				
118.	CHOCOLATE MEIO AMARGO KG: Apresentação: Em barras	unidade	80	100	34,09
	no mínimo 1 Kg. Com 40% a 45% de cacau. Embalado				
	individualmente. Características: Devem apresentar gosto e				
	sabor característicos do produto. Não hidrogenado. Entregue				
	sem deformidades e defeito. Em embalagem intacta com				
	identificação completa do produto, data de fabricação e				
	validade.Produto com validade igual ou superior a 6 meses a				
	contar da data da entrega.				
119.	BALA SORTIDA: Bala macia de sabores variado,	pacote	300	375	8,26
	acondicionadas em embalagem atóxica, transparente.				
	Embalagem com 700g.				
120.	PIRULITO: Pirulito bala doce e dura, com peso aproximada	pacote	300	375	7,50
	de 5 g, sabores variados, coloridos e aromatizados				
101	artificialmente. Embalagem com 50 unidades				
121.	BISCOITO MAISENA OU MARIA: a base de farinha de trigo,	Pacote	1.200	1.500	4,84
	amido de milho, gordura ou óleo vegetal, leite (ou soro),				
	açúcar, sal. Pacote com 400g. Deverá ser fabricada a partir				
	de matérias primas sãs e limpas, não devendo estar				
	amassadas ou com caracteres organolépticos anormais.				
	Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. Validade mínima de 10 meses a contar da				
	data de entrega.				
122.	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL: biscoito salgado. Pacote com	Pacote	1.200	1.500	5,90
122.	400 gr. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e	1 acole	1.200	1.500	5,50
	limpas, não devendo estar amassadas ou com caracteres				
	organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno				
	atóxico, transparente, resistente, lacrado. Validade mínima de				
	10 meses a contar da data de entrega.				
123.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA: a base de farinha de trigo,	Pacote	1.200	1.500	6,98
	açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido				-,
	de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite				
	integral, sal, aroma artificial de coco. Pacote com 400g.				
1					
1	Devera ser fabricada a partir de materias primas sas e				
	Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não devendo estar amassadas ou com caracteres				
	limpas, não devendo estar amassadas ou com caracteres				



124.	MACARRÃO PARA SOPA: macarrão curto com ovos tipo conchinha, ave-maria ou argolinha. Pacote com 500 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	1.200	1.500	6,11
125.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: macarrão longo com ovos tipo espaguete, Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	3.200	4.000	4,99
126.	MACARRÃO TIPO NINHO № 3: macarrão longo com ovos tipo ninho, Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	3.200	4.000	5,08
127.	MASSA DE SÊMOLA PARA LASANHA: massa tipo seca, pré-cozida, direto ao forno. Pacote com 500 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	600	800	8,10
128.	PÃO DE FORMA INTEGRAL LIGHT: superfície lisa, peça fatiada, composto por farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, sal, fibra de trigo, farinha de soja, amido de milho, farinha de malte, emulsificantes: mono e de glicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio e edulcorante sucralose. Pacote entre 400 e 500 g.	pacote	250	300	9,71
129.	PÃO DE FORMA: tipo tradicional, superfície lisa, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal reforçador, água, fermento biológico, antimofo, embalado em saco plástico atóxico. Pacote com 500 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	250	300	9,30
130.	PÃO TIPO BISNAGUINHA: a base de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, sal, fermento, açúcar, margarina. Embalados em sacos de polietileno, atóxico. Pacote com 300 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	250	300	7,26
131.	AZEITONA VERDE: conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	80	100	5,79
132.	CREME DE LEITE: produto de origem animal, embalagem Tetra Pack, Peso aproximado 200g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	400	500	3,86



133.	ERVILHA ENLATADA : ervilha simples em conserva, embalagem isenta de ferrugem, não amassadas, não estufadas. Peso de 170g drenado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	300	375	3,82
134.	EXTRATO DE TOMATE: extrato de tomate simples, concentrado isento de peles e sementes, acondicionado em recipientes de folhas de flandres, íntegro, resistente, vedado e hermeticamente a vácuo. Peso aproximado de 300 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	2.000	2.500	3,85
135.	FERMENTO QUÍMICO: Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem PET de 250gr cada, com tampa medidora. Validade não inferior a 6 meses	Unidade	500	625	9,03

2. <u>DO FORNECIMENTO</u>: Os itens serão contratados de forma fracionada conforme a necessidade da Administração e deverão ser entregues no prazo máximo de 05 dias úteis após o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF). Os locais, dias e horários de entregas serão determinados na Autorização de Fornecimento.

CONDIÇÕES E PRAZO DO FORNECIMENTO

Os fornecimentos serão efetivados de acordo com o descritivo dos itens, bem como demais observações pertinentes constantes deste Anexo I e do Edital, bem como dos demais Anexos.

RECEBIMENTO/FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do fornecimento será exercida pelos secretários requisitantes ou por funcionário(s) por ela designado(s) para tal função.

FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

Através da entrega dos envelopes de "PROPOSTA COMERCIAL" e "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO".



CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

Para aceitação da proposta a Pregoeira considerará as características do produto ofertado e sua conformidade com as especificações do edital, o prazo e local de entrega, preços e demais requisitos formais e materiais da oferta.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço por item. Para julgamento e classificação das propostas a Pregoeira verificará a aceitabilidade das propostas em face dos requisitos do edital, classificando em primeiro lugar aquela de menor preço, com ou sem apresentação de lances, e as demais em ordem crescente.



ANEXO II - MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA

ENVELOPE N. 2 – A EMPRESA PARTICIPANTE DEVERÁ APRESENTAR EM IMPRESSO PRÓPRIO, A PROPOSTA, DE ACORDO COM AS DESCRIÇÕES DOS SERVIÇOS DO TERMO DE REFERÊNCIA, COM PREENCHIMENTO DAS COLUNAS EM BRANCO, COMO SE SEGUE:

REF: PROCESSO Nº: 047/2023

PREGÃO PRESENCIAL Nº: 047/2023

OBJETO: Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento eventual e futuro pelo período de doze meses.

DESCRIÇÃO DOS ITENS:

Item	Especificação do Item	Unid.	Qu	ant.	Marca	Preço
			Mín.	Máx.		Unitário
1.	ABACATE FORTUNA A: apresentação fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não apresentar lesões, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca.	kg	100	125		
2.	ABACAXI PEROLA A: fresco e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Estar isentas de lesões, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	Kg	8.000	10.000		
3.	ABOBRINHA ITALIANA: de elevada qualidade e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Devem estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes a casca. Tamanho pequeno, com comprimento de 150 a 200 mm e diâmetro entre 40 a 70 mm	kg	1.800	2.000		
4.	ACELGA: Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, fresco, folhas íntegras e presas, de boa qualidade, sem partes apodrecidas, insetos e larvas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência.	Unidade	600	750		
5.	ALFACE Lisa/ Crespa EXTRA: parte verde das hortaliças, de elevada qualidade sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras devem estar frescas, sem sujidades, parasitas ou larvas.	Unidade	2.800	3.200		

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



6.	ALHO TIPO 6: peso médio 40g, estrangeiro ou	Kg	600	750	
	nacional, classificação graúdo sem defeito. Não				
	serão permitidas rachaduras, perfurações,				
	cortes e dentes chochos ou brotados.				
7.	BANANA PRATA-SP: peso médio 140g,	Kg	9.000	11.250	
	devendo se apresentar fresca. Não estarem				
	danificadas, não conter substância terrosa,				
	sujidades ou corpos estranhos aderentes à				
	superfície da casca, Tamanho médio e				
	uniforme.				
8.	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL:	Kg	7.000	8.750	
	tamanho uniforme, qualidade e sem defeitos.				
	Isenta de rachaduras, perfurações, cortes ou				
	lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou				
	doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e				
	resíduos de fertilizantes aderentes à casca.				
9.	BATATA DOCE (rosada ou amarela): de 1ª	Kg	3.000	3.750	
	qualidade, sem rama, tamanho e coloração	Ū			
	uniformes ,fresca, com polpa compacta e firme,				
	devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de				
	origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos				
	e mecânicos oriundos do manuseio e				
	transporte.				
10.	BETERRABA EXTRA : Tamanho uniforme, de	Kg	3.000	3.750	
	elevada qualidade e sem defeitos,	1.9			
	suficientemente desenvolvidos, com aspecto,				
	aroma e sabor típicos da variedade e				
	uniformidade no tamanho e cor. Não deverá				
	apresentar sujidades, parasitas ou larvas.				
11.	BERINJELA: De primeira qualidade, fresca	KG	2.000	2.250	
	compacta e firme isenta de enfermidades				
	material terroso e umidade externa anormal,				
	tamanho ,coloração uniformes, devendo ser				
	bem desenvolvida ,devidamente acondicionada				
	para o transporte.				
12.	BRÓCOLIS De 1ª qualidade, compacta e firme,	Unidade	2.600	3.000	
	sem lesões de origem física ou mecânica,	Ornadao	2.000	0.000	
	i benuracoes e cones, iamanno e coioracao				
	perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de suiidades, parasitas e				
	uniformes, isento de sujidades, parasitas e				
13.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Ka	2.600	3.000	
13.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações,	Kg	2.600	3.000	
13.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por	Kg	2.600	3.000	
13.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de	Kg	2.600	3.000	
13.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes	Kg	2.600	3.000	
	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca.	_			
13.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e	Kg Kg	2.600	3.000	
	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica,	_			
	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração	_			
14.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme.	Kg	1.000	1.250	
	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA: sem	_			
14.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA: sem defeito, não serão permitidas rachaduras,	Kg	1.000	1.250	
14.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA: sem defeito, não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Não deverá apresentar	Kg	1.000	1.250	
14.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA: sem defeito, não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Não deverá apresentar sujidade e parasitas.	Kg Kg	1.000	1.250 3.000	
14.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA: sem defeito, não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Não deverá apresentar sujidade e parasitas. CEBOLINHA: Parte verde das hortaliças, sem	Kg	1.000	1.250	
14.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA: sem defeito, não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Não deverá apresentar sujidade e parasitas. CEBOLINHA: Parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de	Kg Kg	1.000	1.250 3.000	
14.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA: sem defeito, não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Não deverá apresentar sujidade e parasitas. CEBOLINHA: Parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e	Kg Kg	1.000	1.250 3.000	
14.	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca. CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme. CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA: sem defeito, não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Não deverá apresentar sujidade e parasitas. CEBOLINHA: Parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de	Kg Kg	1.000	1.250 3.000	



	ovtorno opormal odor o seber setrembes	T			
4-	externa anormal, odor e sabor estranhos.		4.55-		
17.	CENOURA EXTRA: Raiz de elevada qualidade	Kg	4.000	5.000	
	e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos,				
	com aspecto, aroma e sabor típicos da				
	variedade e uniformidade no tamanho e cor.				
	Não deverá apresentar sujidades, parasitas ou				
	larvas.				
18.	COUVE-FLOR De 1ª qualidade, compacta e	unidade	2.400	3.000	
	firme, sem lesões de origem física ou mecânica,				
	perfurações e cortes, tamanho e coloração,				
	isento de parasitas e larvas				
19.	COUVE MANTEIGA EXTRA: Parte verde das	Maço	1.800	2.200	
	hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos,				
	com folhas verdes , hidratadas, sem traços de				
	descoloração, turgescentes, intactas, firmes e				
	bem desenvolvidas. Serem frescas totalmente				
	livres de sujidades e parasitas.				
20.	CHUCHU EXTRA: Legume de elevada	Kg	2.600	3.000	
	qualidade e sem defeitos, suficientemente	9	500	0.000	
	desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor				
	típicos da variedade e uniformidade no tamanho				
	e cor. Não deverá apresentar sujidades,				
	parasitas ou larvas.				
21.	ESCAROLA EXTRA: Parte verde das	unidade	1.600	2.000	
21.	hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos,	unidade	1.000	2.000	
	com folhas verdes , hidratadas, sem traços de				
	descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Serem frescas totalmente				
22.	livres de sujidades e parasitas. ESPINAFRE: Maço de tamanho médio,	KG	000	900	
1 44.					
		NG	600	800	
	coloração verde escura, de boa qualidade, sem	NG	600	800	
	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio	KG	600	800	
	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr.	-			
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando	kg	1.500	1.875	
	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme,	-			
	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com	-			
	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e	-			
	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa	-			
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada	kg	1.500	1.875	
	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo	-			
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não	kg	1.500	1.875	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não	kg	1.500	1.875	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho	kg	1.500	1.875	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme.	kg Kg	600	1.875 750	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g,	kg	1.500	1.875	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa	kg Kg	600	1.875 750	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter	kg Kg	600	1.875 750	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade.	kg Kg	1.500 600 7.000	750 8.750	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade. LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca.	kg Kg	600	1.875 750	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade. LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões,	kg Kg	1.500 600 7.000	750 8.750	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade. LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades.	kg Kg	1.500 600 7.000	750 8.750	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade. LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme.	kg Kg	1.500 600 7.000	750 8.750	
23.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade. LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades.	kg Kg	1.500 600 7.000	750 8.750	
23. 24. 25.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade. LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme.	kg Kg	1.500 600 7.000	750 8.750	
23. 24. 25.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade. LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. MAÇÃ NACIONAL FUJI/GALA: classificação	kg Kg	1.500 600 7.000	750 8.750	
23. 24. 25.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade. LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. MAÇÃ NACIONAL FUJI/GALA: classificação 163-175, devendo se apresentar fresca. De boa qualidade. Não estarem danificadas por	kg Kg	1.500 600 7.000	750 8.750	
23. 24. 25.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade. LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. MAÇÃ NACIONAL FUJI/GALA: classificação 163-175, devendo se apresentar fresca. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões. Não conter substância	kg Kg	1.500 600 7.000	750 8.750	
23. 24. 25.	coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr. GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade. LIMÃO TAITI A: devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme. MAÇÃ NACIONAL FUJI/GALA: classificação 163-175, devendo se apresentar fresca. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões. Não conter substância	kg Kg	1.500 600 7.000	750 8.750	



28. MAMÃO FORMOSA A: devendo se apresentar 6.000 7.500 Kg fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter sujidade, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. 29. MANDIOQUINHA GRAÚDA EXTRA: raiz de 1.600 2.000 Kq elevada qualidade e sem defeitos. Não apresentas sujidades, parasitas ou larvas. 30. MANDIOCA - De 1ª qualidade. O tubérculo 2.600 3.000 Kg deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e MANGA PALMER: devendo se apresentar 31. 6.000 7.500 Kg fresca e de boa qualidade. Não conter substância terrosa e sujidades. Tamanho médio e uniforme. MARACUJÁ AZEDO A: Integro e firme, de 1ª 32. 3.000 3.750 kg qualidade, isento de sujidade, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.. MELANCIA GRAÚDA: peso médio 8 kg, 7.200 8.000 33. Kg redonda/comprida, devendo se apresentar fresca. Não conter substância terrosa e sujidade. MORANGO: devendo se apresentar frescos, de 600 750 34. Kg boa qualidade, sem danos físicos, não conter substâncias terrosa e sujidades. 35. OVOS: de galinha, tipo grande, branco, Dúzia 6.000 7.500 embalados em cartelas de 12 unidades, protegidos por filme de PVC, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e solo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar o ato de entrega. 36. PERA NACIONAL: peso médio 200g, devendo 1.300 1.675 Kg se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões. Não conter substância terrosa e sujidades. Tamanho médio e uniforme. 37. PIMENTÃO VERDE EXTRA AA: devendo se 360 400 Kq apresentar fresca. Não conter substância terrosa e sujidades. Tamanho médio e uniforme. 38. PEPINO: De 1ª qualidade fresco, compacto e 600 750 Kq firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvidos, estando livres de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física / mecânica (rachaduras,



	perfurações, cortes). Acondicionados em				
	embalagens adequadas ao transporte e				
	segurança sanitária.				
39.	REPOLHO LISO EXTRA: Tamanho médio,	kg	2.600	3.000	
	coloração verde claro a escuro, fresco, folhas				
	íntegras e presas, de boa qualidade, sem				
	partes apodrecidas. Apresentarem grau de				
	evolução completa do tamanho, aroma, e cor				
	próprias da espécie e variedade; estarem livres				
	de enfermidades e insetos; não estarem				
	danificadas por qualquer lesão de origem física				
	ou mecânica que afete a sua aparência;				
	estarem livres das folhas externas sujas de				
	terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa				
	anormal, odor e sabor estranhos, sem danos				
	físicos e mecânicos oriundos do manuseio e				
	transporte. De colheita recente, livre de				
	resíduos de fertilizantes. Tamanho médio de 3 a				
	4 kg.				
40.	RUCULA: Parte verde das hortaliças sem	maço	600	750	
	defeitos, com folhas verdes, sem traços de	3 -			
	descoloração turgescentes, intactas, firmes e				
	bem desenvolvidas, estarem frescas não				
	apresentar sujidades e terra aderente, unidade				
	externa anormal, odor e sabor estranhos. Peso				
	médio por maço: 140 gr.		ļ		
41.	SALSA: Parte verde das hortaliças, sem	Maço	1.600	2.000	
	defeitos, com folhas verdes, sem traços de				
	descoloração, turgescentes, intactas, firmes e				
	bem desenvolvidas., estarem frescas, não				
	apresentar sujidade e terra aderente, umidade				
42.	externa anormal, odor e sabor estranhos. TANGERINA PONCKAM A : tamanho uniforme,	Kg	5.000	6.250	
72.	devendo estar fresca. Não estarem danificadas	T\g	3.000	0.230	
	por quaisquer lesões, isentas de substância				
	terrosa e sujidades.				
43.	TOMATE MADURO EXTRA: Fruto procedente	Kg	6.000	7.500	
	de planta sadia, destinado ao consumo "In	3			
	Natura" ou como ingrediente na culinária,]		
	devendo estar fresco, apresentar grau de				
	maturação tal que permita suportar a				
	manipulação, o transporte e conservar as]		
	condições adequadas para o consumo mediato				
	e imediato. Não conter sujidades, produtos				
	químicos e corpos estranhos aderentes a				
	superfície da casca. Estar isento de parasitas				
44.	ou larvas. VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA:	V~	000	1.000	
44.		Kg	800	1.000	
	Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Serem frescas, estarem]		
	livres de terra aderentes, assim como]		
	sujidades, parasitas e larvas.				
45.	AÇÚCAR CRISTAL: Acondicionado em pacote	Pacote	2.600	3.000	
	de polietileno atóxico transparente, resistente e	. 230.0		3.300	
	vedado hermeticamente. Pacote com 05 kg,				
	com identificação na embalagem (rótulo) dos]		
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,]		
	data de fabricação e validade. Isento de				



_						
	fermentação, sujidades, parasitas, larvas e					
	material estranho. Apresentando cor, odor e					
	sabor característicos. Validade mínima de 12					
	(doze) meses, a contar da data de entrega.					
46.	AMENDOIM: Descascado, selecionado, miúdo	Pacote	400	500		
	tipo 1.Sabor característico. Acondicionado em					
	embalagem resistente de polietileno atóxico.					
	Pacote 500 g., Com identificação na					
	embalagem (rótulo): valor nutricional, peso,					
	fornecedor, data de fabricação/ validade. Isento					
	de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material					
	estranho, sem umidade. Validade mínima de					
	6(seis) meses, a contar da data de entrega.					
47.	AMIDO DO MILHO: Em pó fino, branco, sabor	Pacote	260	300		
	e odor característicos, fabricado a partir de	1 40010				
	matérias primas sãs e limpas. Acondicionado					
	em embalagens resistente de polietileno					
	atóxico. Pacote com 500g., com identificação					
	na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor					
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação					
	e validade. Isento de matéria terrosa, parasitas,					
	larvas, material estranho, sem umidade.					
	Validade de 12 meses a contar da data de					
40	entrega.		4.000	5 000		
48.	ARROZ BRANCO tipo 1: Agulhinha,	Pacote	4.000	5.000		
	beneficiado polido, longo fino, acondicionado					
	em embalagem resistente de polietileno. Pacote					
	com 5 kg, com identificação na embalagem					
	(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,					
	fornecedor, data de fabricação e validade.					
	Isento de sujidades, parasitas, larvas e material					
	estranho. Validade mínima de 12 meses, a					
	contar da data de entrega.					
49.	CAFÉ: 100% arábica, bebida dura, torrefação	pacote	5.400	6.750		
	média, de 1ª qualidade. Com selo de pureza					
	ABIC. Pacote tipo almofada contendo 500g.					
50.	FARINHA DE MILHO: farinha de milho em	Pacote	500	625		
	flocos grandes, amarelos, sem sal. Pacote com					
	500g. com identificação na embalagem (rótulo)					
	dos ingredientes, valor nutricional, peso,					
	fornecedor, data de fabricação e validade.					
	Isento de sujidades, parasitas, larvas e material					
	estranho. Validade mínima de 04 meses, a					
	contar da data de entrega.					
51.	FARINHA DE TRIGO: tipo 1, enriquecida com	Kg	2.400	3.000		
J 1.		κy	2.400	3.000		
	ácido fólico e ferro. Fabricada a partir de grãos					
	de trigo sãos e limpos, isento de matéria terrosa					
	e parasitas e em perfeito estado de					
	conservação. Não podendo estar imida ou					
	fermentada. Pacote com 1 Kg, com					
	identificação na embalagem (rótulo) dos					
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					
	data de fabricação e validade. Isento de					
	sujidades, parasitas, larvas e material estranho.					
	Validade mínima de 6 meses a contar da data					
	de entrega.					
52.	FEIJÃO CARIOQUINHA: grupo 1, feijão	Kg	7.000	8.750	<u></u>	
	comum, classe cores. Acondicionado em	_				
	embalagem resistente de polietileno atóxico					



	transparente. Pacote com 1 kg. com					ı
	identificação na embalagem (rótulo) dos					1
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					1
	data de fabricação e validade. Isento de					1
	sujidades, parasitas larvas e material estranho.					1
	Sem a presença de grãos mofados e/ou					1
						1
	carunchados. Validade mínima de 06 meses a					1
	contar da data de entrega.					
53.	FEIJÃO PRETO TIPO 1: acondicionado em	Kg	2.000	2.500		1
	embalagem resistente de polietileno atóxico					ı
	transparente, contendo 1 kg, com identificação					ı
	na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor					ı
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação					ı
	e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas					ı
						1
	e material estranho. Sem a presença de grãos					ı
	mofados ou carunchados. Validade mínima de					I
	6 meses a contar da data de entrega.					
54.	FUBÁ DE MILHO: fubá mimoso enriquecido	kg	600	750	ļ	
	com ácido fólico e ferro, obtido da moagem do				ļ	
	grão de milho são, limpo, isento de matéria				ļ	
	terrosa, parasitas e larvas. Não podendo				ļ	
	apresentar umidade, fermentação ou ranço.				 	ı
	Acondicionado em embalagem de polietileno				 	ı
					ļ	
	atóxico, contendo 1 kg, com identificação na				 	ı
	embalagem (rótulo) Pacote com 1 kg.					Į.
55.	GRÃO DE BICO: grãos limpos, embalados em	Pacote	300	375	ļ	ı
	sacos plásticos, transparentes. Pacote com				 	ı
	500g. Com identificação na embalagem (rótulo)				ļ	
	dos ingredientes, valor nutricional, peso,				ļ	
	fornecedor, data de fabricação e validade.				ļ	
	Isento de sujidades, parasitas e larvas e				ļ	
					ļ	
	material estranho. Validade mínima de 6 meses				ļ	ı
L	a contar da data de entrega.					ļ
56.	MILHO BRANCO PARA CANJICA BRANCA:	Pacote	600	750	 	ı
	branco tipo 1, acondicionado em embalagem				ļ	
	resistente de polietileno atóxico, transparente.				ļ	, l
	Pacote com 500g. Com identificação na				ļ	, l
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor				ļ	
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação				ļ	, l
					ļ	l l
	e validade. Isento de sujidades, parasitas e				ļ	l l
	larvas e material estranho. Validade mínima de				ļ	l l
	6 meses a contar da data de entrega.					
57.	MILHO PARA PIPOCA: tipo 1. Acondicionado	Pacote	800	1.000	 	ı
	em embalagem resistente de polietileno atóxico,				ļ	
	transparente. Pacote com 500g. Com				ļ	
	identificação na embalagem (rótulo) dos				ļ	
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				ļ	
					ļ	
	data de fabricação e validade. Isento de				ļ	
	sujidades, parasitas e larvas e material				ļ	
	estranho. Validade mínima de 6 meses a contar				ļ	l l
	da data de entrega.					
58.	SAL REFINADO IODADO: de 1ª qualidade,	Kg	800	1.000		
	não deve apresentar sujidades, misturas				ļ	l l
	inadequadas ao produto. Embalagem: deve				ļ	l l
	estar intacta, acondicionado em pacotes de				ļ	l l
					ļ	
1	polietileno transparente, termossoldada,					
	(/) B					
	atóxica. Pacote de 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.					



59.	TRIGO PARA QUIBE: Acondicionado em	Pacote	600	750		
	embalagem resistente de polietileno atóxico,					
	transparente. Pacote com 500g. Com					
	identificação na embalagem (rótulo) dos					
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					
	data de fabricação e validade. Isento de					
	sujidades, parasitas e larvas e material					
	estranho. Validade mínima de 6 meses a contar					
	da data de entrega.					
60.	POLVILHO AZEDO: Produto amiláceo extraído	pacote	2.000	2.500		
	da mandioca. Embalados em papel					
	impermeável, limpo, não violado que garantam					
	a integridade do produto. Com identificação na					
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor					
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação					
	e validade. Isento de sujidades, parasitas e					
	larvas e material estranho. Deverá apresentar					
	validade mínima de 6 meses a partir da data de					
	entrega. Pacote de 1 kg.	1				
61.	LEITE CONDENSADO: obtido pela	Unidade	320	400		
"	desidratação, adicionada de sacarose ou	- Silidado	020	100		
	glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas	1				
	limpas, isentas de ferrugem, não amassada,	1				
	não estufada, em Embalagem com 395g. Com					
	identificação na embalagem (rótulo) dos					
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					
	data de fabricação e validade. Validade mínima					
	de 6 meses a contar da data de entrega.					
62.	MILHO VERDE EM CONSERVA: milho verde	Unidade	200	250		
02.		Unidade	200	230		
	em conserva. Peso de 170g drenado. Com					
	identificação na embalagem (rótulo) dos					
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					
	data de fabricação e validade. Validade mínima					
	de 6 meses a contar da data de entrega.					
63.	ÓLEO DE SOJA: 100% natural, comestível,	Unidade	4.000	5.000		
	extrato refinado. Volume de 900 ml. Com					
	identificação na embalagem (rótulo) dos					
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					
	ingredientes, valor nutricional, peso, iomecedor,					
	data de fabricação e validade. Validade mínima	1				
	de 6 meses a contar da data de entrega.	ļ				
64.	VINAGRE DE ÁLCOOL CLARO: ácido acético	Unidade	2.000	2.500		
	obtido mediante a fermentação acética de	1				
	soluções aquosas de álcool procedente	1				
	principalmente de matérias agrícolas. Frasco	1				
	com 750 ml. Com identificação na embalagem	1				
		1				
	(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,	1				
	fornecedor, data de fabricação e validade.					
	Validade mínima de 6 meses a contar da data	1				
	de entrega.	<u> </u>				
65.	ACÉM EM CUBOS: congelado, sem gordura,	kg	5.000	6.125		
	sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e			_		
	cheiro característicos. Livre de parasitas,	1				
	micróbios e qualquer substância nociva.					
		1				
	Embalagem: deve estar intacta, de polietileno,					
	transparente, atóxica, embalada à vácuo,	1				
	contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as	1				
	seguintes informações: identificação da	1				
	empresa, peso, data de processamento e data	1				
	de validade, identificação do tipo da carne,	1				
	i as randado, identinicação de tipo da carrio,	1			l	



	temperatura de estocagem, armazenamento e				
	conservação, carimbo de inspeção estadual ou				
	federal.O veículo de transporte deverá ser				
	realizado em caminhão refrigerado com				
	controle de temperatura e com certificado de				
	vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O				
	entregador deverá estar devidamente				
	uniformizado para a entrega na unidade. Prazo				
	de validade mínimo de 03 meses a contar da				
	data de entrega				
66.	ALCATRA EM BIFE: congelado, sem gordura,	kg	1.600	2.000	
	sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e	Ü			
	cheiro característicos. Livre de parasitas,				
	micróbios e qualquer substância nociva.				
	Embalagem: deve estar intacta, de polietileno,				
	transparente, atóxica, embalada a vácuo,				
	contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as				
	seguintes informações: identificação da				
	empresa, peso, data de processamento e data				
	de validade, identificação do tipo da carne,				
	temperatura de estocagem, armazenamento e				
	conservação, carimbo de inspeção estadual ou				
	federal. O veículo de transporte deverá ser				
	realizado em caminhão refrigerado com				
	controle de temperatura e com certificado de				
	vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O				
	entregador deverá estar devidamente				
	uniformizado para a entrega na unidade. Prazo				
	de validade mínimo de 03 meses a contar da				
	data de entrega.				
	l data do ortroga.				
67.		kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA - BRUMEC: congelada,	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC : congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça.	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo,	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso,	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a – 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade,	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a – 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a – 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a – 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a – 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a – 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na	kg	4.000	5.000	
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03	kg	4.000	5.000	
	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega.				
67.	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega. LINGUIÇA FRESCA SUÍNA: pacote, com sif;	kg	4.000	2.000	
	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega. LINGUIÇA FRESCA SUÍNA: pacote, com sif; frescal; feita com carne 100% de pernil com				
	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega. LINGUIÇA FRESCA SUÍNA: pacote, com sif; frescal; feita com carne 100% de pernil com carne não mista e condimentos com aspecto				
	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega. LINGUIÇA FRESCA SUÍNA: pacote, com sif; frescal; feita com carne 100% de pernil com carne não mista e condimentos com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa,				
	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega. LINGUIÇA FRESCA SUÍNA: pacote, com sif; frescal; feita com carne 100% de pernil com carne não mista e condimentos com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidade, parasitas e larvas; mantida				
	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega. LINGUIÇA FRESCA SUÍNA: pacote, com sif; frescal; feita com carne 100% de pernil com carne não mista e condimentos com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidade, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada,				
	COXINHA DA ASA – BRUMEC: congelada, com aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva. Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a — 18°C.Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega. LINGUIÇA FRESCA SUÍNA: pacote, com sif; frescal; feita com carne 100% de pernil com carne não mista e condimentos com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidade, parasitas e larvas; mantida				



	legislação vigente e Prazo de validade mínimo				
	de 3 meses a contar da data de entrega.				
69.	LINGUIÇA FRESCA DE FRANGO: pacote, com sif; frescal, de frango, preparada com 100% de frango não mista e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidade, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínimo de 3 meses a contar da data de entrega	kg	1.600	2.000	
70.	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO: congelado em fatias com cerca de 170 g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a - 18°C. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega.	kg	4.000	5.000	
71.	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: de carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalada à vácuo. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega.	kg	1.600	2.000	
72.	PATINHO BOVINO EM CUBOS: congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalado à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, carimbo de inspeção estadual ou	kg	5.000	6.125	



	_		,	•	1	
	federal. O veículo de transporte deverá ser					
	realizado em caminhão refrigerado com					
	controle de temperatura e com certificado de					
	vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O					
	entregador deverá estar devidamente					
	uniformizado para a entrega na unidade. Prazo					
	de validade mínimo de 3 meses a partir da data					
	de entrega.					
73.	MUSCULO MOÍDO: congelado, sem gordura,	ka	E 000	6.125		
73.		kg	5.000	0.125		
	sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e					
	cheiro característicos. Livre de parasitas,					
	micróbios e qualquer substância nociva. Deverá					
	conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta					
	de cartilagens, ossos e no máximo 3 % de					
	aponervoses. Embalagem: deve estar intacta,					
	de polietileno, transparente, atóxica, embalada					
	à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve					
	conter as seguintes informações: identificação					
	da empresa, peso, data de processamento e					
	data de validade, identificação do tipo da carne,					
	carimbo de inspeção estadual ou federal. O					
	veículo de transporte deverá ser realizado em					
	caminhão refrigerado com controle de					
	temperatura e com certificado de vistoria					
	concedido pela Autoridade Sanitária. O					
	entregador deverá estar devidamente					
	uniformizado para a entrega na unidade. Prazo					
	de validade mínimo de 03 meses a contar da					
	data de entrega					
74.	PERNIL SUÍNO EM ISCAS: sem pele, cortado	kg	5.000	6.125	-	
	em iscas, sem gordura, congelado. Com	Ü				
	aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de					
	parasitas, micróbios e qualquer substância					
	nociva. Embalagem: deve estar intacta, de					
	polietileno, transparente, atóxica, embalado a					
	vácuo, contendo 01 kg. Na embalagem deve					
	conter as seguintes informações: identificação					
	da empresa, peso, data de processamento e					
	data de validade, identificação do tipo de carne,					
	temperatura de estocagem, armazenamento e					
	conservação, carimbo de inspeção estadual ou					
	federal. O veículo de transporte deverá ser					
	realizado em caminhão refrigerado com					
	controle de temperatura e com certificado de					
	vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O					
	entregador deverá estar devidamente					
	uniformizado para a entrega na unidade. Prazo					
	de validade mínimo de 3 meses a contar a partir					
	da data de entrega.					
75.	PERNIL SUÍNO EM CUBOS: sem pele, cortado	kg	5.000	6.125		
' 5.	em iscas, sem gordura, congelado. Com	Ng	3.000	0.123		
	aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de					
	parasitas, micróbios e qualquer substância					
	nociva. Embalagem: deve estar intacta, de					
	polietileno, transparente, atóxica, embalado a					
	vácuo, contendo 01 kg. Na embalagem deve					
	I contou de convintes informaces son identificação		1	I	l	
	conter as seguintes informações: identificação					
	da empresa, peso, data de processamento e					



temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O deverá devidamente entregador estar uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. 76. SALSICHA TIPO HOT DOG: em gomos 3.600 4.000 kg uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente embalado à vávuo. Deverá apresentar temperatura inferior a 7º C. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação dos ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. 77. FILÉ DE TILÁPIA: Tipo Tilapia, limpo, 3.600 4.000 kg congelado, isento de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem e sem pele. Deverá estar acondicionadas em bandejas de isopor, envoltas em plástico atóxico, transparente e resistente e devidamente lacrado, garantindo a integridade ao produto ate o consumo. Deverá constar na embalagem os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIM, SIF OU IMA. Com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega 78. ACHOCOLATADO LÍQUIDO: a base de leite unidade 600 800 integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitaminas (C, B3, E, B6, B2, B1, A), espessantes: mono e diglicerídeos, citrato de sódio e lecitina de soja, aromatizante. Embalagem Tetra Pak de 200 ml. 79. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR unidade 6.000 7.500 MORANGO: a base de soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado integral e/ou pasteurizado desnatado, preparado de morango (água, açúcar, polpa de morango sem sementes, espessante amido modificado, conservante sorbato de potássio (INS 202), corante natural carmim cochonilha (INS 120), aroma idêntico ao natural de morango, carragena (INS 407), acidulante



	ácido cítrico (INS 330), corante artificial				
	vermelho ponceaux (INS 124), amido				
	modificado, gelatina (INS 428), goma guar (INS				
	412) e fermento lático. Embalagem com 900 gr.				
80.	IOGURTE NATURAL: Leite integral e/ou leite	unidade	5.000	6.250	
	integral reconstituído, leite desnatado e/ou leite				
	desnatado reconstituído, leite em pó desnatado				
	e fermento lácteo. Sem adição de açúcar. Pote				
	de 170 gramas.				
81.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO:	pacote	260	300	
	com emulsificante (lecitina de soja), vitamina C,				
	vitamina e ferro, vitamina PP, zinco,				
	pantotenato de cálcio, vitamina B1, vitamina B2,				
	vitamina B6, cobre, ácido fólico, iodo, vitamina				
	A, vitamina H, vitamina D e vitamina B12, Sem				
	glúten. Embalagem com 01 kg.				
82.	LEITE INTEGRAL UHT: leite líquido, envasado	unidade	3.600	4.000	
	em embalagens tipo Tetra Pak, pasteurizado,				
	desnatado, rico em cálcio, registrado no				
	Ministério da Agricultura e/ou Ministério da				
	Saúde. Embalagem com 1 litro.				
83.	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL: envasado	litro	60.000	75.000	
	em embalagens plástica, plástica, pasteurizado,				
	com teor de gordura de 3%, rico em cálcio,				
	devendo conter na embalagem identificação do				
	produto, marca do fabricante, prazo de validade				
	e capacidade. O produto deverá ter registro no				
	Ministério da Agricultura e/ou ministério da				
	Saúde. Embalagem com 1 litro. Validade de no				
	mínimo 4 dias a partir da data de entrega.				
	Temperatura na faixa de 0 a 4 º C no ato da				
	entrega. A entrega deverá ser diária.				
84.	MARGARINA VEGETAL: fabricada com	unidade	2.600	3.000	
	gordura vegetal, 80% de lipídeos, aspecto,				
	cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos.				
	Cremosa, zero gordura trans, entrega em				
	temperatura inferior a 8°C. Embalagem com				
	500g. Contendo na embalagem a identificação				
	do produto, marca do fabricante, validade, Dara				
	de embalagem, peso líquido e selo de inspeção				
	do órgão competente. Validade mínima de 06				
	(seis) meses a contar da data da entrega.				
85.	MANTEIGA: Manteiga pura com sal.	unidade	1.200	1.600	
	Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo				
	dados de identificação do produto, marca do				
	fabricante, prazo de validade e peso líquido. O				
	produto deverá ter registro no Ministério da				
	Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser				
	transportado em carros fechados refrigerados,				
	em embalagens e temperaturas corretas (10°c				
	ou de acordo com o fabricante) e adequadas,				
	respeitando as características do produto. De				
	modo que a embalagem não se apresente				
	estufadas ou alteradas.		655	655	
86.	QUEIJO MUÇARELA: embalagem original a	kg	260	300	
	vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,				
	limpo, não violado, resistente, que garanta a				
	integridade do produto até o momento do				
	consumo, acondicionado em embalagem				



			1		
	lacrada, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número				
	de lote, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção				
	do SIF. Temperatura de entrega até 8°C. Embalagem com aproximadamente 4kg				
87.	QUEIJO RALADO: queijo tipo parmesão,	pacote	800	1.000	
	ralado, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, hermeticamente fechados, Embalagem com 50 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.				
88.	CANELA EM PÓ: canela em forma de pó fino,	pacote	360	400	
	acondicionado em saco polietileno, Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Pacote com aproximadamente 17g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.				
89.	COCO RALADO: produto alimentício	pacote	600	750	
	desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente				
	desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e				
	sabor característico. Ausente de sujidades e parasitas. Embalagem: plástica, integra,				
	atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de				
	validade mínimo de 12 meses a contar da data				
90.	de entrega. COLORAU: constituído de matéria prima com	pacote	700	875	
	aspecto, cor, cheiro e sabor característico do	μ			
	produto, contendo no máximo 10% de sal.				
	Pacote com aproximadamente 50g A embalagem deverá conter externamente os				
	dados de identificação e procedência, número				
	de lote, data de fabricação do produto. Deverá				
	apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.				
91.	CRAVO DA ÍNDIA: constituídos por botões	pacote	120	150	
	florais secos, acondicionados em saco de				
	polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Pacote com				
	aproximadamente 17g A embalagem deverá				
	conter externamente os dados de identificação				
	e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da				
00	entrega.		460	450	
92.	LOURO : o louro deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, de cor verde- pardacenta,	pacote	120	150	
	de cheiro aromático e sabor próprio. Pacote				
	com aproximadamente 7g A embalagem				
	deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote,				
	data de fabricação do produto. Deverá				



	apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a				
	partir da entrega.				
93.	ORÉGANO: o orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Pacote com aproximadamente 50g A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	pacote	200	250	
94.	CACĂU EM PÓ: produto em pó natural, 100% cacau sem adição de açúcar e sem gluten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	unidade	3.600	4.000	
95.	ACHOCOLATADO EM PÓ: em pó, instantâneo, composto por açúcar, cacau em pó, soro de leite, emulsificante lecitina de soja. Pacote com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	unidade	600	750	
96.	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: Achocolatado em pó diet: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica. Pode conter edulcorantes naturais. Sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primaria: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto, pesando até 250 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	unidade	500	625	
97.	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO: a base de aspartame, não apresentar na composição xilitol ou sorbitol ou frutose, em frascos de polietileno atóxico. De acordo com portaria 38 de 13/01/1998 da ANVIS e NTA 83. (decreto 12.468/78) Embalagem com 200 ml.	unidade	25	30	
98.	BOMBOM : bombom recheado com creme de castanha de caju, com camada crocante tipo waffer e cobertura de chocolate ao leite, pesando aproximadamente 21,5 g cada. Pacote com 01 quilo.	pacote	1.600	2.000	
99.	CHOCOLATE GRANULADO: granulados aromatizados artificialmente. Embalagem de 130 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da	pacote	400	500	



	entrega.				
100.	FERMENTO TIPO BIOLÓGICO: fermento	pacote	600	750	
100.	biológico fresco, apresentando cor creme,	pacole	000	750	
	cheiro e sabor característicos. Embalagem com				
	4 tabletes de 15 g cada. A embalagem deverá				
	conter externamente os dados de identificação				
	e procedência, número de lote, data de				
	fabricação do produto. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da				
	entrega.				
101.	GELATINA EM PÓ SEM SABOR: incolor,	unidade	60	75	
	acondicionada em sacos plásticos resistentes.	umaaaa		. 0	
	Validade mínima de 6 meses a partir da data de				
	entrega. Embalagem com 2 envelopes com				
	45g.				
102.	GELÉIA DE FRUTA: sem aromatizantes e	unidade	600	750	
	corantes artificiais, com polpa de fruta natural,				
	em embalagem de vidro ou plástico atóxico de				
	250 g. A embalagem deverá conter				
	externamente os dados de identificação e				
	procedência, número de lote, data de				
	fabricação do produto. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da				
	entrega.				
103.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE	unidade	1.200	1.500	
	COLA - LATA: composto de água gaseificada,				
	açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante,				
	caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma				
	natural. Lata com 350 ml.				
104.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE	unidade	1.000	1.250	
	COLA: composto de água gaseificada, açúcar,				
	extrato de noz de cola, cafeína, corante				
	caramelo IV, acidulante INS338 e aroma				
	natural. Embalagem com 2 litros. A embalagem				
	deverá conter externamente os dados de				
	identificação e procedência, número de lote,				
	data de fabricação do produto. Deverá				
	apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a				
	partir da entrega.				
105.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE	unidade	60	80	
	GUARANÁ - DIET 2L. composto de água				
	gaseificada, extrato vegetal de guaraná, aroma				
	natura, benzoato de sódio, ácido cítrico,				
	corante: caramelo tipo IV, edulcorantes				
	artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio.				
	Embalagem com 2 litros. A embalagem deverá				
	conter externamente os dados de identificação				
	e procedência, número de lote, data de				
	fabricação do produto. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da				
400	entrega.		000	750	
106.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE	unidade	600	750	
	GUARANA – LATA: composto de extrato de				
	guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo				
	permitido 0,02g a 0,2g de extrato de semente				
107.	de guaraná, Lata com 350 ml. REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE	unidade	1.200	1.500	
107.	GUARANÁ: composto de extrato de guaraná,	unidade	1.200	1.300	
	SUMMANA. COMPOSIO DE EXITATO DE GUATANA,	<u> </u>	l		 <u> </u>



	água gaseificada, açúcar, sendo permitido				
	0,02g a 0,2g de extrato de semente de guaraná,				
	isento de corantes artificiais. Embalagem com 2				
	litros A embalagem deverá conter				
	externamente os dados de identificação e				
	procedência, número de lote, data de				
	fabricação do produto. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da				
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
400	entrega.		200	000	
108.	REFRIGERANTE À BASE DE SUCO DE	unidade	600	800	
	LIMÃO - LATA: Elaborado com água				
	gaseificada, açúcar, suco natural de limão e				
	lima ácida, acidulante, conservador, aroma				
	natural e antioxidante. Lata com 350 ml.				
109.	REFRIGERANTE A BASE DE SUCO DE	unidade	600	800	
	LIMÃO: elaborado com água gaseificada,				
	açúcar, suco natural de limão e lima ácida,				
	acidulante, conservador, aroma natural e				
	antioxidante. Embalagem com 2 litros A				
	embalagem deverá conter externamente os				
	dados de identificação e procedência, número	1			
	de lote, data de fabricação do produto. Deverá	1			
	apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a	1			
440	partir da entrega.	 	4.555	4.500	
110.	SORVETE TIPO MASSA SABORES:	kg	1.200	1.500	
	embalagem descartável, apropriada transporte				
	e armazenamento e que propicie a proteção				
	necessária de conservação. Embalagem com 1				
	kg				
111.	SORVETE TIPO PICOLÉ COM LEITE: sabores	unidade	8.000	10.000	
	diversos, com aproximadamente 60 a 70 g				
	cada. embalados individualmente e				
	reembalados em caixa de papelão resistente.				
112.	SUCO NATURAL DE FRUTAS LIGHT:	unidade	200	250	
	diversos sabores. Embalagem Tetra Pak com				
	01 litro.				
113.	SUCO NATURAL DE FRUTAS: diversos	unidade	2.200	2.600	
115.	sabores. Embalagem Tetra Pak com 01 litro.	unidade	2.200	2.000	
111		unidada	260	400	
114.	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	unidade	360	400	
	INSTANTANEO: Fermento biológico em pó	1			
	seco, apresentando cor e odor característicos.	1			
	Embalagem: sache com 10 gr. Deverá	1			
	apresentar validade mínima de 6 meses a partir	1			
	da data de entrega.				
115.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA:	unidade	120	150	
	Produzida a partir de grãos de soja. Deve	1			
	conter no mínimo 50% de proteína na	1			
	composição. Isenta de aditivos artificiais e	1			
	contaminantes. Na embalagem deverá constar	1			
	data de fabricação, validade, número do lote,	1			
	informações do fabricante e informações	1			
	nutricionais. Pacote com 400gr	1			
116.	AVEIA EM FLOCOS FINOS: 100% natural,	unidade	3.000	3.750	
110.		unidade	3.000	3.730	
	sem aditivos ou conservantes, características	1			
	organolépticas: com: bege; sabor e sabor	1			
	característico, lacre de segurança, dados de	1			
	identificação do produto, validade de no mínimo	1			
1	4 meses a partir da data de fabricação. A	1			
	embalagem primária do produto deverá ser	1	ĺ		



	plástica ou caixa de papelão de material próprio					
	para conter alimentos. Cada embalagem deverá					
	apresentar peso líquido de 200 grs. (duzentos					
	gramas).					
117.	UVA PASSA:. Uva passa escura sem semente.	unidade	300	400		
	Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor					
	característicos, isento de sujidades, parasitos,					
	larvas, fungos, leveduras e detritos animais e					
	vegetais. Embalagem primária individual:					
	sachê plástico atóxico com peso entre 120 e					
	200g. Produto deve estar de acordo com a					
	legislação vigente. Validade mínima de 180					
	dias da data de entrega.					
118.	CHOCOLATE MEIO AMARGO KG:	unidade	80	100		
110.		unidade	80	100		
	Apresentação: Em barras no mínimo 1 Kg. Com					
	40% a 45% de cacau. Embalado individualmente. Características: Devem					
	apresentar gosto e sabor característicos do					
	produto. Não hidrogenado. Entregue sem					
	deformidades e defeito. Em embalagem intacta					
	com identificação completa do produto, data de					
	fabricação e validade.Produto com validade					
	igual ou superior a 6 meses a contar da data da					
110	entrega.		000			
119.	BALA SORTIDA: Bala macia de sabores	pacote	300	375		
	variado, acondicionadas em embalagem					
	atóxica, transparente. Embalagem com 700g.					
120.	PIRULITO: Pirulito bala doce e dura, com peso	pacote	300	375		
	aproximada de 5 g, sabores variados, coloridos					
	e aromatizados artificialmente. Embalagem com					
	50 unidades					
121.	BISCOITO MAISENA OU MARIA: a base de	Pacote	1.200	1.500		
	farinha de trigo, amido de milho, gordura ou					
	óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal. Pacote					
	com 400g. Deverá ser fabricada a partir de					
	matérias primas sãs e limpas, não devendo					
	estar amassadas ou com caracteres					
	organolépticos anormais. Embalagem: saco de					
	polietileno atóxico, transparente, resistente,					
	lacrado. Validade mínima de 10 meses a contar					
	da data de entrega.					
122.	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL: biscoito	Pacote	1.200	1.500	_	
	salgado. Pacote com 400 gr. Deverá ser					
	fabricada a partir de matérias primas sãs e					
	limpas, não devendo estar amassadas ou com					
	caracteres organolépticos anormais.					
	Embalagem: saco de polietileno atóxico,					
	transparente, resistente, lacrado. Validade					
	mínima de 10 meses a contar da data de					
1	entrega.					
123.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA: a base de	Pacote	1.200	1.500		
	farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal					
	hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho,					
	açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite					
	integral, sal, aroma artificial de coco. Pacote					
	com 400g. Deverá ser fabricada a partir de					
	matérias primas sãs e limpas, não devendo					
	estar amassadas ou com caracteres					
	organolépticos anormais. Embalagem: saco de					
L	organolophoco anomialo. Embalagem. 3aco de	ı		l .		



polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. MACARRÃO PARA SOPA: macarrão curto 124. Pacote 1.200 1.500 com ovos tipo conchinha, ave-maria ou argolinha. Pacote com 500 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. 125. MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: macarrão Pacote 3.200 4.000 longo com ovos tipo espaguete, Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. 126. MACARRÃO TIPO NINHO Nº 3: macarrão Pacote 3.200 4.000 longo com ovos tipo ninho, Pacote com 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. MASSA DE SÊMOLA PARA LASANHA: 127. 600 800 Pacote massa tipo seca, pré-cozida, direto ao forno. Pacote com 500 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. 128. PÃO DE FORMA INTEGRAL LIGHT: superfície 250 300 pacote lisa, peca fatiada, composto por farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, sal, fibra de trigo, farinha de

soja, amido de milho, farinha de malte, emulsificantes: mono e de glicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio e edulcorante sucralose. Pacote entre 400 e 500 g. 129. PÃO DE FORMA: tipo tradicional, superfície Pacote 250 300 lisa, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal reforçador, água, fermento biológico, antimofo, embalado em saco plástico atóxico. Pacote com 500 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. 130. PÃO TIPO BISNAGUINHA: a base de farinha Pacote 250 300 de trigo enriquecida com ácido fólico, sal, fermento, acúcar, margarina. Embalados em sacos de polietileno, atóxico. Pacote com 300 g.

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



		1	1	1	
	Com identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				
	data de fabricação e validade. Isento de				
	sujidades, parasitas e larvas e material				
	estranho. Validade mínima de 6 meses a contar				
	da data de entrega.				
131.	AZEITONA VERDE: conservadas em água e	Unidade	80	100	
	sal de coloração verde escuro, tamanhos				
	médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com				
	identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				
	data de fabricação e validade. Validade mínima				
	de 6 meses a contar da data de entrega.				
132.	CREME DE LEITE: produto de origem animal,	Unidade	400	500	
102.	embalagem Tetra Pack, Peso aproximado	Officade	700	300	
	200g. Com identificação na embalagem (rótulo)				
	dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data				
133.	de entrega. ERVILHA ENLATADA: ervilha simples em	Unidade	200	275	
133.		Unidade	300	375	
	conserva, embalagem isenta de ferrugem, não				
	amassadas, não estufadas. Peso de 170g				
	drenado. Com identificação na embalagem				
	(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade.				
	Validade mínima de 6 meses a contar da data				
	de entrega.				
134.	EXTRATO DE TOMATE : extrato de tomate	Unidade	2.000	2.500	
	simples, concentrado isento de peles e				
	sementes, acondicionado em recipientes de				
	folhas de flandres, íntegro, resistente, vedado e				
	hermeticamente a vácuo. Peso aproximado de				
	300 g. Com identificação na embalagem (rótulo)				
	dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade.				
	Validade mínima de 6 meses a contar da data				
	de entrega.				
135.	FERMENTO QUÍMICO: Produto livre de	Unidade	500	625	
	sujidades, parasitas e larvas. Formado de				
	substâncias químicas que por influência do				
	calor e/ou umidade produz desprendimento				
	gasoso capaz de expandir massas elaboradas				
	com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-				
	lhes o volume e a porosidade. Ingredientes:				
	amido de milho geneticamente modificado,				
	fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e				
	carbonato de cálcio. Embalagem PET de 250gr				
	cada, com tampa medidora. Validade não				
	inferior a 6 meses				
	inionor a o modo	l			

INCLUIR TODAS AS INFORMAÇÕES/CONDIÇÕES CONTIDAS NO EDITAL, OU SEJA:

1 - Nome, número do CNPJ, endereço, e meios de comunicação à distância da licitante;



- 2 Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;
- 3 Declaração de que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação;
- 4 As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas um preço para cada item do objeto desta licitação.

Local e data
Empresa (CNPJ)
Responsável (nome por extenso) CPF/RG

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



ANEXO III - MODELO DE CREDENCIAMENTO

PROCURAÇÃO

(nome	da	empresa) _				, inscrito	no	CNPJ	nº.
			com	sede	à	(endereço		compl	leto)
					, ne	este ato repr	esen	tada pel	lo(s)
•		sócios, com profissão e		•					ade,
pelo pre	esent	e instrumento	de manda	ato, nomeia	a e consti	itui, seu(s) l	Procu	ırador(e	s) o
Senhor((es) (nome, RG, (CPF, nacio	onalidade,		vil, profissã uem conf		-	;o),a plos
poderes	para	a junto ao G	overno da	Prefeitura	de Guar	anésia – M	G (o	u de fo	orma
genéric	a: par	a junto aos ó	rgãos públ	icos federa	iis, estadu	iais e munic	ipais)) pratica	ır os
atos ne	cessá	rios para repi	resentar a d	outorgante	na licitaç	ão na moda	lidade	e de Pre	gão
nº. 047	/2023	(ou de forma	a genérica	para licita	ções em	geral), usan	do d	os recu	rsos
legais e	acon	npanhando-o	s, conferinc	do-lhes, ain	da, poder	es especiais	s para	a desisti	ir de
recurso	s, inte	erpô-los, apre	sentar lanc	es verbais,	negociar	preços e de	emais	condiç	ões,
confess	ar, tr	ansigir, desis	stir, firmar	contratos	ou acordo	os, receber	e da	ar quita	ção,
podend	o ain	da, substabe	lecer esta	para outre	em, com	ou sem res	serva	s de ig	uais
poderes	s, dan	do tudo por b	oom firme e	e valioso, e	, em espe	ecial, para (s	se for	o caso) de
apenas	uma	licitação.							

Local, data e assinatura.



Empregador Pessoa Jurídica

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR DE DEZOITO ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE E NÃO EMPREGA MENOR DE DEZESSEIS ANOS.

Ref.: PREGÃO Nº 047/2023 PROCESSO Nº 047/2023 CNPJ n٥. inscrito no _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) ___, portador(a) da Carteira de Identidade ____ e do CPF nº. ___ DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos. Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (). Local e data (Representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)



ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO QUE CUMPRE OS REQUISITOS DESTE EDITAL

Ref.: PROCESSO Nº. 047/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 047/2023

	-							_, inscrito	no no
CNPJ nº				_, por in	terméd	dio de	seu rep	oresentante	legal
o(a) Sr. (a) _						, p	ortador(a	a) da Carte	ira de
Identidade	nº				_	е	do	CPF	nº.
			_, DECL	ARA, que	e está	ciente	e cump	re plename	nte os
requisitos de	habilitaçã	ão e das d	condiçõe	s deste e	dital.				
			Loc	cal e data	a				
								_	
			(Repres	sentante	legal)				
(Observa	ção: em c	aso afirn	nativo, as	ssinala	r a res	salva ac	ima)	



ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N º 047/2023

Α	empresa						, i	nscrita	a no
CNPJ nº	,	por	seu	repres	entante	lega	ıl o	Sr.	(a)
		,	portad	or da	cédu	ıla d	i eb	dentid	lade
nº	e do CPF nº _				, DECLA	λRA, s	ob as	penas	s da
Lei, para fins do	disposto no Inciso II	I do A	Artigo 1	⁰ da Lei	Comple	menta	ır nº. 1	123, de	e 14
de dezembro de	e 2006, com as alte	raçõe	es da L	_ei Com	plement	ar nº.	147,	de 07	de
agosto de 2014,	que cumpre os requ	uisitos	estab	elecidos	em seu	ı Artigo	о 3º е	está a	apta
a usufruir o trata	amento favorecido es	stabel	ecido r	no Capít	ulo V –	Seção	Únic	a daqı	uela
Lei Complement	ar.								
D	eclaro ainda, que nã	o exis	ste qua	lquer im	pedime	nto en	itre os	previ	stos
nos Incisos do §	4º do Artigo 3º da Le	i Com	npleme	ntar nº.	123/200	6.			
	Por ser ve	rdade	, firmo	a prese	nte.				
		Local	l e Data	a					
	Nome e a	ssina	atura d	a Licitaı	nte				



ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA

À Prefeitura de Guaranésia

Ref.: Pregão nº. 047/2023 Processo nº: 047/2023

DECLARAÇÃO

		(Nome	da	empresa)				,	inscrita(c) no
CNPJ	sob	0	nº				,	com	sede	na
			(endereço d	ompleto), i	interessada((o) er	n partic	ipar do Pr	egão
nº. 047	7/2023, i	instaura	do	pela Prefei	tura Munio	cipal de Gu	aran	ésia, de	eclara, so	b as
penas	da Lei,	a inex	istê	ncia de fa	to impedi	tivo a sua l	habil	itação	e se obri	ga a
comuni	car a su	pervenië	ência	a do mesmo).					
		Pors	ser e	xpressão d	a verdade.	firmamos a	prese	ente.		
				•	•		•			
					Local e dat	a				
			_	Rep	resentante	Legal	_			
				(Assi	natura/nom	ne/RG)				

Fone / Fax: (35)3555-2245/1200
Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



ANEXO VIII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Ata de Registro de Preço nº. 0xx/2023 Processo Administrativo nº. 047/2023 Pregão Presencial nº. 047/2023 Validade da Ata:/....../.......

Aos dias do mês de de 2023, o Município de Guaranésia, Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público, com sede na Praça Rui Barbosa, nº 40 – Centro em Guaranésia/MG, CEP 37.810-000, inscrito no CNPJ sob o nº 17.900.473/0001-48, neste ato representado pelo Senhor Prefeito, Laércio Cintra Nogueira, Gestão Administrativa 2021/2024, brasileiro, divorciado, servidor público estadual, residente e domiciliado na Rua Barão do Rio Branco, nº. 618, nesta cidade, RG nº MG 2.867.333 e CPF nº. 472.513.876-20, e a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, neste ato representado por seu secretário, Sr. Luís José Pereira, brasileiro, casado, servidor público municipal, portador do CPF nº. 183.756.856-15 e do RG nº. M-7.306.40, residente e domiciliado na Rua Júlio Tavares, nº. 1.183, no Centro, nesta cidade, por solicitação das: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, neste ato representado pelo seu secretário, Sr. Paulo Marcos Teixeira, brasileiro, casado, servidor público, portador do CPF nº. 000.256.136-00 e RG M.6.805.439, residente e domiciliado na Rua Roque Talibertti, 61, Residencial JR, nesta cidade; SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, neste ato representado pela sua secretária, Srta. Maria Eugenia Souza Pelicer, brasileira, solteira, portadora do RG n º 23.111.947-1 SSP/MG e do CPF nº 861.325.046-72, residente e domiciliada a Rua Major Urias, nº. 261, no Centro em Guaranésia/MG; SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E URBANISMO, neste ato representado pelo seu secretário, Sr. Érico Queiroz Júnior, brasileiro, casado, servidor público municipal, portador do RG nº M -1.788.369 SSP/MG e do CPF nº 258.088.856-04, residente e domiciliado na cidade de Guaranésia/MG; SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTE E TURISMO, neste ato representado pelo seu secretário, Sr. Ismael da Silva Santos, portador do RG nº. MG-11.797.391 SSPMG e do CPF nº. 007.169.146-46, domiciliado na Rua Antônio Porto, nº. 148, no bairro Residencial Dr. João Bento Ribeiro do Valle nesta cidade; e SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, neste ato representado pelo seu secretário, Sr. Antônio da Silva Laudade, portador do RG 7.693.014 SSP/SP e do CPF nº 214.188.106-49, domiciliado na Rua Júlio Tavares nº 728, Bairro Centro, nesta cidade, nos termos do estabelecido pela Lei nº 10.520/02, Decretos 1.064/02 e 1.333/06; Lei Complementar nº. 123/2006 alterada pela Lei nº. 147/2017, com aplicação subsidiária da Lei nº. 8.666/93, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no Edital, a seguir denominado MUNICIPIO, resolve registrar os preços das empresas abaixo identificadas, a seguir denominada simplesmente FORNECEDOR, observadas as disposições do Edital e as cláusulas deste instrumento.



FORNECEDOR:					,	com
sede na						
inscrita no CNPJ/CPF-MF						
,	Sr.(a)			,	residente	em
,	portador	da	Carteira	de	Identidade	nº.
	, CPF n	0				

- 1. **DO OBJETO.** A presente ata tem por objeto o registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento eventual e futuro pelo período de doze meses, especificados no Termo de Referência do Edital e propostas apresentadas à Licitação.
- 1.1. Este instrumento não obriga a Administração a contratar os serviços/produtos nele registrados nas quantidades estimadas, podendo realizar licitação específica para contratação de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência.
 - 2. <u>DOS PREÇOS</u>. Os quantitativos, preços e FORNECEDOR registrados encontram-se relacionados no Anexo I desta Ata.
- 3. **DA VIGÊNCIA.** A vigência desta Ata será de 12 (doze) meses, contados a partir de/2023.
- 4. <u>DO GERENCIAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS.</u> O gerenciamento deste instrumento caberá à Divisão de Licitação, Compras e Material, para avaliar o mercado constantemente, promover as negociações necessárias ao ajustamento do preço e publicar trimestralmente os preços registrados.
- 5. **DOS RECURSOS FINANCEIROS.** Os recursos financeiros necessários à execução deste contrato correrão à conta das dotações:

Ficha	Elemento/Dotação
27 – Manutenção das Atividades do Procon – Gêneros de Alimentação	02.11.01.04.122.0052.2.006 3.3.90.30.07
65 – Manutenção Atividades Secretaria Munic. Administração - Gêneros de Alimentação	02.20.01.04.122.0052.2.205 3.3.90.30.07
47 – Manutenção Convenio Policia Civil – Gêneros de Alimentação	02.20.01.06.181.0101.2.012 3.3.90.30.07
50 – Manutenção Convenio Policia Militar – Gêneros de Alimentação	02.20.01.06.181.0102.2.013 3.3.90.30.07
234 – Manutenção Atividades Administração Secretaria Munic. Obras – Gêneros de Alimentação	02.40.01.04.122.0052.2.210 3.3.90.30.07
186 - Manutenção dos Serviços das Vias Urbanas - Gêneros de Alimentação	02.40.01.15.452.0501.2.030 3.3.90.30.07
203 - Manutenção Atividades Serviços Funerários - Gêneros de	02.40.15.452.0505.2.032 3.3.90.30.07

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



AP ~	
Alimentação	
261 - Manutenção Atividades Adm. Geral Secretaria Munic. Meio	02.50.01.18.541.0615.2.212 3.3.90.30.07
Ambiente – Gêneros de Alimentação	02.00.01.10.011.0010.2.2.12 0.0.00.00.01
394 - Manutenção das Atividades do Telecentro - Gêneros de	02.60.01.12.122.0052.2.168 3.3.90.30.07
Alimentação	02.00.01.12.122.0002.2.100 0.0.00.00.01
350 - Manutenção Atividades do Ensino Fundamental - Gêneros de	02.60.01.12.361.0403.2.047 3.3.90.30.07
Alimentação	02.00.01.12.301.0403.2.047 3.3.90.30.07
352 - Manutenção Atividades do Ensino Fundamental - Gêneros de	00 00 04 40 004 0400 0 047 0 0 00 07
Alimentação	02.60.01.12.361.0403.2.047 3.3.90.30.07
334 - Manutenção Atividades Alimentação Ensino Fundamental -	02.60.01.12.361.0251.2.041
Gêneros de Alimentação	3.3.90.30.07
335 – Manutenção Atividades Alimentação Ensino Fundamental -	02.60.01.12.361.0251.2.041
Gêneros de Alimentação	3.3.90.30.07
336 – Manutenção Atividades Alimentação Ensino Fundamental -	02.60.01.12.361.0251.2.041
Gêneros de Alimentação	3.3.90.30.07
383 – Manutenção Atividades Ensino Infantil – Gêneros de	3.3.90.30.07
	02.60.01.12.365.0401.2.056 3.3.90.30.07
Alimentação	
385 – Manutenção Atividades Ensino Infantil – Gêneros de	02.60.01.12.365.0401.2.056 3.3.90.30.07
Alimentação	12.12.13.11.2.1000.10.1010
341 – Manutenção Atividades Alimentação Ensino Infantil - Gêneros de	02.60.01.12.365.0251.2.042 3.3.90.30.07
Alimentação	02.00.01.12.000.0201.2.042 0.0.30.00.01
342 – Manutenção Atividades Alimentação Ensino Infantil - Gêneros de	02 60 01 12 265 0251 2 042 2 2 00 20 07
Alimentação	02.60.01.12.365.0251.2.042 3.3.90.30.07
343 – Manutenção Atividades Alimentação Ensino Infantil - Gêneros de	00 00 04 40 005 0054 0 040 0 0 00 00
Alimentação	02.60.01.12.365.0251.2.042 3.3.90.30.07
387 - Manutenção Atividades Ensino Jovens E Adultos - Gêneros de	02.60.01.12.366.0451.2.057
Alimentação	3.3.90.30.07
388 – Manutenção Atividades Ensino Jovens E Adultos - Gêneros de	02.60.01.12.366.0451.2.057
Alimentação	3.3.90.30.07
389 – Manutenção Atividades Ensino Jovens E Adultos - Gêneros de	02.60.01.12.366.0451.2.057
Alimentação	3.3.90.30.07
390 - Manutenção Atividades Ensino Especial - Gêneros de	02.60.01.12.367.0461.2.058
Alimentação	3.3.90.30.07
391 - Manutenção Atividades Ensino Especial - Gêneros de	02.60.01.12.367.0461.2.058
Alimentação	3.3.90.30.07
392 – Manutenção Atividades Ensino Especial - Gêneros de	02.60.01.12.367.0461.2.058
Alimentação	3.3.90.30.07
438 – Manutenção Atividades Divisão Cultura e Turismo – Gêneros de	02.70.01.13.392.0471.2.061 3.3.90.30.07
Alimentação	02.70.01.10.032.0471.2.001 3.3.30.30.07
480 - Manutenção Atividades da Divisão de Esporte e Lazer -	02 70 04 27 042 0720 2 2240 2 2 00 22 27
Gêneros de Alimentação	02.70.01.27.813.0720.2.2219 3.3.90.30.07
446 - Manutenção Atividades Patrimônio Cultural - Gêneros de	02.70.01.13.392.0471.2.063
Alimentação	3.3.90.30.07
453 - Manutenção Atividades Festas Tradicionais - Gêneros de	02.70.01.13.392.0471.2.065
Alimentação	3.3.90.30.07
457 – Manutenção Atividades Festas Populares - Gêneros de	02.70.01.13.392.04712.066
Alimentação Atividades Festas Populares - Generos de Alimentação	3.3.90.30.07
Alliticitação	
460 – Manutenção Festa do Carreiro - Gêneros de Alimentação	02.70.01.13.392.0471.2.194
	3.3.90.30.07
495 - Festival Rob Stan de Música Raiz FEC MG - Gêneros de	02.70.01.13.392.0471.2.250
Alimentação	3.3.90.30.07
493 - Manutenção Das Atividades de Turismo - Gêneros de	02.70.01.23.695.0706.2.221
Alimentação	3.3.90.30.07
498 - Manutenção de Programa Segundo Tempo - Gêneros de	02.70.01.27.811.0720.2252
Alimentação	3.3.90.30.07
510 - Manutenção Atividades Adm. Secretaria Munic. De Saúde -	
Gêneros de Alimentação	02.90.01.10.122.0052.2.2070 3.3.90.30.07
529 - Manutenção Atividades Atenção Básica - Gêneros de	02.90.02.10.301.0203.2.183 3.3.90.30.07
- manatorição / tividados / tionição Dasioa Conclos de	02.00.00.00.000.00.00.00.00.00.00.00.00.



Alimentação	
530 – Manutenção Atividades Atenção Básica – Gêneros de Alimentação	02.90.02.10.301.0203.2.183 3.3.90.30.07
548 – Manutenção Atividades Média e Alta Complexidade – Gêneros de Alimentação	02.90.03.10.302.0210.2.186 3.3.90.30.07
559 - Manutenção Atividades Farmácia de Minas - Gêneros de Alimentação	02.90.04.10.303.0230.2.150 3.3.90.30.07
575 – Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica – Gêneros de Alimentação	02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07
576 – Manutenção Atividades Vigilância Epidemiológica – Gêneros de Alimentação	02.90.05.10.305.0245.2.188 3.3.90.30.07
594 – Manutenção Atividades Sec. Mun. Desenvolvimento Social – Gêneros de Alimentação	02.91.01.08.122.0052.2.086 3.3.90.30.07
618 – Manutenção Atividades do Fundo Municipal de Assistência Social – Gêneros de Alimentação	02.91.02.08.122.0052.2.088 3.3.90.30.07
630 – Manutenção Atividades do CRAS / Assist. Social – Gêneros de Alimentação	02.91.02.08.122.0052.2.089 3.3.90.30.07
640 – Manutenção Atividades FMAS / IGD – Gêneros de Alimentação	02.91.02.08.122.0052.2.136 3.3.90.30.07
614 – Manutenção do Centro de Convivência do Idoso – Gêneros de Alimentação	02.91.02.08.241.0120.2.071 3.3.90.30.07
636 – Proteção Básica Especial / PAIF – Gêneros de Alimentação	02.91.02.08.243.0122.2.092 3.3.90.30.07
646 - Índice Gestão Descentralizada / SUAS - Gêneros de Alimentação	02.91.02.08.244.0125.2.152 3.3.90.30.07
653 – Manutenção de Benefícios Eventuais - Outros Materiais Bens ou	02.91.02.08.244.0125.2.163
Serviços para Distribuição gratuita	3.3.90.32.99
654 – Manutenção de Benefícios Eventuais - Outros Materiais Bens ou	02.91.02.08.244.0125.2.163
Serviços para Distribuição gratuita	3.3.90.32.99
657 - Implantação e Manutenção da Cozinha Comunitária - Gêneros	02.91.02.08.244.0125.2.255
de Alimentação	3.3.90.30.07
658 - Implantação e Manutenção da Cozinha Comunitária - Gêneros	02.91.02.08.244.0125.2.255
de Alimentação	3.3.90.30.07
668 - Manutenção das Atividades do Conselho Tutelar - Gêneros de Alimentação	02.91.03.08.243.0011.2.177 3.3.90.30.07

6. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.

- 6.1. Os itens serão adquiridos de forma fracionada conforme a necessidade da Administração.
- 6.2. Os itens adquiridos serão entregues nos dias, horários e locais estabelecidos na AF Autorização de Fornecimento.
- 6.3. Os fornecimentos ora licitados, envolve o fornecimento de mão-de-obra, materiais, encargos, tributos, frete e o que mais se fizer necessário para sua perfeita execução.
- 6.4. Para cada Nota Fiscal, será anexado o Certificado de Regularidade Perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitido pela Caixa Econômica Federal e a Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Contribuições Sociais (válidas e regulares).
- 6.5. O pagamento será em até 15 (quinze) dias após a efetiva entrega, contados a partir da data do protocolo da nota fiscal.
- 6.6. Se o fornecedor recusar-se a atender a Autorização de Fornecimento, poderão ser convocados os demais fornecedores classificados na licitação, respeitados as condições, os preços e os prazos do primeiro classificado.

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



- **7. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO**. Atendida a Autorização de Serviço mediante a prestação integral dos serviços requisitados, serão recebidos na forma prevista no art. 73, inc. Il da Lei Federal nº 8.666/93.
- 7.1. O recebimento provisório ou definitivo do objeto do contrato não exclui a responsabilidade civil da prestadora do serviço bem como das obrigações prescritas no CDC.
- 7.2. O **recebimento provisório** dar-se-á se satisfeitas às seguintes condições:
 - a) Os serviços devidamente identificados, de acordo com as especificações e normas técnicas; os serviços em conformidade com o estabelecido na ordem de serviço (AF);
 - b) No prazo, local e horário estabelecidos.
 - 7.3. O recebimento definitivo dos bens dar-se-á após:
- 7.3.1. Satisfeitas as exigências prescritas no contrato, a respectiva Nota de Empenho será submetida ao regular processo de liquidação, nos termos do art. 63, incisos e parágrafos da Lei 4.320/64, expedindo a ordem de pagamento à prestadora do serviço.
- 7.4. Caso sejam insatisfatórias as condições de recebimento, será lavrado **Termo de Recusa**, no qual serão consignadas as desconformidades, notificando a prestadora do serviço de corrigir o serviço rejeitado, quando serão realizadas novamente as verificações antes referidas.
- 7.4.1. O serviço em evidente desconformidade com as especificações exigidas será recusado no ato da prestação, sob total responsabilidade da prestadora do serviço, que deverá providenciar o reparo do serviço dentro do prazo previsto.
- 7.4.2. Caso a correção não ocorra no prazo determinado, estará a contratada incorrendo em atraso e sujeita à aplicação das sanções previstas neste Edital.

8. <u>DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES</u>. Constituem obrigações:

- 8.1. **DO MUNICÍPIO**:
- 8.1.1. Permitir o acesso do CONTRATADO ao local Do fornecimento.
- 8.1.2. Notificar o contratado de qualquer irregularidade encontrada na execução dos serviços.
 - 8.1.3. Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas no contrato.

8.2. DO FORNECEDOR:

8.2.2.1. Realizar as entregas de acordo com as especificações exigidas neste Edital e seus anexos, e em consonância com a proposta respectiva, bem como

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



cumprir o prazo, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula estabelecida no contrato.

- 8.2.2.2. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, cujas reclamações obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência ao Município, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.
- 8.2.2.3. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- 8.2.2.4. Comunicar imediatamente ao Município qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outras julgáveis necessárias para recebimento de correspondência.
- 8.2.2.5. Indenizar terceiros e/ou o Município, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo o fornecedor adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;
- 8.2.2.6. Manter durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.
 - 8.2.3. Responsabilizar-se por todos os ônus relativos ao fornecimento.
 - 9. **DO PAGAMENTO.** O Município pagará aos fornecedores o valor unitário registrado por item multiplicado pela quantidade solicitada, que constará da Autorização de Fornecimento/Serviço e da Nota de Empenho.
 - 9.1. No preço unitário estão incluídos todos os impostos, taxas e encargos sociais, além das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, e das despesas com transportes, as quais correrão por conta dos FORNECEDORES.
 - 9.2. Para cada prestação de serviço, o prestador deverá emitir uma única nota fiscal, com CNPJ idêntico ao apresentado para fins de habilitação e consequentemente lançado nesta Ata.
 - 9.3. O prestador de serviço apresentará a Nota Fiscal acompanhada dos originais das **certidões de débito junto ao INSS, FGTS e <u>Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Contribuições Sociais</u> (válidas e regulares).**
 - 9.4. O pagamento será depositado na conta bancária do fornecedor em até 15 (quinze) dias, contados a partir da data do protocolo da nota fiscal.
 - 9.5. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais ou junto ao cadastro, o Município comunicará ao FORNECEDOR para que regularize a situação.
 - 9.5.1. Na hipótese prevista no subitem 9.5, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, devidamente regularizado.

Endereço eletrônico: www.prefguaranesia.mg.gov.br / E-mail: licitacao@prefguaranesia.mg.gov.br



- 9.6. O Município se reserva o direito de descontar do pagamento os eventuais débitos do FORNECEDOR, inclusive os relacionados com multas, danos e prejuízos contra terceiros.
- 9.7. Não serão pagos os serviços prestados em desacordo com especificações que integram esta Ata.
- 10. <u>DAS ALTERAÇÕES</u>. O preço registrado se manterá fixo e irreajustável durante a vigência da ata, ressalvadas as hipóteses contidas no art. 65 da Lei Federal nº. 8.666/93 desde que, devidamente comprovadas mediante planilhamento dos custos e detalhamento dos fatos supervenientes.
- 10.1. O pedido de alteração de preço deverá vir acompanhado de planilha detalhada referente aos percentuais de variação impactantes nos preços registrados.
- 11. <u>DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS</u>. A presente Ata ou o registro de prestador de serviço específico poderá ser cancelado de pleno direito nas seguintes situações:

11.1. PELO MUNICÍPIO:

- a) Quando o FORNECEDOR não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- b) Quando o prestador de serviço não assinar a Autorização de Serviço no prazo estabelecido;
- c) Quando o prestador de serviço der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente deste Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos incisos de I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal nº. 8.666/93;
- d) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;
- e) Por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pelo Município.

11.2. **PELO FORNECEDOR**:

- a) Mediante solicitação por escrito, antes do pedido de serviço, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Precos:
- b) Mediante solicitação por escrito, na ocorrência de fato superveniente, que venha a comprometer a perfeita execução das obrigações firmadas nesta Ata, devidamente comprovado.
- 11.3. Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o prestador de serviço será informado por correspondência com aviso de recebimento, a qual será juntada ao processo administrativo da presente Ata.
- 11.3.1. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do prestador de serviço, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial.



- 11.4. A solicitação do prestador de serviço para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pelo Município, facultando-se a este a aplicação das sanções previstas nesta Ata.
- 11.5. Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades do prestador de serviço, relativas à prestação do serviço.
- 11.6. Ocorrendo rescisão contratual na forma do inciso I, do art. 79, da Lei Federal nº. 8.666/93, o Município adotará as medidas ordenadas pelo art. 80, do mesmo diploma legal.
- **12.** <u>DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS</u>. Pela inexecução total ou parcial da Ata ou da Autorização de Serviço, garantidos a ampla defesa e o contraditório, o prestador de serviço ficará sujeito às seguintes sanções:
- a) advertência, por escrito, informando à contratada sobre o descumprimento de quaisquer obrigações assumidas e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;
 - b) Multa moratória, observados os limites no art. 86 da Lei 8.666/93:
- c) Multa punitiva (inciso II, do art. 87, da Lei nº. 8.666/93) de 20% (vinte por cento) sobre o valor da Autorização de Serviço, caso haja atraso ou o serviço esteja fora das especificações contratadas.
- d) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos casos de:
 - d.1) Apresentar documentação falsa;
 - d.2) Deixar de apresentar documentação exigida para o certame;
- d.3) Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não assinar a Ata de Registro de Preços;
 - d.4) Recusar o recebimento da Autorização de Serviço;
- d.5) Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação, descumprimento dos prazos de entrega ou entrega dos serviços fora das especificações técnicas;
 - d.6) Não mantiver a proposta;
 - d.7) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.
- 12.1. A recusa injustificada do beneficiário da Ata em assinar a Autorização de Serviço, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no Edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida.
- 12.2. As penas de multa poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas neste edital.
- 12.3. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido pela Contratada, no prazo de 05 (cinco) dias a contar da data da notificação da sanção, sob pena de ser descontado da garantia prestada ou do pagamento eventualmente devido pela Administração.



- **13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.** As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:
- a) Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo à presente Ata de Registro de Preços.
- b) É vedado caucionar ou utilizar a Autorização de Serviço decorrente do presente registro para qualquer operação financeira.
- **14. DA PUBLICIDADE.** A eficácia da presente ata depende de publicação de seu extrato na imprensa oficial.
- **15. DO FORO.** As partes elegem o foro da Comarca de Guaranésia para dirimir dúvidas ou litígios eventualmente emergentes em decorrência desta Ata.

E por estarem assim ajustadas, as partes assinam a presente Ata.

Local e data

Laércio Cintra Nogueira Prefeito Municipal

Luís José Pereira Secretário Municipal de Administração

> Paulo Marcos Teixeira Secretaria Municipal de Saúde

Maria Eugenia Souza Pelicer Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Érico Queiroz Júnior Secretaria Municipal de Obras e Urbanismo

Ismael da Silva Santos Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo

> Antônio da Silva Laudade Secretaria Municipal de Educação

> > Contratado Representante legal cargo



ANEXO I – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO - QUANTITATIVOS, PREÇOS E FORNECEDOR

(A que se refere à cláusula segunda da Ata de Registro de Preços 0xx/2023)

Item	Especificação do Item	Unid.	Quant.		Marca	Preço
			Mín.	Máx.		Unitário
1.	ABACATE FORTUNA A: apresentação fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não apresentar lesões, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca.	kg	100	125		
2.	ABACAXI PEROLA A: fresco e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Estar isentas de lesões, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	Kg	8.000	10.000		
3.	ABOBRINHA ITALIANA: de elevada qualidade e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Devem estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes a casca. Tamanho pequeno, com comprimento de 150 a 200 mm e diâmetro entre 40 a 70 mm	kg	1.800	2.000		
4.	ACELGA: Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, fresco, folhas íntegras e presas, de boa qualidade, sem partes apodrecidas, insetos e larvas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência.	Unidade	600	750		
5.	ALFACE Lisa/ Crespa EXTRA: parte verde das hortaliças, de elevada qualidade sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras devem estar frescas, sem sujidades, parasitas ou larvas.	Unidade	2.800	3.200		
6.	ALHO TIPO 6 : peso médio 40g, estrangeiro ou nacional, classificação graúdo sem defeito. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados.	Kg	600	750		
7.	BANANA PRATA-SP: peso médio 140g, devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, Tamanho médio e uniforme.	Kg	9.000	11.250		
8.	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: tamanho uniforme, qualidade e sem defeitos. Isenta de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca.	Kg	7.000	8.750		
9.	BATATA DOCE (rosada ou amarela): de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes ,fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de	Kg	3.000	3.750		

Página 74 de 94



		ı		1	
	origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e				
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
10.	BETERRABA EXTRA : Tamanho uniforme, de	Kg	3.000	3.750	
	elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente				
	desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos				
	da variedade e uniformidade no tamanho e cor.				
	Não deverá apresentar sujidades, parasitas ou				
	larvas.				
11.	BERINJELA: De primeira qualidade, fresca	KG	2.000	2.250	
	,compacta e firme isenta de enfermidades material	1.0	2.000	2.200	
	terroso e umidade externa anormal, tamanho				
	,coloração uniformes, devendo ser bem				
	desenvolvida ,devidamente acondicionada para o				
	•				
40	transporte.	I belide de	0.000	0.000	
12.	BRÓCOLIS De 1ª qualidade, compacta e firme,	Unidade	2.600	3.000	
	sem lesões de origem física ou mecânica,				
	perfurações e cortes, tamanho e coloração				
	uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.				
13.	CABOTIA: isento de rachaduras, perfurações,	Kg	2.600	3.000	
	cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por				
	pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades,				
	terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca.				
14.	CARÁ – De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme	Kg	1.000	1.250	
	sem lesões de origem física ou mecânica,				
	perfurações e cortes, tamanho e coloração				
	uniforme.				
15.	CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA: sem defeito,	Kg	2.600	3.000	
10.	não serão permitidas rachaduras, perfurações e	ı Ng	2.000	3.000	
	cortes. Não deverá apresentar sujidade e parasitas.				
16		Moss	2 000	4.750	
16.	CEBOLINHA: Parte verde das hortaliças, sem	Maço	3.800	4.750	
	defeitos, com folhas verdes, sem traços de				
	descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem				
	desenvolvidas, estarem frescas, não apresentar				
	sujidade e terra aderente, umidade externa				
	anormal, odor e sabor estranhos.				
17.	CENOURA EXTRA: Raiz de elevada qualidade e	Kg	4.000	5.000	
	sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com				
	aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e				
	uniformidade no tamanho e cor. Não deverá				
	apresentar sujidades, parasitas ou larvas.				
18.	COUVE-FLOR De 1ª qualidade, compacta e firme,	unidade	2.400	3.000	
	sem lesões de origem física ou mecânica,				
	perfurações e cortes, tamanho e coloração, isento				
	de parasitas e larvas				
19.	COUVE MANTEIGA EXTRA: Parte verde das	Maço	1.800	2.200	
	hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos,				
	com folhas verdes , hidratadas, sem traços de				
	descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem				
	desenvolvidas. Serem frescas totalmente livres de				
00	sujidades e parasitas.	16	0.000	0.000	
20.	CHUCHU EXTRA: Legume de elevada qualidade	Kg	2.600	3.000	
	e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos,				
	com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e				
	uniformidade no tamanho e cor. Não deverá				
	apresentar sujidades, parasitas ou larvas.				

Página 75 de 94



21.	ESCAROLA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Serem frescas totalmente livres de sujidades e parasitas.	unidade	1.600	2.000	
22.	ESPINAFRE: Maço de tamanho médio, coloração verde escura, de boa qualidade, sem partes amareladas e estragadas. Peso médio por maço 450 gr.	KG	600	800	
23.	GOIABA: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada	kg	1.500	1.875	
24.	LARANJA LIMA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme.	Kg	600	750	
25.	LARANJA PÊRA A: peso médio 200g, devendo se apresentar frescas. De boa qualidade. Não estarem danificadas, não conter sujidade.	Kg	7.000	8.750	
26.	LIMÃO TAITI A : devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter substância terrosa, sujidades. Tamanho médio e uniforme.	Kg	260	300	
27.	MAÇÃ NACIONAL FUJI/GALA: classificação 163- 175, devendo se apresentar fresca. De boa qualidade. Não estarem danificadas por quaisquer lesões. Não conter substância terrosa e sujidades. Tamanho médio e uniforme.	Kg	6.000	7.500	
28.	MAMÃO FORMOSA A : devendo se apresentar fresca. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não conter sujidade, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	Kg	6.000	7.500	
29.	MANDIOQUINHA GRAÚDA EXTRA : raiz de elevada qualidade e sem defeitos. Não apresentas sujidades, parasitas ou larvas.	Kg	1.600	2.000	
30.	MANDIOCA – De 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos.	Kg	2.600	3.000	
31.	MANGA PALMER: devendo se apresentar fresca e de boa qualidade. Não conter substância terrosa e sujidades. Tamanho médio e uniforme.	Kg	6.000	7.500	
32.	MARACUJÁ AZEDO A: Integro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidade, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente, livre	kg	3.000	3.750	

Página 76 de 94



	de verálues de feutilisentes		l		
	de resíduos de fertilizantes	16	7.000	0.000	
33.	MELANCIA GRAÚDA: peso médio 8 kg,	Kg	7.200	8.000	
	redonda/comprida, devendo se apresentar fresca.				
	Não conter substância terrosa e sujidade.				
34.	MORANGO: devendo se apresentar frescos, de	Kg	600	750	
	boa qualidade, sem danos físicos, não conter				
	substâncias terrosa e sujidades.				
35.	OVOS : de galinha, tipo grande, branco, embalados	Dúzia	6.000	7.500	
	em cartelas de 12 unidades, protegidos por filme				
	de PVC, plástico ou isopor. Contendo na				
	embalagem a identificação do produto, marca do				
	fabricante, validade, data de embalagem, peso				
	líquido e solo de inspeção do órgão competente.				
	Validade mínima de 20 dias a contar o ato de				
	entrega.				
36.	PERA NACIONAL: peso médio 200g, devendo se	Kg	1.300	1.675	
	apresentar fresca. Não estarem danificadas por	-			
	quaisquer lesões. Não conter substância terrosa e				
	sujidades. Tamanho médio e uniforme.				
37.	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA: devendo se	Kg	360	400	
	apresentar fresca. Não conter substância terrosa e	-			
	sujidades. Tamanho médio e uniforme.				
38.	PEPINO: De 1 ^a qualidade fresco, compacto e firme,	Kg	600	750	
	apresentando tamanho uniforme e suficientemente	-			
	desenvolvidos, estando livres de enfermidades,				
	defeitos graves que alterem a conformação e				
	aparência, sem lesões de origem física / mecânica				
	(rachaduras, perfurações, cortes). Acondicionados				
	em embalagens adequadas ao transporte e				
	segurança sanitária.				
39.	REPOLHO LISO EXTRA: Tamanho médio,	kg	2.600	3.000	
	coloração verde claro a escuro, fresco, folhas				
	íntegras e presas, de boa qualidade, sem partes				
	apodrecidas. Apresentarem grau de evolução				
	completa do tamanho, aroma, e cor próprias da				
	espécie e variedade; estarem livres de				
	enfermidades e insetos; não estarem danificadas				
	por qualquer lesão de origem física ou mecânica				
	que afete a sua aparência; estarem livres das				
	folhas externas sujas de terra e da maior parte				
	possível da terra aderente; estarem isentas de				
	umidade externa anormal, odor e sabor estranhos,				
	sem danos físicos e mecânicos oriundos do				
	manuseio e transporte. De colheita recente, livre de				
	resíduos de fertilizantes. Tamanho médio de 3 a 4				
1.5	kg.				
40.	RUCULA: Parte verde das hortaliças sem defeitos,	maço	600	750	
	com folhas verdes, sem traços de descoloração				
	turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas,				
	estarem frescas não apresentar sujidades e terra				
	aderente, unidade externa anormal, odor e sabor				
	estranhos. Peso médio por maço: 140 gr.				
41.	SALSA: Parte verde das hortaliças, sem defeitos,	Maço	1.600	2.000	
	com folhas verdes, sem traços de descoloração,				
	turgescentes, intactas, firmes e bem				

Página 77 de 94



1					
	desenvolvidas., estarem frescas, não apresentar				
	sujidade e terra aderente, umidade externa				
	anormal, odor e sabor estranhos.				
42.	TANGERINA PONCKAM A: tamanho uniforme,	Kg	5.000	6.250	
	devendo estar fresca. Não estarem danificadas por				
	quaisquer lesões, isentas de substância terrosa e				
	sujidades.				
43.	TOMATE MADURO EXTRA: Fruto procedente de	Kg	6.000	7.500	
	planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou				
	como ingrediente na culinária, devendo estar				
	fresco, apresentar grau de maturação tal que				
	permita suportar a manipulação, o transporte e				
	conservar as condições adequadas para o				
	consumo mediato e imediato. Não conter				
	sujidades, produtos químicos e corpos estranhos				
	aderentes a superfície da casca. Estar isento de				
1.1	parasitas ou larvas.	17	000	4.000	
44.	VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA: Elevada	Kg	800	1.000	
	qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes.				
	Serem frescas, estarem livres de terra aderentes,				
45.	assim como sujidades, parasitas e larvas. AÇÚCAR CRISTAL: Acondicionado em pacote de	Pacote	2.600	3.000	
45.	polietileno atóxico transparente, resistente e	Facole	2.000	3.000	
	vedado hermeticamente. Pacote com 05 kg, com				
	identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				
	data de fabricação e validade. Isento de				
	fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material				
	estranho. Apresentando cor, odor e sabor				
	característicos. Validade mínima de 12 (doze)				
	meses, a contar da data de entrega.				
46.	AMENDOIM: Descascado, selecionado, miúdo tipo	Pacote	400	500	
	1.Sabor característico. Acondicionado em				
	embalagem resistente de polietileno atóxico.				
	Pacote 500 g., Com identificação na embalagem				
	(rótulo): valor nutricional, peso, fornecedor, data de				
	fabricação/ validade. Isento de: matéria terrosa,				
	parasitas, larvas, material estranho, sem umidade.				
	Validade mínima de 6(seis) meses, a contar da				
	data de entrega.				
47.	AMIDO DO MILHO: Em pó fino, branco, sabor e	Pacote	260	300	
	odor característicos, fabricado a partir de matérias				
	primas sãs e limpas. Acondicionado em				
	embalagens resistente de polietileno atóxico.				
	Pacote com 500g., com identificação na				
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor				
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e				
	validade. Isento de matéria terrosa, parasitas,				
	larvas, material estranho, sem umidade. Validade				
40	de 12 meses a contar da data de entrega.		4.555		
48.	ARROZ BRANCO tipo 1: Agulhinha, beneficiado	Pacote	4.000	5.000	
	polido, longo fino, acondicionado em embalagem				
	resistente de polietileno. Pacote com 5 kg, com				
	identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				

Página 78 de 94



	-				
	data de fabricação e validade. Isento de sujidades,				
	parasitas, larvas e material estranho. Validade				
	mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.				
49.	CAFÉ: 100% arábica, bebida dura, torrefação	pacote	5.400	6.750	
	média, de 1ª qualidade. Com selo de pureza ABIC.				
	Pacote tipo almofada contendo 500g.				
50.	FARINHA DE MILHO: farinha de milho em flocos	Pacote	500	625	
	grandes, amarelos, sem sal. Pacote com 500g.				
	com identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				
	data de fabricação e validade. Isento de sujidades,				
	parasitas, larvas e material estranho. Validade				
	mínima de 04 meses, a contar da data de entrega.				
51.	FARINHA DE TRIGO: tipo 1, enriquecida com	Kg	2.400	3.000	
	ácido fólico e ferro. Fabricada a partir de grãos de	3			
	trigo sãos e limpos, isento de matéria terrosa e				
	parasitas e em perfeito estado de conservação.				
	Não podendo estar imida ou fermentada. Pacote				
	com 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo)				
	dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade. Isento				
	de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.				
	Validade mínima de 6 meses a contar da data de				
	entrega.				
52.	FEIJÃO CARIOQUINHA: grupo 1, feijão comum,	Kg	7.000	8.750	
	classe cores. Acondicionado em embalagem	3			
	resistente de polietileno atóxico transparente.				
	Pacote com 1 kg. com identificação na embalagem				
	(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade. Isento				
	de sujidades, parasitas larvas e material estranho.				
	Sem a presença de grãos mofados e/ou				
	carunchados. Validade mínima de 06 meses a				
	contar da data de entrega.				
53.	FEIJÃO PRETO TIPO 1: acondicionado em	Kg	2.000	2.500	
	embalagem resistente de polietileno atóxico				
	transparente, contendo 1 kg, com identificação na				
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor				
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e				
	validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e				
	material estranho. Sem a presença de grãos				
	mofados ou carunchados. Validade mínima de 6				
	meses a contar da data de entrega.				
54.	FUBÁ DE MILHO: fubá mimoso enriquecido com	kg	600	750	
	ácido fólico e ferro, obtido da moagem do grão de	_			
	milho são, limpo, isento de matéria terrosa,				
	parasitas e larvas. Não podendo apresentar				
	umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em				
	embalagem de polietileno atóxico, contendo 1 kg,				
	com identificação na embalagem (rótulo) Pacote				
	com 1 kg.				
55.	GRÃO DE BICO: grãos limpos, embalados em	Pacote	300	375	
	sacos plásticos, transparentes. Pacote com 500g.				
	Com identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				

Página 79 de 94



	data de fabricação e validade. Isento de sujidades,				
	parasitas e larvas e material estranho. Validade				
	mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
56.	MILHO BRANCO PARA CANJICA BRANCA:	Pacote	600	750	
	branco tipo 1, acondicionado em embalagem				
	resistente de polietileno atóxico, transparente.				
	Pacote com 500g. Com identificação na				
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor				
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e				
	validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e				
	material estranho. Validade mínima de 6 meses a				
	contar da data de entrega.				
57.	MILHO PARA PIPOCA: tipo 1. Acondicionado em	Pacote	800	1.000	
0	embalagem resistente de polietileno atóxico,				
	transparente. Pacote com 500g. Com identificação				
	na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor				
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e				
	validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e				
	material estranho. Validade mínima de 6 meses a				
	contar da data de entrega.				
58.	SAL REFINADO IODADO: de 1ª qualidade, não	Kg	800	1.000	
	deve apresentar sujidades, misturas inadequadas				
	ao produto. Embalagem: deve estar intacta,				
	acondicionado em pacotes de polietileno				
	transparente, termossoldada, atóxica. Pacote de 1				
	kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data				
	de entrega.				
59.	TRIGO PARA QUIBE: Acondicionado em	Pacote	600	750	
	embalagem resistente de polietileno atóxico,				
	transparente. Pacote com 500g. Com identificação				
	na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor				
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e				
	validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e				
	material estranho. Validade mínima de 6 meses a				
	contar da data de entrega.				
60.	POLVILHO AZEDO: Produto amiláceo extraído da	pacote	2.000	2.500	
	mandioca. Embalados em papel impermeável,				
	limpo, não violado que garantam a integridade do				
	produto. Com identificação na embalagem (rótulo)				
	dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade. Isento				
	de sujidades, parasitas e larvas e material				
	estranho. Deverá apresentar validade mínima de 6				
	meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg.				
61.	LEITE CONDENSADO: obtido pela desidratação,	Unidade	320	400	
	adicionada de sacarose ou glicose, embalado em				
	Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem,				
	não amassada, não estufada, em Embalagem com				
	395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				
	data de fabricação e validade. Validade mínima de				
0.5	6 meses a contar da data de entrega.				
62.	MILHO VERDE EM CONSERVA: milho verde em	Unidade	200	250	
	conserva. Peso de 170g drenado. Com				
1	identificação na embalagem (rótulo) dos				

Página 80 de 94



		Ι			1
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				
	data de fabricação e validade. Validade mínima de				
	6 meses a contar da data de entrega.				
63.	ÓLEO DE SOJA : 100% natural, comestível, extrato	Unidade	4.000	5.000	
	refinado. Volume de 900 ml. Com identificação na				
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor				
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e				
	validade. Validade mínima de 6 meses a contar da				
	data de entrega.				
64.	VINAGRE DE ÁLCOOL CLARO: ácido acético	Unidade	2.000	2.500	
	obtido mediante a fermentação acética de soluções				
	aquosas de álcool procedente principalmente de				
	matérias agrícolas. Frasco com 750 ml. Com				
	identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				
	data de fabricação e validade. Validade mínima de				
GE.	6 meses a contar da data de entrega.	lee:	F 000	0.405	
65.	ACÉM EM CUBOS: congelado, sem gordura, sem	kg	5.000	6.125	
	pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro				
	característicos. Livre de parasitas, micróbios e				
	qualquer substância nociva. Embalagem: deve				
	estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica,				
	embalada à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem				
	deve conter as seguintes informações: identificação				
	da empresa, peso, data de processamento e data				
	de validade, identificação do tipo da carne,				
	temperatura de estocagem, armazenamento e				
	conservação, carimbo de inspeção estadual ou				
	federal.O veículo de transporte deverá ser				
	realizado em caminhão refrigerado com controle de				
	temperatura e com certificado de vistoria concedido				
	pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá				
	estar devidamente uniformizado para a entrega na				
	unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a				
	contar da data de entrega				
66.	ALCATRA EM BIFE: congelado, sem gordura, sem	kg	1.600	2.000	
	pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro				
	característicos. Livre de parasitas, micróbios e				
	qualquer substância nociva. Embalagem: deve				
	estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica,				
	embalada a vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem				
	deve conter as seguintes informações: identificação				
	da empresa, peso, data de processamento e data				
	de validade, identificação do tipo da carne,				
	temperatura de estocagem, armazenamento e				
	conservação, carimbo de inspeção estadual ou				1
	federal. O veículo de transporte deverá ser				1
	realizado em caminhão refrigerado com controle de				1
					1
	temperatura e com certificado de vistoria concedido				1
	pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá				1
	estar devidamente uniformizado para a entrega na				1
	unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a				1
	contar da data de entrega.				
67.	COXINHA DA ASA - BRUMEC: congelada, com	kg	4.000	5.000	
	aspecto, cor e cheiros característicos. Não deve				1

Página 81 de 94



		1				,
	apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de					
	parasitas, micróbios e qualquer substancia nociva.					
	Embalagem: intacta, de polietileno, transparente e					
	atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade					
	do produto. Pacote com 1 kg deverão apresentar					
	temperatura na faixa de -12 a - 18°C.Na					
	embalagem deve conter as seguintes informações:					
	identificação da empresa, peso, data de					
	processamento e data de validade, identificação do					
	tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou					
	federal. O veículo de transporte deverá ser					
	realizado em caminhão refrigerado com controle de					
	temperatura e com certificado de vistoria concedido					
	pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá					
	estar devidamente uniformizado para a entrega na					
	unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a					
	contar da data de entrega.					
68.	LINGUIÇA FRESCA SUÍNA: pacote, com sif;	kg	1.600	2.000		
	frescal; feita com carne 100% de pernil com carne					
	não mista e condimentos com aspecto normal,					
	firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de					
	sujidade, parasitas e larvas; mantida em					
	temperatura e refrigeração adequada,				1	
	acondicionada em saco de polietileno; e suas					
	condições deverão estar de acordo com a					
	legislação vigente e Prazo de validade mínimo de 3					
	meses a contar da data de entrega.					
69.	LINGUIÇA FRESCA DE FRANGO: pacote, com	kg	1.600	2.000		
00.	sif; frescal, de frango, preparada com 100% de	ı.a	1.500	2.000		
	frango não mista e condimentos, com aspecto					
	normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta				1	
	de sujidade, parasitas e larvas; mantida em					
	temperatura e refrigeração adequada;				1	
	acondicionada em saco de polietileno, e suas					
	condições deverão estar de acordo com a				1	
	legislação vigente e prazo de validade mínimo de 3					
70	meses a contar da data de entrega		4.000	F.000	<u> </u>	
70.	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO: congelado em	kg	4.000	5.000	1	
	fatias com cerca de 170 g cada, embalado em saco					
	plástico transparente, atóxico, limpo, não violado,					
	resistente. Deverão apresentar temperatura na					
	faixa de -12 a – 18°C. Na embalagem deve conter					
	as seguintes informações: identificação da					
	empresa, peso, data de processamento e data de				1	
	validade, identificação do tipo da carne, carimbo de					
	inspeção estadual ou federal. O veículo de					
	transporte deverá ser realizado em caminhão				1	
	refrigerado com controle de temperatura e com					
	certificado de vistoria concedido pela Autoridade				1	
	Sanitária. O entregador deverá estar devidamente				1	
	uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de				1	
	validade mínimo de 03 meses a contar da data de					
	entrega.					
1	r omroga.			<u> </u>	<u> </u>	1
71	LINGUICA TIPO CALARDESA: de carno cuíno	ka	1 600	2 000		
71.	LINGUIÇA TIPO CALABRESA : de carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, deverá apresentar-	kg	1.600	2.000		

Página 82 de 94



	se com aspecto, cor , cheiro e sabor característico.				
	Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância				
	nociva. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data				
	de processamento e data de validade, identificação				
	do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou				
	federal. Embalada à vácuo. O veículo de transporte				
	deverá ser realizado em caminhão refrigerado com				
	controle de temperatura e com certificado de				
	vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O				
	entregador deverá estar devidamente uniformizado				
	para a entrega na unidade. Prazo de validade				
	mínimo de 03 meses a contar da data de entrega.				
72.	PATINHO BOVINO EM CUBOS: congelada, sem	kg	5.000	6.125	
	gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor				
	e cheiro característicos. Livre de parasitas,				
	micróbios e qualquer substância nociva.				
	Embalagem deve estar intacta, de polietileno,				
	transparente, atóxica, embalado à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes				
	informações: identificação da empresa, peso, data				
	de processamento e data de validade, identificação				
	do tipo de carne, temperatura de estocagem,				
	armazenamento e conservação, carimbo de				
	inspeção estadual ou federal. O veículo de				
	transporte deverá ser realizado em caminhão				
	refrigerado com controle de temperatura e com				
	certificado de vistoria concedido pela Autoridade				
	Sanitária. O entregador deverá estar devidamente				
	uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de				
	validade mínimo de 3 meses a partir da data de				
	entrega.		5 000	0.405	
73.	MUSCULO MOIDO: congelado, sem gordura, sem	kg	5.000	6.125	
	pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro				
	característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá conter no				
	máximo, 10 % de gordura, ser isenta de				
	cartilagens, ossos e no máximo 3 % de				
	aponervoses. Embalagem: deve estar intacta, de				
	polietileno, transparente, atóxica, embalada à				
	vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter				
	as seguintes informações: identificação da				
	empresa, peso, data de processamento e data de				
	validade, identificação do tipo da carne, carimbo de				
	inspeção estadual ou federal. O veículo de				
	transporte deverá ser realizado em caminhão				
	refrigerado com controle de temperatura e com				
	certificado de vistoria concedido pela Autoridade				
	Sanitária. O entregador deverá estar devidamente				
	uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de				
	validade mínimo de 03 meses a contar da data de				
74.	entrega PERNIL SUÍNO EM ISCAS: sem pele, cortado em	ka	5.000	6.125	
/ 4 .	iscas, sem gordura, congelado. Com aspecto, cor e	kg	5.000	0.120	
	cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios				
	onono caraciensiloos. Livie de parasilas, microbios	l .	l	L	

Página 83 de 94



75.	e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalado a vácuo, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.	ka	5.000	6.125	
	iscas, sem gordura, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalado a vácuo, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.	kg			
76.	e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente embalado à vávuo. Deverá apresentar temperatura inferior a 7º C. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação dos ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.	kg	3.600	4.000	
77.	FILÉ DE TILÁPIA: Tipo Tilapia, limpo, congelado, isento de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem espinho e sem pele. Deverá estar acondicionadas em bandejas de isopor, envoltas em plástico	kg	3.600	4.000	

Página 84 de 94



	atóxico, transparente e resistente e devidamente				
	lacrado, garantindo a integridade ao produto ate o				
	consumo. Deverá constar na embalagem os dados				
	de identificação, procedência, número de lote, data				
	de validade, quantidade do produto, carimbo do				
	SIM, SIF OU IMA. Com prazo de validade mínima				
	de 60 dias a partir da data de entrega				
78.	ACHOCOLATADO LÍQUIDO: a base de leite	unidade	600	800	
70.		unidade	600	000	
	integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó,				
	cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato				
	de malte, sal, vitaminas (C, B3, E, B6, B2, B1, A),				
	espessantes: mono e diglicerídeos, citrato de sódio				
	e lecitina de soja, aromatizante. Embalagem Tetra				
	Pak de 200 ml.				
79.	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR	unidade	6.000	7.500	
	MORANGO: a base de soro de leite em pó				
	reconstituído, leite pasteurizado integral e/ou leite				
	pasteurizado desnatado, açúcar, preparado de				
	morango (água, açúcar, polpa de morango sem				
	sementes, espessante amido modificado,				
	conservante sorbato de potássio (INS 202), corante				
	natural carmim de cochonilha (INS 120), aroma				
	idêntico ao natural de morango, carragena (INS				
	407), acidulante ácido cítrico (INS 330), corante				
	artificial vermelho ponceaux (INS 124), amido				
	modificado, gelatina (INS 428), goma guar (INS				
00	412) e fermento lático. Embalagem com 900 gr.		5.000	0.050	
80.	IOGURTE NATURAL: Leite integral e/ou leite	unidade	5.000	6.250	
	integral reconstituído, leite desnatado e/ou leite				
	desnatado reconstituído, leite em pó desnatado e				
	fermento lácteo. Sem adição de açúcar. Pote de				
	170 gramas.				
81.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: com	pacote	260	300	
	emulsificante (lecitina de soja), vitamina C, vitamina				
	e ferro, vitamina PP, zinco, pantotenato de cálcio,				
	vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, cobre, ácido				
	fólico, iodo, vitamina A, vitamina H, vitamina D e				
	vitamina B12, Sem glúten. Embalagem com 01 kg.				
82.	LEITE INTEGRAL UHT: leite líquido, envasado em	unidade	3.600	4.000	
	embalagens tipo Tetra Pak, pasteurizado,				
	desnatado, rico em cálcio, registrado no Ministério				
	da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.				
	Embalagem com 1 litro.				
83.	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL: envasado	litro	60.000	75.000	
55.	em embalagens plástica, plástica, pasteurizado,		55.555	70.000	
	com teor de gordura de 3%, rico em cálcio,				
	devendo conter na embalagem identificação do				
	produto, marca do fabricante, prazo de validade e				
	capacidade. O produto deverá ter registro no				
	Ministério da Agricultura e/ou ministério da Saúde.				
	Embalagem com 1 litro. Validade de no mínimo 4				
	dias a partir da data de entrega. Temperatura na				
	faixa de 0 a 4 ° C no ato da entrega. A entrega				
	deverá ser diária.				
84.	MARGARINA VEGETAL: fabricada com gordura	unidade	2.600	3.000	
	I .	l	l		

Página 85 de 94



	vegetal, 80% de lipídeos, aspecto, cheiro, sabor e					
	cor peculiares aos mesmos. Cremosa, zero					
	gordura trans, entrega em temperatura inferior a					
	8°C. Embalagem com 500g. Contendo na					
	embalagem a identificação do produto, marca do					
	fabricante, validade, Dara de embalagem, peso					
	líquido e selo de inspeção do órgão competente.					
	Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da					
	data da entrega.					
85.	MANTEIGA: Manteiga pura com sal. Embalagem	unidade	1.200	1.600		
	com, no mínimo, 500g, contendo dados de					
	identificação do produto, marca do fabricante,					
	prazo de validade e peso líquido. O produto deverá					
	ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.					
	Deverá ser transportado em carros fechados					
	refrigerados, em embalagens e temperaturas					
	corretas (10°c ou de acordo com o fabricante) e					
	adequadas, respeitando as características do					
	produto. De modo que a embalagem não se					
	apresente estufadas ou alteradas.					
86.	QUEIJO MUÇARELA: embalagem original a	kg	260	300		
	vácuo, em saco plástico transparente e atóxico,	_				
	limpo, não violado, resistente, que garanta a					
	integridade do produto até o momento do consumo,					
	acondicionado em embalagem lacrada, com dados					
	de identificação, procedência, informações					
	nutricionais, número de lote, número do registro no					
	Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de					
	inspeção do SIF. Temperatura de entrega até 8°C.					
	Embalagem com aproximadamente 4kg					
87.	QUEIJO RALADO: queijo tipo parmesão, ralado,	pacote	800	1.000		
	embalado em sacos plásticos transparentes,					
	atóxicos, hermeticamente fechados, Embalagem					
	com 50 g. A embalagem deverá conter					
	externamente os dados de identificação e					
	procedência, número de lote, data de fabricação do					
	produto. Deverá apresentar validade mínima de 6					
	(seis) meses a partir da entrega.					
88.	CANELA EM PÓ: canela em forma de pó fino,	pacote	360	400		
	acondicionado em saco polietileno, íntegro, atóxico,					
	resistente, vedado hermeticamente. Pacote com					
	aproximadamente 17g. A embalagem deverá					
	conter externamente os dados de identificação e					
	procedência, número de lote, data de fabricação do					
	produto. Deverá apresentar validade mínima de 6					
	(seis) meses a partir da entrega.					
89.	COCO RALADO: produto alimentício desidratado	pacote	600	750		
	contendo entre os ingredientes: polpa de coco					
	desidratada e parcialmente desengordurada. Deve					
	apresentar cor, cheiro e sabor característico.					
	Ausente de sujidades e parasitas. Embalagem:					
	plástica, integra, atóxica, contendo 100g do					
	produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a					
	contar da data de entrega.					
90.	COLORAU: constituído de matéria prima com	pacote	700	875		
1		l	I	I	i	1

Página 86 de 94



	aspecto, cor, cheiro e sabor característico do				
	produto, contendo no máximo 10% de sal. Pacote				
	com aproximadamente 50g A embalagem deverá				
	conter externamente os dados de identificação e				
	procedência, número de lote, data de fabricação do				
	produto. Deverá apresentar validade mínima de 6				
	(seis) meses a partir da entrega.				
91.	CRAVO DA ÍNDIA: constituídos por botões florais	pacote	120	150	
	secos, acondicionados em saco de polietileno,	p 0.0000			
	íntegro, atóxico, resistente, vedado				
	hermeticamente. Pacote com aproximadamente				
	17g A embalagem deverá conter externamente				
	os dados de identificação e procedência, número				
	de lote, data de fabricação do produto. Deverá				
	apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a				
	partir da entrega.				
92.	LOURO: o louro deve ser constituído de folhas sãs,	pacote	120	150	
02.	limpas e secas, de cor verde- pardacenta, de	Passic	120		
	cheiro aromático e sabor próprio. Pacote com				
	aproximadamente 7g A embalagem deverá				
	conter externamente os dados de identificação e				
	procedência, número de lote, data de fabricação do				
	produto. Deverá apresentar validade mínima de 6				
	(seis) meses a partir da entrega.				
93.	ORÉGANO: o orégano deve ser constituído por	pacote	200	250	
95.	folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs,	pacole	200	230	
	limpas e secas. Pacote com aproximadamente				
	50g A embalagem deverá conter externamente os				
	dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá				
	apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a				
94.	partir da entrega. CACAU EM PÓ: produto em pó natural, 100%	unidade	3.600	4.000	
<i>3</i> 4 .	cacau sem adição de açúcar e sem gluten. A	unidade	3.000	4.000	
	embalagem deverá conter externamente os dados				
	de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da				
	, , ,				
95.	entrega. ACHOCOLATADO EM PÓ: em pó, instantâneo,	unidade	600	750	
95.		unidade	UUO	750	
	composto por açúcar, cacau em pó, soro de leite,				
	emulsificante lecitina de soja. Pacote com 400g. A				
	embalagem deverá conter externamente os dados				
	de identificação e procedência, número de lote,				
	data de fabricação do produto. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da				
06	entrega.	داد داد د	F00	005	
96.	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: Achocolatado	unidade	500	625	
	em pó diet: o produto deve estar de acordo com a				
	NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29				
	de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes:				
	cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes				
	artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica.				
	Pode conter edulcorantes naturais. Sem glúten.				
l	Características: cor, odor, sabor e textura				1

Página 87 de 94



	característica. Embalagem primaria: pote plástico				
	atóxico, resistente, rotulado de acordo com a				
	legislação vigente, com lacre de proteção intacto,				
	pesando até 250 gramas. Na data da entrega o				
	produto deve dispor de no mínimo 06 meses de				
	validade.				
97.	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO: a	unidade	25	30	
	base de aspartame, não apresentar na composição				
	xilitol ou sorbitol ou frutose, em frascos de				
	polietileno atóxico. De acordo com portaria 38 de				
	13/01/1998 da ANVIS e NTA 83. (decreto				
	12.468/78) Embalagem com 200 ml.				
98.	BOMBOM: bombom recheado com creme de	pacote	1.600	2.000	
	castanha de caju, com camada crocante tipo waffer				
	e cobertura de chocolate ao leite, pesando				
	aproximadamente 21,5 g cada. Pacote com 01				
	quilo.				
99.	CHOCOLATE GRANULADO: granulados	pacote	400	500	
	aromatizados artificialmente. Embalagem de 130 g.	'			
	A embalagem deverá conter externamente os				
	dados de identificação e procedência, número de				
	lote, data de fabricação do produto. Deverá				
	apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a				
	partir da entrega.				
100.	FERMENTO TIPO BIOLÓGICO: fermento biológico	pacote	600	750	
	fresco, apresentando cor creme, cheiro e sabor	Passas			
	característicos. Embalagem com 4 tabletes de 15 g				
	cada. A embalagem deverá conter externamente				
	os dados de identificação e procedência, número				
	de lote, data de fabricação do produto. Deverá				
	apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a				
	partir da entrega.				
101.	GELATINA EM PÓ SEM SABOR: incolor,	unidade	60	75	
	acondicionada em sacos plásticos resistentes.				
	Validade mínima de 6 meses a partir da data de				
	entrega. Embalagem com 2 envelopes com 45g.				
102.	GELÉIA DE FRUTA: sem aromatizantes e	unidade	600	750	
	corantes artificiais, com polpa de fruta natural, em				
	embalagem de vidro ou plástico atóxico de 250 g. A				
	embalagem deverá conter externamente os dados				
	de identificação e procedência, número de lote,				
	data de fabricação do produto. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da				
	entrega.				
103.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE	unidade	1.200	1.500	
.55.	COLA - LATA: composto de água gaseificada,	arnadac	1.200	1.500	
	açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante,				
	caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural.				
	Lata com 350 ml.				
104.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE	unidade	1.000	1.250	
104.	COLA: composto de água gaseificada, açúcar,	uniuaue	1.000	1.200	
	extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo				
	IV, acidulante INS338 e aroma natural. Embalagem				
	com 2 litros. A embalagem deverá conter				
	_				
	externamente os dados de identificação e				

Página 88 de 94



	procedência, número de lote, data de fabricação do				
	produto. Deverá apresentar validade mínima de 6				
	(seis) meses a partir da entrega.				
105.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE	unidade	60	80	
	GUARANÁ - DIET 2L. composto de água				
	gaseificada, extrato vegetal de guaraná, aroma				
	natura, benzoato de sódio, ácido cítrico, corante:				
	caramelo tipo IV, edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem com 2				
	litros. A embalagem deverá conter externamente os				
	dados de identificação e procedência, número de				
	lote, data de fabricação do produto. Deverá				
	apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a				
	partir da entrega.				
106.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE	unidade	600	750	
	GUARANÁ - LATA: composto de extrato de				
	guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo				
	permitido 0,02g a 0,2g de extrato de semente de				
	guaraná, Lata com 350 ml.				
107.	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE	unidade	1.200	1.500	
	GUARANÁ: composto de extrato de guaraná, água				
	gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02g a 0,2g				
	de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais. Embalagem com 2 litros A				
	embalagem deverá conter externamente os dados				
	de identificação e procedência, número de lote,				
	data de fabricação do produto. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da				
	entrega.				
108.	REFRIGERANTE À BASE DE SUCO DE LIMÃO -	unidade	600	800	
	LATA: Elaborado com água gaseificada, açúcar,				
	suco natural de limão e lima ácida, acidulante,				
	conservador, aroma natural e antioxidante. Lata				
109.	com 350 ml. REFRIGERANTE A BASE DE SUCO DE LIMÃO:	unidade	600	900	
109.	elaborado com água gaseificada, açúcar, suco	unidade	600	800	
	natural de limão e lima ácida, acidulante,				
	conservador, aroma natural e antioxidante.				
	Embalagem com 2 litros A embalagem deverá				
	conter externamente os dados de identificação e				
	procedência, número de lote, data de fabricação do				
	produto. Deverá apresentar validade mínima de 6				
	(seis) meses a partir da entrega.				
110.	SORVETE TIPO MASSA SABORES: embalagem	kg	1.200	1.500	
	descartável, apropriada transporte e				
	armazenamento e que propicie a proteção				
111	necessária de conservação. Embalagem com 1 kg SORVETE TIPO PICOLÉ COM LEITE: sabores	unidada	0 000	10.000	
111.	diversos, com aproximadamente 60 a 70 g cada,	unidade	8.000	10.000	
	embalados individualmente e reembalados em				
	caixa de papelão resistente.				
112.	SUCO NATURAL DE FRUTAS LIGHT: diversos	unidade	200	250	
	sabores. Embalagem Tetra Pak com 01 litro.		_55		
113.	SUCO NATURAL DE FRUTAS: diversos sabores.	unidade	2.200	2.600	
	Embalagem Tetra Pak com 01 litro.]	

Página 89 de 94



		T		ı	
114.	FERMENTO BIOLOGICO SECO INSTANTANEO:	unidade	360	400	
	Fermento biológico em pó seco, apresentando cor				
	e odor característicos. Embalagem: sache com 10				
	gr. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses				
	a partir da data de entrega.				
115.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Produzida	unidade	120	150	
	a partir de grãos de soja. Deve conter no mínimo				
	50% de proteína na composição. Isenta de aditivos				
	artificiais e contaminantes. Na embalagem deverá				
	constar data de fabricação, validade, número do				
	lote, informações do fabricante e informações				
	nutricionais. Pacote com 400gr				
116.	AVEIA EM FLOCOS FINOS: 100% natural, sem	unidade	3.000	3.750	
	aditivos ou conservantes, características				
	organolépticas: com: bege; sabor e sabor				
	característico, lacre de segurança, dados de				
	identificação do produto, validade de no mínimo 4				
	meses a partir da data de fabricação. A embalagem				
	primária do produto deverá ser plástica ou caixa de				
	papelão de material próprio para conter alimentos.				
	Cada embalagem deverá apresentar peso líquido				
	de 200 grs. (duzentos gramas).				
117.	UVA PASSA:. Uva passa escura sem semente.	unidade	300	400	
117.		unidade	300	400	
	Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor				
	característicos, isento de sujidades, parasitos,				
	larvas, fungos, leveduras e detritos animais e				
	vegetais. Embalagem primária individual: sachê				
	plástico atóxico com peso entre 120 e 200g.				
	Produto deve estar de acordo com a legislação				
	vigente. Validade mínima de 180 dias da data de				
	entrega.				
118.	CHOCOLATE MEIO AMARGO KG: Apresentação:	unidade	80	100	
	Em barras no mínimo 1 Kg. Com 40% a 45% de				
	cacau. Embalado individualmente. Características:				
	Devem apresentar gosto e sabor característicos do				
	produto. Não hidrogenado. Entregue sem				
	deformidades e defeito. Em embalagem intacta				
	com identificação completa do produto, data de				
	fabricação e validade.Produto com validade igual				
	ou superior a 6 meses a contar da data da entrega.				
119.	BALA SORTIDA: Bala macia de sabores variado,	pacote	300	375	
	acondicionadas em embalagem atóxica,				
	transparente. Embalagem com 700g.				
120.	PIRULITO: Pirulito bala doce e dura, com peso	pacote	300	375	
	aproximada de 5 g, sabores variados, coloridos e				
	aromatizados artificialmente. Embalagem com 50				
	unidades				
121.	BISCOITO MAISENA OU MARIA: a base de	Pacote	1.200	1.500	
	farinha de trigo, amido de milho, gordura ou óleo				
	vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal. Pacote com				
	400g. Deverá ser fabricada a partir de matérias				
	primas sãs e limpas, não devendo estar				
	amassadas ou com caracteres organolépticos				
	anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico,				
1		1		1	
1	transparente, resistente, lacrado. Validade mínima				

Página 90 de 94



	de 10 meses a contar da data de entrega.				
122		Docata	1 200	1 500	
122.	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL: biscoito salgado.	Pacote	1.200	1.500	
	Pacote com 400 gr. Deverá ser fabricada a partir				
	de matérias primas sãs e limpas, não devendo				
	estar amassadas ou com caracteres organolépticos				
	anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico,				
	transparente, resistente, lacrado. Validade mínima				
	de 10 meses a contar da data de entrega.				
123.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA: a base de farinha	Pacote	1.200	1.500	
	de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada,				
	lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido,				
	leite de coco, coco ralado, leite integral, sal, aroma				
	artificial de coco. Pacote com 400g. Deverá ser				
	fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas,				
	não devendo estar amassadas ou com caracteres				
	organolépticos anormais. Embalagem: saco de				
	polietileno atóxico, transparente, resistente,				
	lacrado. Validade mínima de 10 meses a contar da				
	data de entrega.				
124.	MACARRÃO PARA SOPA: macarrão curto com	Pacote	1.200	1.500	
	ovos tipo conchinha, ave-maria ou argolinha.				
	Pacote com 500 g. Com identificação na				
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor				
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e				
	validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas e				
	material estranho. Validade mínima de 6 meses a				
	contar da data de entrega.				
125.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: macarrão longo	Pacote	3.200	4.000	
	com ovos tipo espaguete, Pacote com 500g. Com	. 45515	0.200		
	identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				
	data de fabricação e validade. Isento de sujidades,				
	parasitas e larvas e material estranho. Validade				
	mínima de 6 meses a contar da data de entrega.				
126.	MACARRÃO TIPO NINHO Nº 3: macarrão longo	Pacote	3.200	4.000	
120.	com ovos tipo ninho, Pacote com 500g. Com	1 45010	0.200	1.000	
	identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,				
	data de fabricação e validade. Isento de sujidades,				
	parasitas e larvas e material estranho. Validade				
127.	mínima de 6 meses a contar da data de entrega. MASSA DE SÊMOLA PARA LASANHA: massa	Docata	600	900	
121.		Pacote	600	800	
	tipo seca, pré-cozida, direto ao forno. Pacote com				
	500 g. Com identificação na embalagem (rótulo)				
	dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade. Isento				
	de sujidades, parasitas e larvas e material				
	estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da				
400	data de entrega.		055	0.5.5	
128.	PÃO DE FORMA INTEGRAL LIGHT: superfície	pacote	250	300	
	lisa, peça fatiada, composto por farinha de trigo				
	integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e				
	ácido fólico, glúten, sal, fibra de trigo, farinha de				
	soja, amido de milho, farinha de malte,				
	emulsificantes: mono e de glicerídeos de ácidos				

Página 91 de 94



	graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio,					
	conservador propionato de cálcio e edulcorante					
	sucralose. Pacote entre 400 e 500 g.					
129.	PÃO DE FORMA: tipo tradicional, superfície lisa,	Pacote	250	300		
	peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar,					
	gordura vegetal, leite em pó, sal reforçador, água,					
	fermento biológico, antimofo, embalado em saco					
	plástico atóxico. Pacote com 500 g. Com					
	1 :					
	identificação na embalagem (rótulo) dos					
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					
	data de fabricação e validade. Isento de sujidades,					
	parasitas e larvas e material estranho. Validade					
	mínima de 6 meses a contar da data de entrega.					
130.	PÃO TIPO BISNAGUINHA: a base de farinha de	Pacote	250	300		
	trigo enriquecida com ácido fólico, sal, fermento,					
	açúcar, margarina. Embalados em sacos de					
	polietileno, atóxico. Pacote com 300 g. Com					
	identificação na embalagem (rótulo) dos					
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					
	data de fabricação e validade. Isento de sujidades,					
	parasitas e larvas e material estranho. Validade					
	mínima de 6 meses a contar da data de entrega.					
131.	AZEITONA VERDE: conservadas em água e sal	Unidade	80	100		
	de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem					
	manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na					
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor					
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e					
	validade. Validade mínima de 6 meses a contar da					
	data de entrega.					
132.	CREME DE LEITE: produto de origem animal,	Unidade	400	500		
102.	embalagem Tetra Pack, Peso aproximado 200g.	Offidade	400	300		
	Com identificação na embalagem (rótulo) dos					
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					
	data de fabricação e validade. Validade mínima de					
	6 meses a contar da data de entrega.					
122		l laided	200	275		
133.	ERVILHA ENLATADA: ervilha simples em	Unidade	300	375		
	conserva, embalagem isenta de ferrugem, não					
	amassadas, não estufadas. Peso de 170g drenado.					
	Com identificação na embalagem (rótulo) dos					
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					
	data de fabricação e validade. Validade mínima de					
1.5	6 meses a contar da data de entrega.					
134.	EXTRATO DE TOMATE: extrato de tomate	Unidade	2.000	2.500		
	simples, concentrado isento de peles e sementes,					
	acondicionado em recipientes de folhas de					
	flandres, íntegro, resistente, vedado e					
	hermeticamente a vácuo. Peso aproximado de 300					
	g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos					
	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,					
	data de fabricação e validade. Validade mínima de					
	6 meses a contar da data de entrega.					
135.	FERMENTO QUÍMICO: Produto livre de sujidades,	Unidade	500	625		
	parasitas e larvas. Formado de substâncias					
	químicas que por influência do calor e/ou umidade					
	produz desprendimento gasoso capaz de expandir					
	i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	l .	1	1	1	1

Página 92 de 94



massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocálcico, bicarbonato de	
sódio e carbonato de cálcio. Embalagem PET de	
250gr cada, com tampa medidora. Validade não	
inferior a 6 meses	



ANEXO IX – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NO QUADRO DA EMPRESA NÃO HÁ FUNCIONÁRIO PÚBLICO DO MUNICÍPIO DE GUARANÉSIA.

Empregador Pessoa Jurídica Ref.: PREGÃO Nº 047/2023 PROCESSO Nº 047/2023 _____, inscrito no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) ____, portador(a) da Carteira de Identidade e do CPF nº. DECLARA, para fins do disposto no art. 9º inciso III do da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que não há funcionário público do município de Guaranésia, em seu quadro empresarial. Local e data (Representante legal)

Página 94 de 94