

		g/100g. Não deve ser misto com óleo de soja. Embalagem 500 ml.		
14	Kg	Banha de porco. Embalagem de 3 kg.		34,90
15	G	Baunilha. Ingredientes: açúcar, aroma de baunilha. Embalagem devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.		9,95
16	G	Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Produto elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, soro de leite em pó reconstituído e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10°C, com prazo de validade de 45 dias após fabricação. Deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem de 900g.		4,45
17	G	Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g.		6,95
18	G	Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 530g.		7,95
19	G	Biscoito doce, tipo Maria. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g. 530g		7,95
20	G	Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g.		8,95



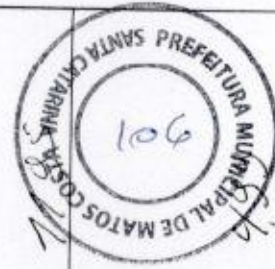
21	G	Cacau em pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar, 100% cacau em pó. Embalagem de 200 g.	6,95
22	G	Café torrado e moído. Deve ter aspecto fino, cor marrom, solúvel em água quente. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	9,95
23	G	Canela em pó. Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 30 g.	2,85
24	G	Canjica de milho branca subgrupo despelculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	3,45
25	Kg	Canjiquinha de milho (quirera). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.	4,45
26	G	Chá de camomila (flores). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 15 g do produto.	2,45
27	G	Chá de capim cidreira (folhas). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.	4,95
28	G	Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser	



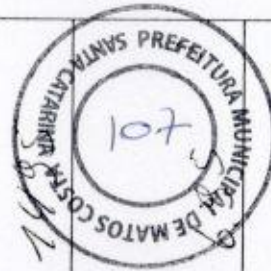
		intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada.		
29	G	Chocolate granulado. Deve conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glicose de milho e/ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.	8,99	
30	Kg	Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar cristal, geralmente em proporções equivalentes. A percentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 1 kg.	11,95	
31	Kg	Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar cristal, geralmente em proporções equivalentes. A percentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 5 kg.		
32	G	Semente de chia (Sálvia hispânica L.): A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Embalagem de 50g.	3,95	
33	G	Côco ralado flocos sem açúcar. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 300g.		
34	Kg	Côco ralado fino puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.		
35	Kg	Côco ralado médio puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de		



		validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.	
36	G	Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de 900g.	13,95
37	Kg	Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Embalagem de 4,5 kg.	
38	Kg	Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros escolhidos, são, sem pele e semente. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspectos: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. Prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Embalagem deve conter no mínimo 850 g.	12,95
39	Kg	Farinha de arroz integral. A farinha de arroz é um produto obtido pela moagem do grão, sem qualquer processo químico, preservando as suas propriedades nutricionais. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 1 kg.	
40	G	Farinha de aveia. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem refil de 200g.	
41	G	Farinha de centeio. A farinha de centeio integral não é refinada, permitindo a	6,99



		<p>conservação do grão. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 500 g.</p>	
42	Kg	<p>Farinha de mandioca torrada. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração e denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.</p>	6,45
43	Kg	<p>Farinha de milho branca tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.</p>	5,95
44	Kg	<p>Farinha de milho (fubá de milho amarelo) enriquecida com ferro e ácido fólico, fina tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde Pacote de 1 kg.</p>	3,85
45	Kg	<p>Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 5 kg.</p>	
46	Kg	<p>Farinha de trigo integral. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.</p>	
47	Kg	<p>Fécula de batata. A fécula de batata, também conhecida como amido de batata, é uma farinha obtida pela secagem e moagem subsequente da batata. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de</p>	



		entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.	
48	Kg	Fécúla de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similar) extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.	
49	Kg	Fécúla de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similar) extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 20 kg.	
50	Kg	Feijão carioca tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	985
51	Kg	Feijão preto tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	
52	Kg	Feijão vermelho tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	
53	G	Fermento químico em pó. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 250 g.	695



54	G	<p>Grão-de-bico. Pertence a família das leguminosas. Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica com umidade máxima de 15% por peso. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500g.</p>	1495
55	MI	<p>Leite de côco. O produto deve ser obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado. aspecto, cor, odor e sabor característicos e acidez max de 5%. as características físicas, microbiológicas, pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc n°83 de 15/09/2000 anvisa/ms. Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem de 500 ml.</p>	995
56	G	<p>Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 400g.</p>	1298
57	Kg	<p>Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 1 kg.</p>	2998
58	MI	<p>Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.</p>	4400
59	G	<p>Lentilha. Características: classe média, tipo 1, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Validade de 12 meses. Embalagem de 500g.</p>	695
60	G	<p>Macarrão com ovos (tipo cabelo de anjo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo</p>	595



		12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.	
61	Kg	Macarrão com ovo (tipo caracolinho). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg	6,98
62	Kg	Macarrão com ovos (tipo espaguete com furo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	6,45
63	Kg	Macarrão com ovo (tipo penne). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	6,98
64	Kg	Macarrão com ovo (tipo rigatone). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	6,45
65	Kg	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.	139,00
66	G	Milho verde em conserva. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 200 g.	2,80
67	L	Óleo de coco extra virgem. É extraído da fruta fresca, prensado a frio, não passando por nenhum tipo de refinamento, logo é um produto 100% natural e livre de agrotóxicos. Composto de antioxidantes, diminuindo a ação dos radicais livres, além de ser rico em ácidos graxos, vitamina E, Ômega 6 e Ômega 9. Prazo de validade de 12 a 18 meses. Embalagem de 3,2 litros.	
68	MI	Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml.	4,95
69	G	Orégano. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no	8,99

		máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 100g.	
70	kg	Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	13,95
71	G	Polvilho azedo. Provém da mandioca, é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	6,95
72	Kg	Polvilho azedo. Provém da mandioca é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 25 kg.	
73	G	Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	5,95
74	Kg	Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 25 kg.	
75	Kg	Queijo tipo mussarela fatiado. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional : aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) . Embalagem de 1 kg.	3,990
76	G	Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.	6,95
77	G	Sal amoníaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como	7,99



		principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.		
78	Kg	Sal marinho. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	2,95	
79	G	Semente de linhaça marrom. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 500g.	9,29	
80	L	Suco de uva integral concentrado - 1 litro	74,95	
81	G	Tapioca granulada. Fécula extraída da mandioca preparada em forma granulada. Sua descrição deve ser: Grupo II, Subgrupo Tapioca Granulada e Tipo 1. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	5,95	
82	G	Uva passa preta sem semente. Uva-passa é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de desidratação, surgiram como forma de conservação da fruta. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 200g.	7,95	
83	L	Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 3 litros.	13,90	
84	Kg	Carne bovina moída de primeira qualidade (acém, músculo, ponta de agulha) isenta de cartilagem e nervo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspeccionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	24,90	
85	Kg	Carne bovina tipo músculo em cubos sem osso. A carne deve apresentar-se em cor	19,95	



		vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.		
86	Kg	Carne bovina tipo patinho em posta. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	34,90	
87	Kg	Carne suína em cubos, pernil, sem osso, sem gordura e pele congelada. Características: carne suína tipo cubos, preparada de cortes suínos, deve estar sem pele, limpa e resfriada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem, atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	76,90	
88	Kg	Coxa e sobrecoxa congelada sem tempero. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	7,95	
89	Kg	Peito de frango, sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.		



90	Kg	<p>Abacate. Características: deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	7,95
91	Kg	<p>Abacaxi pérola. Características: unidade pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	5,95
92	Kg	<p>Abobrinha italiana. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.</p>	3,95
93	Kg	<p>Abóbora cabotiá: Características: Casca coriácea, de 1ª qualidade.</p>	3,95
94	Kg UNID	<p>Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.</p>	5,99
95	Kg	<p>Alho. Entregar embalagem de 1 kg.</p>	2,490
96	Kg	<p>Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	
97	Kg	<p>Batata doce. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio.</p>	3,95



98	Kg	<p>Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p> <p>Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	3,95
99	Unid	<p>Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.</p>	5,95
100	Kg	<p>Caqui café. Características: deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	8,95
101	Kg	<p>Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	2,99
102	Kg	<p>Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	3,95
103	Kg	<p>Chuchu. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	3,45
104	Unid	<p>Côco seco. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	7,95
105	Unid	<p>Couve-flor. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.</p>	5,95
106	Kg	<p>Kiwi. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteiro, sem pedúnculo, sadio, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpo, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	14,95
107	Kg	<p>Laranja péra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de</p>	



		polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
108	Kg	Maçã fugi. Características: de primeira qualidade aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas ou amassados. Tamanho uniforme, aroma cor e sabor próprio da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediatos. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	7,95
109	Kg	Mamão formosa. Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediatos. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,95
110	Kg	Manga palmer. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediatos. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,95
111	Kg	Manga tomy. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediatos. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,95
112	Kg	Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e serão frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Não serão permitidas	4,95



		manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	
113	Kg	Meião pele de sapo. Características: pode ser oval ou alongado, com a polpa branca ou esverdeada e textura entre média e macia. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	995
114	Kg	Morgote. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	595
115	Dz	Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.	695
116	Kg	Pepino japonês. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	695
117	Kg	Pêra Williams. Características: Qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	895
118	Kg	Ponkan. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
119	Kg	Repolho branco. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	799
120	Kg	Repolho roxo. Características: tipo roxo, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	299
121	Kg	Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro)	599



e ligeiramente mole. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.

Matos Costa, 10 de Fevereiro de 2020.
Nome da Empresa: Mercado Di Domenico
Responsável: Zuelbio Di Domenico
CNPJ: 016486790001-92

CARIMBO EMPRESA
MERCADO DI DOMENICO
MATOS COSTA - SC
FONE: (49) 3572-1224
016486790001-92
Zuelbio Di Domenico



122	G	<p>Fermento biológico seco instantâneo para pão. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. . . Embalagem de 500g.</p>	15,95
-----	---	--	-------



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO. ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

ITEM	UNID. DE MEDIDA	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO
01	G	Açafrão da terra em pó. De sabor forte e característico e de cor amarelada, o açafrão da terra ou cúrcuma é uma especiaria largamente utilizada na culinária para dar cor a pratos de sabor doce, peixes, arroz e molhos em geral. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Embalagem de 20g.	1,99
02	kg	Açúcar demerara. O açúcar demerara é 100% proveniente da cana (Saccharum officinarum), através de um processo especial que não utiliza aditivos químicos. Validade mínima de 10 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 1 kg.	5,50
03	kg	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Pacote de 05 kg.	11,99
04	kg	Açúcar mascavo. Extraído da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto Pacote de 01 kg.	11,99
05	G	Ameixa seca sem caroço. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 200g.	6,99
06	G	Amendoim in natura. Características: Tipo 1, sem casca, tamanho médio. Embalagem de 500g.	7,99
07	kg	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de	6,99



		validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg		
08	kg	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 5 kg.	40,49	
09	kg	Arroz agulhinha, tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	19,99	
10	kg	Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 1 kg.	3,49	
11	Kg	Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	12,55	
12	G	Aveia em flocos. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem contendo 200g.	23,49	
13	MI	Azeite de oliva extra virgem. Óleo comestível obtido diretamente do fruto da oliveira através de processos tecnológicos adequados. Sua acidez não deve ser superior a 1,0 g/100g. Não		



			deve ser misto com óleo de soja. Embalagem 500 ml.	
14	Kg		Banha de porco. Embalagem de 3 kg.	32,55
15	G		Baunilha. Ingredientes: açúcar, aroma de baunilha. Embalagem devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.	6,99
16	G		Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Produto elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, soro de leite em pó reconstituído e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10°C, com prazo de validade de 45 dias após fabricação. Deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem de 900g.	3,75
17	G		Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g.	6,95
18	G		Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 530g.	6,75
19	G		Biscoito doce, tipo Maria. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g.	8,95
20	G		Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g.	7,95
21	G		Cacau em pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar, 100% cacau em pó. Embalagem de 200 g.	7,85



22	G	<p>Café torrado e moído. Deve ter aspecto fino, cor marrom, solúvel em água quente. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.</p>	9,99
23	G	<p>Canela em pó. Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 30 g.</p>	3,49
24	G	<p>Canjica de milho branca subgrupo despelculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.</p>	3,49
25	Kg	<p>Canjiquinha de milho (quirera). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.</p>	3,95
26	G	<p>Chá de camomila (flores). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 15 g do produto.</p>	4,99
27	G	<p>Chá de capim cidreira (folhas). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.</p>	4,99
28	G	<p>Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada.</p>	10,49
29	G	<p>Chocolate granulado. Deve conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glicose de milho e/ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja</p>	10,49




		e aromatizante. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.		
30	Kg	Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar cristal, geralmente em proporções equivalentes. A percentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 1 kg.	12,58	
31	Kg	Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar cristal, geralmente em proporções equivalentes. A percentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 5 kg.	78,00	
32	G	Semente de chia (Sálvia hispânica L.): A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Embalagem de 50g.	2,25	
33	G	Côco ralado flocos sem açúcar. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 300g.	12,98	
34	Kg	Côco ralado fino puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.	130,00	
35	Kg	Côco ralado médio puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.		
36	G	Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de 900g.	15,99	



37	Kg	<p>Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Embalagem de 4,8 kg.</p>	90,00
38	Kg	<p>Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e semente. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspectos: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. Prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Embalagem deve conter no mínimo 850 g.</p>	8,99
39	Kg	<p>Farinha de arroz integral. A farinha de arroz é um produto obtido pela moagem do grão, sem qualquer processo químico, preservando as suas propriedades nutricionais. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 1 kg.</p>	11,99
40	G	<p>Farinha de aveia. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem refil de 200g.</p>	3,99
41	G	<p>Farinha de centeio. A farinha de centeio integral não é refinada, permitindo a conservação do grão. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 500 g.</p>	5,89
42	Kg	<p>Farinha de mandioca torrada. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido</p>	6,99



		à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.	
43	Kg	Farinha de milho branca tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	5,95
44	Kg	Farinha de milho (fubá de milho amarelo) enriquecida com ferro e ácido fólico, fina tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde Pacote de 1 kg.	3,49
45	Kg	Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 5 kg.	12,99
46	Kg	Farinha de trigo integral. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	4,99
47	Kg	Fécula de batata. A fécula de batata, também conhecida como amido de batata, é uma farinha obtida pela secagem e moagem subsequente da batata. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.	
48	Kg	Fécula de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similar) extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.	10,00
49	Kg	Fécula de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similar)	

		extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 20 kg.		
50	Kg	Feijão carioca tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	7,90	
51	Kg	Feijão preto tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	5,99	
52	Kg	Feijão vermelho tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	10,79	
53	G	Fermento químico em pó. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 250 g.	6,99	
54	G	Grão-de-bico. Pertence a família das leguminosas. Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica com umidade máxima de 15% por peso. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500g.	8,95	
55	MI	Leite de côco. O produto deve ser obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado. aspecto, cor, odor e sabor característicos e acidez max de 5%. as características físicas, microbiológicas, pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc n°83 de 15/09/2000 anvisa/ms. Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem de 500 ml.	12,00	



56	G	<p>Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 400g.</p>	11,99
57	Kg	<p>Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 1 kg.</p>	28,99
58	MI	<p>Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.</p>	39,00
59	G	<p>Lentilha. Características: classe média, tipo 1, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem primária saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Validade de 12 meses. Embalagem de 500g.</p>	5,80
60	G	<p>Macarrão com ovos (tipo cabelo de anjo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.</p>	4,99
61	Kg	<p>Macarrão com ovo (tipo caracolinho). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg</p>	5,99
62	Kg	<p>Macarrão com ovos (tipo espaguete com furo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.</p>	5,99
63	Kg	<p>Macarrão com ovo (tipo penne). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.</p>	5,99



64	Kg	Macarrão com ovo (tipo rigatone). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	5,99
65	Kg	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.	140,00
66	G	Milho verde em conserva. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 200 g.	2,99
67	L	Óleo de coco extra virgem. É extraído da fruta fresca, prensado a frio, não passando por nenhum tipo de refinamento, logo é um produto 100% natural e livre de agrotóxicos. Composto de antioxidantes, diminuindo a ação dos radicais livres, além de ser rico em ácidos graxos, vitamina E, Ômega 6 e Ômega 9. Prazo de validade de 12 a 18 meses. Embalagem de 3,2 litros.	
68	MI	Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml.	3,99
69	G	Orégano. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 100g.	8,49
70	kg	Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	1449
71	G	Polvilho azedo. Provém da mandioca, é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	4,99
72	Kg	Polvilho azedo. Provém da mandioca é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 25 kg.	170,00
73	G	Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação,	




		<p>é submetido à secagem onde não há a fermentação. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.</p>		4,99
74	Kg	<p>Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 25 kg.</p>		150,00
75	Kg	<p>Queijo tipo mussarela fatiado. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional : aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) . Embalagem de 1 kg.</p>		34,00
76	G	<p>Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.</p>		5,99
77	G	<p>Sal amoníaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.</p>		2,48
78	Kg	<p>Sal marinho. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.</p>		1,99
79	G	<p>Semente de linhaça marrom. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 500g.</p>		9,49
80	L	<p>Suco de uva integral concentrado - 1 litro</p>		10,99
81	G	<p>Tapioca granulada. Fécula extraída da mandioca preparada em forma granulada. Sua descrição deve ser: Grupo II, Subgrupo Tapioca Granulada e Tipo 1. Deve constar: data de</p>		6,99



		fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	
82	G	Uva passa preta sem semente. Uva-passa é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de desidratação, surgiram como forma de conservação da fruta. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 200g.	8,99
83	L	Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 3 litros.	14,00
84	Kg	Carne bovina moída de primeira qualidade (acém, músculo, ponta de agulha) isenta de cartilagem e nervo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	18,99
85	Kg	Carne bovina tipo músculo em cubos sem osso. A carne deve apresentar-se em cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	15,99
86	Kg	Carne bovina tipo patinho em posta. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	32,00
87	Kg	Carne suína em cubos, pernil, sem osso, sem gordura e pele congelada. Características: carne suína tipo cubos, preparada de cortes suínos, deve estar sem pele, limpa e resfriada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância	13,99



		contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem, atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.		
88	Kg	Coxa e sobrecoxa congelada sem tempero. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	7,49	
89	Kg	Peito de frango, sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	10,99	
90	Kg	Abacate. Características: deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	8,00	
91	Kg UNID	Abacaxi pérola. Características: unidade pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	8,99	
92	Kg	Abobrinha italiana. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar	4,00	

		fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
93	Kg	Abóbora cabotiá: Características: Casca coriácea, de 1ª qualidade.	3,79
94	Unid	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,25
95	Kg	Alho. Entregar embalagem de 1 kg.	23,99
96	Kg	Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	2,99
97	Kg	Batata doce. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,25
98	Kg	Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,49
99	Unid	Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.	7,00
100	Kg	Caqui café. Características: deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	10,00
101	Kg	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,49
102	Kg	 Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,25



103	Kg	Chuchu. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,99
104	Unid	Côco seco. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,00
105	Unid	Couve-flor. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,00
106	Kg	Kiwi. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteiro, sem pedúnculo, sadio, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpo, isento de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	15,99
107	Kg	Laranja pêra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,99
108	Kg	Maçã fugi. Características: de primeira qualidade aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas ou amassados. Tamanho uniforme, aroma cor e sabor próprio da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,00
109	Kg	Mamão formosa. Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,00



110	Kg	<p>Manga palmer. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	5,00
111	Kg	<p>Manga tomy. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	5,00
112	Kg	<p>Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	2,65
113	Kg	<p>Melão pele de sapo. Características: pode ser oval ou alongado, com a polpa branca ou esverdeada e textura entre média e macia. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	
114	Kg	<p>Morgote. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	6,95
115	Dz	<p>Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.</p>	6,75
116	Kg	<p>Pepino japonês. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno</p>	6,75

		transparente ou caixa vazada limpa.	
117	Kg	Pêra Williams. Características: Qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	9,49
118	Kg	Ponkan. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,85
119	Kg	Repolho branco. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	2,00
120	Kg	Repolho roxo. Características: tipo roxo, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,00
121	Kg	Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,00



Matos Costa, de **FEVEREIRO** de **2020**.

Nome da Empresa: **ANICELMO BERTO T.T.I. - E.P.P.**

Responsável: **ANICELMO BERTO T.T.I.**

CNPJ: **08.445.730/0001-08**

CARIMBO EMPRESA

MERCADO BERTOTTI
CNPJ 08.445.730/0001-08

122	G	<p>Fermento biológico seco instantâneo para pão. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. . Embalagem de 500g.</p>	19,89
-----	---	--	-------



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO. ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

ITEM	UNID. DE MEDIDA	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO
01	G	Açafrão da terra em pó. De sabor forte e característico e de cor amarelada, o açafrão da terra ou cúrcuma é uma especiaria largamente utilizada na culinária para dar cor a pratos de sabor doce, peixes, arroz e molhos em geral. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Embalagem de 20g.	R\$0,40
02	kg	Açúcar demerara. O açúcar demerara é 100% proveniente da cana (Saccharum officinarum), através de um processo especial que não utiliza aditivos químicos. Validade mínima de 10 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 1 kg.	R\$7,90
03	kg	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Pacote de 05 kg.	
04	kg	Açúcar mascavo. Extraído da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto Pacote de 01 kg.	R\$9,15
05	G	Ameixa seca sem caroço. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 200g.	R\$5,00
06	G	Amendoim in natura. Características: Tipo 1, sem casca, tamanho médio. Embalagem de 500g.	R\$6,75
07	kg	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de	R\$5,00



		validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg		
08	kg	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 5 kg.	R\$25,00	
09	kg	Arroz agulhinha, tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	R\$30,00	
10	kg	Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 1 kg.	R\$6,00	
11	Kg	Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.		
12	G	Aveia em flocos. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem contendo 200g.	R\$1,00	
13	MI	Azeite de oliva extra virgem. Óleo comestível obtido diretamente do fruto da oliveira através de processos tecnológicos adequados. Sua acidez não deve ser superior a 1,0		



14	Kg	g/100g. Não deve ser misto com óleo de soja. Embalagem 500 ml. Banha de porco. Embalagem de 3 kg.		
15	G	Baunilha. Ingredientes: açúcar, aroma de baunilha. Embalagem devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.		R\$6,50
16	G	Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Produto elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, soro de leite em pó reconstituído e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10°C, com prazo de validade de 45 dias após fabricação. Deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem de 900g.		
17	G	Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g.		
18	G	Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 530g.		
19	G	Biscoito doce, tipo Maria. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g.		
20	G	Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g.		




21	G	Cacau em pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar, 100% cacau em pó. Embalagem de 200 g.	R\$3,80
22	G	Café torrado e moído. Deve ter aspecto fino, cor marrom, solúvel em água quente. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	
23	G	Canela em pó. Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 30 g.	R\$1,50
24	G	Canjica de milho branca subgrupo despelucada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	R\$2,90
25	Kg	Canjiquinha de milho (quiereira). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.	R\$3,80
26	G	Chá de camomila (flores). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 15 g do produto.	R\$0,60
27	G	Chá de capim cidreira (folhas). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.	R\$0,60
28	G	Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser	



		intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada.		
29	G	Chocolate granulado. Deve conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glicose de milho e/ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.		R\$7,25
30	Kg	Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar cristal, geralmente em proporções equivalentes. A percentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 1 kg.		R\$25,25
31	Kg	Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar cristal, geralmente em proporções equivalentes. A percentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 5 kg.		
32	G	Semente de chia (Sálvia hispânica L.) : A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Embalagem de 50g.		R\$0,60
33	G	Côco ralado flocos sem açúcar. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 300g.		R\$9,00
34	Kg	Côco ralado fino puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.		R\$125,00
35	Kg	Côco ralado médio puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de		R\$135,00

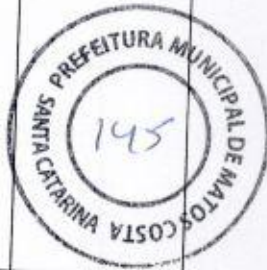


		validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.		
36	G	Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de 900g.		
37	Kg	Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Embalagem de 4,8 kg.		
38	Kg	Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros escolhidos, são, sem pele e semente. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspectos: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. Prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Embalagem deve conter no mínimo 850 g.		
39	Kg	Farinha de arroz integral. A farinha de arroz é um produto obtido pela moagem do grão, sem qualquer processo químico, preservando as suas propriedades nutricionais. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 1 kg.		R\$6,50
40	G	Farinha de aveia. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem refil de 200g.		R\$1,10
41	G	Farinha de centeio. A farinha de centeio integral não é refinada, permitindo a		R\$2,75



		<p>conservação do grão. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 500 g.</p>	
42	Kg	<p>Farinha de mandioca torrada. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração e denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.</p> <p>Farinha de milho branca tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.</p>	R\$5,90
43	Kg	<p>Farinha de milho (fubá de milho amarelo) enriquecida com ferro e ácido fólico, fina tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde Pacote de 1 kg.</p>	R\$4,90
44	Kg	<p>Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. Não deverá apresentar bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 5 kg.</p>	R\$5,50
45	Kg	<p>Farinha de trigo integral. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.</p>	R\$10,50
46	Kg	<p>Fécula de batata. A fécula de batata, também conhecida como amido de batata, é uma farinha obtida pela secagem e moagem subsequente da batata. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de</p>	

		entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.	
48	Kg	Fécula de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similar) extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.	R\$6,70
49	Kg	Fécula de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similar) extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 20 kg.	R\$134,00
50	Kg	Feijão carioca tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	
51	Kg	Feijão preto tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	
52	Kg	Feijão vermelho tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	
53	G	Fermento químico em pó. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 250 g.	R\$8,00




54	G	<p>Grão-de-bico. Pertence a família das leguminosas. Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica com umidade máxima de 15% por peso. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500g.</p> <p>Leite de côco. O produto deve ser obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado. aspecto, cor, odor e sabor característicos e acidez max de 5%. as características físicas, microbiológicas, pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc n°83 de 15/09/2000 anvisa/ms. Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem de 500 ml.</p>	R\$4,25
55	MI	<p>Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 400g.</p>	
56	G	<p>Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 1 kg.</p>	
57	Kg	<p>Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.</p>	
58	MI	<p>Lentilha. Características: classe média, tipo 1, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Validade de 12 meses. Embalagem de 500g.</p>	R\$5,25
59	G	<p>Macarrão com ovos (tipo cabelo de anjo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo</p>	
60	G		



61	Kg	12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g. Macarrão com ovo (tipo caracolinho). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg
62	Kg	Macarrão com ovos (tipo espaguete com furo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.
63	Kg	Macarrão com ovo (tipo penne). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.
64	Kg	Macarrão com ovo (tipo rigatone). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.
65	Kg	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.
66	G	Milho verde em conserva. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 200 g.
67	L	Óleo de coco extra virgem. É extraído da fruta fresca, prensado a frio, não passando por nenhum tipo de refinamento, logo é um produto 100% natural e livre de agrotóxicos. Composto de antioxidantes, diminuindo a ação dos radicais livres, além de ser rico em ácidos graxos, vitamina E, Ômega 6 e Ômega 9. Prazo de validade de 12 a 18 meses. Embalagem de 3,2 litros.
68	MI	Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml.
69	G	Orégano. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no



R\$2,75

70	kg	máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 100g. Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	
71	G	Polvilho azedo. Provém da mandioca, é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	R\$3,75
72	Kg	Polvilho azedo. Provém da mandioca é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 25 kg.	R\$187,50
73	G	Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	R\$3,40
74	Kg	Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 25 kg.	R\$170,00
75	Kg	Queijo tipo mussarela fatiado. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional : aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) . Embalagem de 1 kg.	
76	G	Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.	R\$3,75
77	G	Sal amoniaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como	R\$0,30

		principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.		
78	Kg	Sal marinho. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	R\$3,75	
79	G	Semente de linhaça marrom. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 500g.	R\$5,50	
80	L	Suco de uva integral concentrado - 1 litro		
81	G	Tapioca granulada. Fécula extraída da mandioca preparada em forma granulada. Sua descrição deve ser: Grupo II, Subgrupo Tapioca Granulada e Tipo 1. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	R\$3,75	
82	G	Uva passa preta sem semente. Uva-passa é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de desidratação, surgiram como forma de conservação da fruta. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 200g.	R\$4,60	
83	L	Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 3 litros.		
84	Kg	Carne bovina moída de primeira qualidade (acém, músculo, ponta de agulha) isenta de cartilagem e nervo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspeccionado sí-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.		
85	Kg	Carne bovina tipo músculo em cubos sem osso. A carne deve apresentar-se em cor		



		vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	
86	Kg	Carne bovina tipo patinho em posta. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	
87	Kg	Carne suína em cubos, pernil, sem osso, sem gordura e pele congelada. Características: carne suína tipo cubos, preparada de cortes suínos, deve estar sem pele, limpa e resfriada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem, atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	
88	Kg	Coxa e sobrecoxa congelada sem tempero. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	
89	Kg	Peito de frango, sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	




90	Kg	<p>Abacate. Características: deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>
91	Kg	<p>Abacaxi pérola. Características: unidade pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>
92	Kg	<p>Abobrinha italiana. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.</p>
93	Kg	<p>Abóbora cabotiá: Características: Casca coriácea, de 1ª qualidade.</p>
94	Kg	<p>Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.</p>
95	Kg	<p>Alho. Entregar embalagem de 1 kg.</p>
96	Kg	<p>Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>
97	Kg	<p>Batata doce. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio.</p>



		Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
98	Kg	Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
99	Unid	Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.
100	Kg	Caqui café. Características: deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
101	Kg	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
102	Kg	Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
103	Kg	Chuchu. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
104	Unid	Côco seco. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
105	Unid	Couve-flor. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.
106	Kg	Kiwi. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteiro, sem pedúnculo, sadio, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpo, isento de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
107	Kg	Laranja pêra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de



		polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
108	Kg	<p>Maçã fugi. Características: de primeira qualidade aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas ou amassados. Tamanho uniforme, aroma cor e sabor próprio da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p> <p>Mamão formosa. Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	
109	Kg	<p>Manga palmer. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	
110	Kg	<p>Manga tomy. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	
111	Kg	<p>Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Não serão permitidas</p>	
			

		manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.
113	Kg	Melão pele de sapo. Características: pode ser oval ou alongado, com a polpa branca ou esverdeada e textura entre média e macia. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.
114	Kg	Morgote. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
115	Dz	Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.
116	Kg	Pepino japonês. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
117	Kg	Pêra Williams. Características: Qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
118	Kg	Ponkan. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
119	Kg	Repolho branco. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
120	Kg	Repolho roxo. Características: tipo roxo, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
121	Kg	Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro)



			e ligeiramente mole. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
--	--	--	---

Matos Costa, 14..... de fevereiro..... **de 2020.**

Nome da Empresa: Comercio de produtos alimenticios o celeiro Ltda.....

Responsável: Lucia.....

CNPJ: 01638126/0001-59..... **CARIMBO DA EMPRESA**



MÉDIA DE PREÇOS MERCADOS
POSTERIOR FASE DE LICITAÇÃO
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ITEM	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	DESCRIÇÃO	Di Domenico	Gregório	Celeiro	Bertotti	Média	TOTAL
1	G	50	Açafrão da terra em pó. De sabor forte e característico e de cor amarelada, o açafrão da terra ou cúrcuma é uma especiaria largamente utilizada na culinária para dar cor a pratos de sabor doce, peixes, arroz e molhos em geral. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Embalagem de 20g.	3,95	2,00	0,40	1,99	2,09	104,25
2	kg	100	Açúcar demerara. O açúcar demerara é 100% proveniente da cana (Saccharum officinarum), através de um processo especial que não utiliza aditivos químicos. Validade mínima de 10 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 1 kg.	5,95	5,50	7,90	5,50	6,21	621,25
3	kg	150	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Pacote de 05 kg.	14,99	14,50		11,99	13,83	2074,00
4	kg	120	Açúcar mascavo. Extraído da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto Pacote de 01 kg.		11,50	9,15	11,95	10,87	1304,00
5	G	100	Ameixa seca sem caroço. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 200g.	7,95	6,98	5,00	6,99	6,73	673,00



6	G	80	Amendoim in natura. Características: Tipo 1, sem casca, tamanho médio. Embalagem de 500g.	7,9	8,50	6,75	7,99	7,80	623,80
7	kg	120	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg	6,99	5,00	6,95	6,31	757,60	
8	kg	50	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 5 kg.	39,69	25,00	40,49	35,06	1753,00	
9	kg	50	Arroz agulhinha, tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	18,90	21,29	19,99	20,06	1003,00	
10	kg	120	Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 1 kg.	5,65	5,99	6,00	3,49	5,28	633,90



11	Kg	120	Arroz parboilizado tipo 1, clássico e longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	14,98	14,99	12,95	14,31	1716,80
12	G	200	Aveia em flocos. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem contendo 200g.	4,99	4,99	3,49	3,62	723,50
13	MI	30	Azeite de oliva extra virgem. Óleo comestível obtido diretamente do fruto da oliveira através de processos tecnológicos adequados. Sua acidez não deve ser superior a 1,0 g/100g. Não deve ser misto com óleo de soja. Embalagem 500 ml.	26,95	28,00	23,49	26,15	784,40
14	Kg	30	Banha de porco. Embalagem de 3 kg.	34,90	41,00	32,99	36,30	1088,90
15	G	100	Baunilha. Ingredientes: açúcar, aroma de baunilha. Embalagem devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.	9,95	6,50	6,99	7,81	781,33
16	G	500	Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Produto elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, soro de leite em pó reconstituído e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10°C, com prazo de validade de 45 dias após fabricação. Deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem de 900g.	4,45	3,50	3,75	3,90	1950,00
17	G	150	Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g.	6,95	6,99	6,95	6,95	1042,50



18	G	150	Biscoito doce, tipo laminado leite. O produto deve apresentar-se integralmente crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 530g.	7,95	5,50	6,75	6,73	1010,00
19	G	150	Biscoito doce, tipo Maria. O produto deve apresentar-se integralmente crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 530 g.	7,95	5,50	8,99	7,48	1122,00
20	G	150	Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integralmente crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g.	8,85	7,79	7,99	8,21	1231,50
21	G	80	Cacau em pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar, 100% cacau em pó. Embalagem de 200 g.	6,95	10,00	7,99	7,19	574,80
22	G	250	Café torrado e moído. Deve ter aspecto fino, cor marrom, solúvel em água quente. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	9,95	10,50	9,99	10,15	2536,67
23	G	100	Canela em pó. Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 30 g.	2,85	3,75	1,50	2,90	289,75



24	G	250	Canjica de milho branca su... tipo 1 de acordo com a portu... número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	3,45	3,00	2,90	3,49	3,21	802,50
25	Kg	120	Canjinha de milho (quirera). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.	4,45	3,79	3,80	3,95	4,00	479,70
26	G	100	Chá de camomila (flores). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 15 g do produto.	1,99	4,00	0,60	4,99	2,90	289,50
27	G	100	Chá de capim cidreira (folhas). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.	2,49	4,50	0,60	4,99	3,15	314,50
28	G	150	Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada.	4,95	3,99		4,45	4,46	669,50



29	G	100	<p>Chocolate granulado. Deve conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glicose de milho e/ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.</p>	8,99	10,00	7,25	10,49	9,18	915,25
30	Kg	200	<p>Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar cristal, geralmente em proporções equivalentes. A porcentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 1 kg.</p>	11,95	14,99	25,25	12,99	16,30	3259,00
31	Kg	50	<p>Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar cristal, geralmente em proporções equivalentes. A porcentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 5 kg.</p>		76,00		79,00	77,50	3875,00
32	G	120	<p>Semente de chia (<i>Sálvia hispânica L.</i>): A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Embalagem de 50g.</p>	3,95		0,60	2,25	2,27	272,00
33	G	150	<p>Côco ralado flocos sem açúcar. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 300g.</p>	16,95	11,35	9,00	12,99	12,57	1885,88
34	Kg	15	<p>Côco ralado fino puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.</p>		111,60	125,00	130,00	122,20	1833,00



35	Kg	15	<p>Côco ralado médio puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.</p>		135,00	135,00	135,00	2025,00
36	G	150	<p>Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de 900g.</p>	13,95	15,99	15,99	15,99	2296,50
37	Kg	30	<p>Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Embalagem de 4,8 kg.</p>		84,00	84,00	87,00	2610,00
38	Kg	140	<p>Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros escolhidos, são, sem pele e semente. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspectos: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. Prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Embalagem deve conter no mínimo 850 g.</p>	12,95	9,99	9,99	10,64	1490,07
39	Kg	120	<p>Farinha de arroz integral. A farinha de arroz é um produto obtido pela moagem do grão, sem qualquer processo químico, preservando as suas propriedades nutricionais. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 1 kg.</p>	11,95	6,00	6,50	9,11	1093,20



40	G	200	4,99	5,70	1,10	3,49	3,82	764,00
<p>Farinha de aveia. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem refil de 200g.</p>								
41	G	120	6,99	4,99	2,75	5,99	5,18	621,60
<p>Farinha de centeio. A farinha de centeio integral não é refinada, permitindo a conservação do grão. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 500 g.</p>								
42	Kg	80	6,45	6,00		6,99	6,48	518,40
<p>Farinha de mandioca torrada. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.</p>								
43	Kg	80	5,95	4,75	5,90	5,95	5,64	451,00
<p>Farinha de milho branca tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.</p>								
44	Kg	160	3,85	3,00	4,90	3,49	3,81	609,60
<p>Farinha de milho (fubá de milho amarelo) enriquecida com ferro e ácido fólico, fina tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde Pacote de 1 kg.</p>								



50	Kg	100	Feijão carioca tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	9,85	7,50	7,90	8,42	841,67
51	Kg	100	Feijão preto tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	4,99	4,50	5,99	5,16	516,00
52	Kg	100	Feijão vermelho tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	10,85	11,80	10,79	11,15	1114,67
53	G	120	Fermento químico em pó. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 250 g.	6,95	7,99	6,99	7,31	877,20
54	G	60	Grão-de-bico. Pertence a família das leguminosas. Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica com umidade máxima de 15% por peso. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500g.		5,00	4,25	8,95	364,00





55	MI	80	<p>Leite de côco. O produto deve ser obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado. aspecto, cor, odor e sabor característicos e acidez max de 5%. as características físicas, microbiológicas, pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc n°83 de 15/09/2000 anvisa/ms. Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem de 500 ml.</p>	9,95	15,50	12,00	12,48	993,67
56	G	600	<p>Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 400g.</p>	12,98	11,99	11,99	12,32	7392,00
57	Kg	150	<p>Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 1 kg.</p>	29,98		28,99	29,49	4422,75
58	MI	200	<p>Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.</p>	44,00	47,88	39,00	43,63	8725,33
59	G	80	<p>Lentilha. Características: classe média, tipo 1, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Validade de 12 meses. Embalagem de 500g.</p>	6,95	4,80	5,25	5,73	458,00

60	G	60	Macarrão com ovos (tipo cabotão de anjo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.	5,95	4,95	4,99	5,30	317,80
61	Kg	80	Macarrão com ovo (tipo caracolinho). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg	6,98	5,50	5,99	6,16	492,53
62	Kg	150	Macarrão com ovos (tipo espaguete com furo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	6,45	5,50	5,95	5,97	895,00
63	Kg	200	Macarrão com ovo (tipo penne). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	6,98	5,50	5,99	6,16	1231,33
64	Kg	120	Macarrão com ovo (tipo rigatone). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	6,45	5,50	5,99	5,98	717,60
65	Kg	40	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.	139,00	180,00	140,00	153,00	6120,00
66	G	150	Milho verde em conserva. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 200 g.	2,80	2,50	2,99	2,76	414,50
67	L	10	Óleo de coco extra virgem. É extraído da fruta fresca, prensado a frio, não passando por nenhum tipo de refinamento, logo é um produto 100% natural e livre de agrotóxicos. Composto de antioxidantes, diminuindo a ação dos radicais livres, além de ser rico em ácidos graxos, vitamina E, Ômega 6 e Ômega 9. Prazo de validade de 12 a 18 meses. Embalagem de 3,2 litros.					0,00



68	MI	200	Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml.	4,95	4,99	3,99	4,64	928,67
69	G	50	Orégano. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 100g.	8,99	8,00	2,75	6,58	329,00
70	kg	80	Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	13,95	18,75	14,49	15,73	1258,40
71	G	100	Polvilho azedo. Provém da mandioca, é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	6,95	4,99	3,75	5,17	517,00
72	Kg	5	Polvilho azedo. Provém da mandioca é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 25 kg.		167,36	187,50	174,95	874,77
73	G	120	Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	5,95	4,50	3,40	4,71	565,20
74	Kg	10	Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 25 kg.		145,00	170,00	155,00	1550,00



75	Kg	120	<p>Queijo tipo mussarela fatia. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lác., cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional: aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) . Embalagem de 1 kg.</p>	39,90	32,00	34,00	35,30	4236,00
76	G	120	<p>Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.</p>	6,45	4,00	5,99	5,05	605,70
77	G	40	<p>Sal amoníaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.</p>	1,99	2,25	2,49	1,76	70,30
78	Kg	120	<p>Sal marinho. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.</p>	2,95	2,00	1,99	2,67	320,70
79	G	40	<p>Semente de linhaça marrom. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 500g.</p>	9,29	5,50	9,49	8,09	323,73
80	L	200	<p>Suco de uva integral concentrado - 1 litro</p>	14,95	10,50	10,99	12,15	2429,33
81	G	50	<p>Tapioca granulada. Fécula extraída da mandioca preparada em forma granulada. Sua descrição deve ser: Grupo II, Subgrupo Tapioca Granulada e Tipo 1. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.</p>	5,95	5,70	6,99	5,60	279,88



82	G	120	Uva passa preta sem semente. Uva-passa é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de desidratação, surgiram como forma de conservação da fruta. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 200g.	7,95	9,00	4,60	8,99	7,64	916,20
83	L	60	Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 3 litros.	13,90	21,00		14,00	16,30	978,00
84	Kg	400	Carne bovina moída de primeira qualidade (acém, músculo, ponta de agulha) isenta de cartilagem e nervo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	24,90	20,00		18,99	21,30	8518,67
85	Kg	350	Carne bovina tipo músculo em cubos sem osso. A carne deve apresentar-se em cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	19,95	20,00		15,99	18,65	6526,33
86	Kg	100	Carne bovina tipo patinho em posta. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	34,90	28,00		32,00	31,63	3163,33



87	Kg	400	<p>Carne suína em cubos, pe sem osso, sem gordura e pele congelada. Características: carne suína tipo cubos, preparada de cortes suínos, deve estar sem pele, limpa e resfriada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem, atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.</p>	16,90	18,00	13,99	16,30	6518,67
88	Kg	400	<p>Coxa e sobrecoxa congelada sem tempero. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.</p>	7,95	8,99	7,49	8,14	3257,33
89	Kg	250	<p>Peito de frango, sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.</p>	13,95	14,99	10,99	13,31	3327,50



90	Kg	120	Abacate. Características: deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	7,95	7,00	8,00	7,65	918,00
91	Unid	250	Abacaxi pérola. Características: unidade pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,95	9,99	8,99	8,31	2077,50
92	Kg	150	Abobrinha italiana. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,95	3,80	4,00	3,92	587,50
93	Kg	80	Abóbora cabotia: Características: Casca coriácea, de 1ª qualidade.	3,95	3,50	3,79	3,75	299,73
94	Unid	100	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	5,99	4,80	6,25	5,68	568,00
95	Kg	50	Alho. Entregar embalagem de 1 kg.	24,90	30,00	23,99	26,30	1314,83



96	Kg	700	<p>Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	2,99	3,80	2,99	3,26	2282,00
97	Kg	100	<p>Batata doce. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	3,95	4,50	4,25	4,23	423,33
98	Kg	300	<p>Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	3,95	4,80	4,49	4,41	1324,00
99	Unid	120	<p>Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.</p>	5,95	8,00	7,00	6,98	838,00
100	Kg	200	<p>Caqui café. Características: deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	8,95	11,00	10,00	9,98	1996,67
101	Kg	300	<p>Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	2,99	4,80	3,49	3,76	1128,00
102	Kg	250	<p> Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	3,95	4,50	4,25	4,23	1058,33



103	Kg	120	<p>Chuchu. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	3,45	6,50		3,99	4,65	557,60
104	Unid	50	<p>Côco seco. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	7,95	5,95		6,00	6,63	331,67
105	Unid	120	<p>Couve-flor. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.</p>	5,95	8,00		6,00	6,65	798,00
106	Kg	150	<p>Kiwi. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteiro, sem pedúnculo, sadio, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpo, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	14,95	20,00		15,99	16,98	2547,00
107	Kg	400	<p>Laranja pêra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	3,45	4,99		3,99	4,14	1657,33
108	Kg	500	<p>Maçã fugi. Características: de primeira qualidade aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas ou amassados. Tamanho uniforme, aroma cor e sabor próprio da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	7,95	5,99		6,00	6,65	3323,33



109	Kg	500	<p>Mamão formosa. Característi : casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	4,95	7,00	5,00	5,65	2825,00
110	Kg	300	<p>Manga palmer. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	4,95	6,00	5,00	5,32	1595,00
111	Kg	300	<p>Manga tomy. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	4,95	6,00	5,00	5,32	1595,00
112	Kg	400	<p>Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	2,65	4,00	2,69	3,11	1245,33



113	Kg	100	<p>Melão pele de sapo. Caracte ricas: pode ser oval ou alongado, com a polpa branca ou esverdeada e textura entre média e macia. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p> <p>Morgote. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	9,95	5,50		12,00	9,15	915,00
114	Kg	250	<p>Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.</p> <p>Pepino japonês. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	5,95	6,80		6,00	6,25	1562,50
115	Dz	600	<p>Pêra Williams. Características: Qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	6,95	8,00		6,99	7,31	4388,00
116	Kg	150	<p>Ponkan. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	8,95	12,99		6,75	6,73	1010,00
117	Kg	120		8,95			9,49	10,48	1257,20
118	Kg	300		4,95	4,99		4,95	4,95	1489,00



119	Kg	250	Repolho branco. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	1,99	6,00		2,00	3,33	832,50
120	Kg	100	Repolho roxo. Características: tipo roxo, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	2,99	5,99		3,00	3,99	399,33
121	Kg	450	Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,99	7,00		6,00	6,33	2848,50
									185413,13



EU CAMILA CARNEIRO, PORTADORA DO CPF SOB Nº 034.234.609-11, VENHO POR MEIO DESTE INFORMAR QUE NA DATA DE 12 DE MARÇO DE 2020 REALIZEI A PESQUISA DIRETO NA PRATELEIRA DO MERCADO DI DOMÊNICO DOS SEGUINTES ITENS EM ANEXO.

NADA MAIS PARA O MOMENTO.

MATOS COSTA, 12 DE MARÇO DE 2020.

ATT.



Camila Carneiro

CAMILA CARNEIRO

034.234.609-11

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREFEITURA MUNICIPAL E SECRETARIAS ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

ITEM	UNID. DE MEDIDA	QTD.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO
122	Kg		Erva Mate. Para chimarrão, tipo PN1, mínimo de 70% de folhas, máximo de 30% de outras partes do ramo, sem adição de açúcar. Pacote 01 Kg.	8,99
123	Kg		Carne bovina (coxão mole cortado em bifes). Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF em embalagens com no máximo 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.	25,00
124	Kg		Lombo Suíno Congelado Sem Osso E Sem Pele. Características: sem tempero, proveniente de animais saudáveis e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem primária: à vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.	15,00
125	Kg		Presunto Suíno Cozido Fatiado: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 150g a 300g , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.	9,99
126	UND	200	Cesta Básica: contendo seguintes itens: - Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, sair corrente isenta de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou	110,00



contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. 1 Pacote de 5 kg.

- Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. 1 Pacote de 05 kg
- Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura.
- Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml. 1 unidade.
- Sal refinado iodado. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. 1 Pacote de 1 kg.
- Fermento biológico seco instantâneo para pão. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 125 g. 1 unidade.
- Café torrado e moído, forte. Deve ter aspecto fino e cor marrom. A embalagem deve ser a vácuo, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. 1 Embalagem de 500g.
- Macarrão com ovo (tipo parafuso). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. 2 Pacotes de 500g.
- Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da



saúde. 1 Pacote de 5 kg

- Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada. 1 caixa.

- Feijão preto tipo 1 safra nova constituído de grãos inteiros com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagens próprias, embalagem deve estar integra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. 2 Pacote de 1 kg.

- Polentina flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. Embalagem de 500 gramas. 1 unidade.

Matos Costa, de de 2020.

Nome da Empresa:

Responsável:.....

CNPJ:

CARIMBO EMPRESA



Matos Costa, de de 2020.

Nome da Empresa: *Imensidade Superior*

Responsável: *[Signature]*

CNPJ: *15.225.655/0001-35*

CARIMBO EMPRESA
15.225.655/0001-35
CARLOS ADRIANO
GREGÓRIO - ME
Rua Prudente de Moraes, 487
Jardim Itália
CEP 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREFEITURA MUNICIPAL E SECRETARIAS ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

ITEM	UNID. DE MEDIDA	QTD.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO
122	Kg		Erva Mate. Para chimarrão, tipo PN1, mínimo de 70% de folhas, máximo de 30% de outras partes do ramo, sem adição de açúcar. Pacote 01 Kg.	7,99
123	Kg		Carne bovina (coxão mole cortado em bifes). Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF em embalagens com no máximo 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.	29,95
124	Kg		Lombo Suíno Congelado Sem Osso E Sem Pele. Características: sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem primária: à vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.	17,00
125	Kg		Presunto Suíno Cozido Fatiado: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 150g a 300g , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.	8,99
126	UND	200	Cesta Básica: contendo seguintes itens: - Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente isenta de mofo, odores estranhos e substancias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou	



	<p>saúde. 1 Pacote de 5 kg</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada. 1 caixa. - Feijão preto tipo 1 safra nova constituído de grãos inteiros com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagens próprias ,embalagem deve estar integra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. 2 Pacote de 1 kg. - Polentina flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. Embalagem de 500 gramas. 1 unidade . 	
--	--	--

Matos Costa, de de 2020.

Nome da Empresa:

Responsável:

CNPJ:

CARIMBO EMPRESA





PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA
MATOS COSTA - SANTA CATARINA

DECRETO N.º 061/2019 – de 08 de julho de 2019.

"Dispõe sobre a Comissão Permanente de Licitação, designa Pregoeiros e Equipe de Apoio".



O PREFEITO DO MUNICIPIO DE MATOS COSTA, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, com fulcro no artigo 71 Inciso VII da Lei Orgânica Municipal;

DECRETA:

Art. 1º. Fica constituída a Comissão permanente de Licitações - CPL do Município de Matos Costa, a qual será composta pelos seguintes membros:

I - Camila Carneiro - investida no cargo de provimento em carreira de Digitadora de processamento de dados;

II - Dalton Fagundes - investido no cargo de provimento em comissão - Secretário Municipal de Desporto, Cultura e Turismo;

III - Patricia Aparecida Sandak - investido no cargo de provimento em carreira de auxiliar de serviços gerais.

Art. 2º. A Comissão será presidida pela Senhora Camila Carneiro, Secretariada pelo Senhor Dalton Fagundes, e terá como membro a Senhora Patricia Sandak.

Art. 3º - Ficam designadas as servidoras, Eliane Aparecida Castilho, Oderlaine Novenia Schwartz Moraes e Elaine Cristina Castilho para atuarem como pregoeiro em licitações na modalidade de pregão, no âmbito da administração direta e indireta do município de matos costa.

Rua Manoel Lourenço de Araújo, n.º 137 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone/Fax: (49) 3572-1111 - 3572-1121
e-mail: prefeitura@matoscosta.sc.gov.br



MATOS COSTA-SC CIDADE DO MEL ECOLÓGICO




PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA
MATOS COSTA - SANTA CATARINA

Art. 4º. As atribuições e competências da Comissão Permanente de Licitação, do Pregoeiro são aquelas definidas na legislação Federal e Municipal

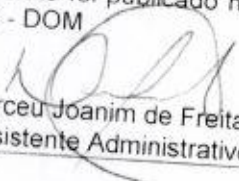
Art. 5º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário contidas no Decreto 015/2018..

Matos Costa, 08 de julho de 2019

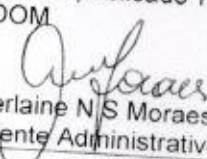

RAUL RIBAS NETO
Prefeito Municipal



O presente Decreto foi publicado no Diário Oficial dos Municípios - DOM


Dirceu Joaquin de Freitas
Assistente Administrativo I

O presente Decreto foi publicado no Diário Oficial dos Municípios - DOM


Oderlaine N.S. Moraes
Assistente Administrativo I

Rua Manoel Lourenço de Araújo, n.º 137 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone/Fax: (49) 3572-1111 - 3572-1121

e-mail.: prefeitura@matoscosta.sc.gov.br



MATOS COSTA-SC CIDADE DO MEL ECOLÓGICO

CNP.J: 83.102.506/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

O(a) Prefeito Municipal, RAUL RIBAS NETO, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor e suas alterações legais, resolve:

01 - Autorizar a abertura do presente processo administrativo de licitação, assim identificado:

Registro de Preço


A - Processo Nr.: 8/2020
B - Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL
C - Forma de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM
D - Forma Pgto./ Reajuste: MENSAL / SEM
E - Prazo Entrega/Exec.: IMEDIATA
F - Local de Entrega: SEDE DA PROPONENTE
G - Urgência:
H - Vigência: 31/12/2020
I - Objeto da Licitação: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados para a demanda das Secretarias de Administração, Saúde, Assistência Social e Corpo de Bombeiros, com entrega estimada para o ano de 2020.

J - Observações:

K - Convidados:

02 - Indicação de Recursos - Dotação Orçamentária:

Matos Costa, 3 de Março de 2020.


RAUL RIBAS NETO
PREFEITO MUNICIPAL



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

EDITAL DE LICITAÇÃO
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2020
TIPO: MENOR PREÇO



Objeto: O presente pregão tem como objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados para a demanda das Secretarias de Administração, Saúde, Assistência Social e Corpo de Bombeiros, com entrega estimada para o ano de 2020.

RECIBO

A Empresa _____ retirou este edital de licitação e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-mail: _____ ou pelo fax _____, e /ou endereço _____ CEP: _____ aos ____/____/____

Assinatura

Obs: este documento deverá ser preenchido e enviado através do e-mail: licita@matoscosta.sc.gov.br aos cuidados do Pregoeiro ou Equipe de Apoio, que não se responsabilizarão pelo não envio de informações posteriores (adendos/suspensão/ esclarecimentos) referentes ao Edital, se a empresa não transmitir as informações acima descritas.



PROCESSO LICITATORIO Nº 10/2020
PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2020

REGISTRO DE PREÇOS



O **MUNICÍPIO DE MATOS COSTA**, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 83.102.566/0001-51, representado, neste ato, pelo Exmo. Prefeito Municipal Sr. Raul Ribas Neto, comunica aos interessados que fará realizar Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, visando à aquisição parcelada de **gêneros alimentícios**, conforme item 1 e seus subitens, podendo, no entanto, ser utilizada por outros órgão da administração. Os envelopes de proposta e documentação deverão ser entregues no Departamento de Compras e Licitações do Município de Matos Costa, localizado à Rua Manoel Lourenço de Araújo, nº 137, Centro, Matos Costa, SC, no máximo até às **09:00 horas do dia 20 (vinte) de março de 2020 para abertura no mesmo dia às 09:15** no Departamento de Compras e Licitações do Município, ocasião em que se dará início ao credenciamento e à abertura dos envelopes. A presente Licitação será do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, consoante as condições estatuidas neste Edital, e será regida pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como Lei nº 8.666/93 e alterações subseqüentes, e demais legislações aplicáveis.

1 - DO OBJETO

1.1 - O presente pregão tem como objeto o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados para a demanda das Secretarias de Administração, Saúde, Assistência Social e Corpo de Bombeiros**, com entrega estimada para o ano de 2020.

1.2 - PRAZOS DE ENTREGA E RECEBIMENTO

1.2.1 - Os prazos de entrega e condições dar-se-ão da seguinte forma:

a) A proponente deverá entregar os produtos imediatamente, ou em **no máximo até 02 (dois) dias corridos**, após o recebimento da autorização de fornecimento parcelada e conforme a necessidade do requisitante, nos locais indicados pelo Município de Matos Costa, dentro de seu perímetro urbano, de segunda a sexta-feira, nos horários solicitados;

b) As entregas das mercadorias deverão ser mediante Autorização de Fornecimento e aceite de recebimento com especificação dos produtos e quantidades entregues e assinada pelo fiscal do contrato ou servidor responsável pelo estabelecimento de entrega para fins de comprovação.

c) Todas as despesas com a entrega e descarregamento correrão por conta da proponente. As entregas deverão ser feitas no horário de expediente em vigor juntamente com a Nota Fiscal (eletrônica) para conferência;

d) Os produtos cotados deverão atender as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, inclusive quanto as embalagens e rótulos atendendo a legislação em vigor e, caso não seja especificado outro prazo de validade mínimo na própria descrição do item acima, os produtos deverão ter prazo de validade mínimo de 60% (sessenta por cento) da validade total impressa nas embalagens no momento da entrega;

e) Caso o produto não corresponda ao exigido pelo Edital, o licitante deverá providenciar, no prazo máximo de até 72 (setenta e duas) horas, a sua substituição, visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, Lei nº 8.666/93 e alterações subseqüentes, Lei nº 10.520/02 e demais legislações aplicáveis;

f) Quando da entrega dos produtos, ou a qualquer tempo, os mesmos poderão passar pela supervisão e aprovação por parte de servidores designados para o recebimento dos produtos. Os produtos que não estiverem em condições de consumo ou que não forem aprovados pelos servidores designados para tal fim, serão devolvidos e deverão ser substituídos no prazo de 72 (setenta e duas) horas, ficando o fornecedor sujeito as penalidades previstas no presente instrumento.



g) Os Hortifruti deverão ser entregue limpo retirando todo e qualquer excedente de raízes, folhas e ramos que por ventura possam superestimar o peso do item adquirido.

h) Os produtos entregues deverão ser produtos de qualidade (não aconselhamos as proponentes cotarem produtos sem qualidade apenas por possuir preço inferior ao de referência), caso os produtos após uso forem constatados de baixa qualidade informamos que serão devolvidos.

1.2.2 - O recebimento se dará:

a) Provisoriamente, nos termos do art. 73, inciso II, alínea "a", da Lei Federal 8.666/93;

b) Definitivamente, nos termos do art. 73, inciso II, alínea "b", do dispositivo legal supracitado.

1.2.2.1 - O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil do fornecedor pela solidez e segurança. Também não exclui a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução da ata de registro de preços, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pela ata de registro de preços.

1.2.2.2 - É ressalvado ao Município o direito de devolução dos produtos que não estiverem dentro das especificações exigidas nesta licitação, conforme especificações do item 1.1 do edital;

1.2.2.3 - A assinatura do canhoto da nota fiscal ou protocolo em outros documentos indica tão somente o recebimento da nota, sendo sua confirmação definitiva condicionada a conferência dos dados relacionados na nota fiscal com os produtos efetivamente entregues, relatórios ou outros documentos que se fizerem necessários.

1.2.2.4 - A não entrega dentro dos prazos estabelecidos nos itens 1.2 "a e b", ensejará a revogação da Ata e a aplicação das sanções legais previstas.

1.3 - DAS CONDIÇÕES

1.3.1 - É vedada a participação:

a) De empresas reunidas em consórcios;

b) De empresas declaradas inidôneas pela Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob os seus controles e as fundações por elas instituídas e mantidas;

c) De empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal de Matos Costa;

d) De empresas sob processo de falência;

e) A participação na licitação implica na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste Edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentados em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

1.4 - DA PARTICIPAÇÃO DAS MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - LEI COMPLEMENTAR Nº123/2006, ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/2014.

1.4.1 - Os Microempreendedores Individuais, as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que **QUISEREM** participar deste certame usufruindo os benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, deverão observar o disposto nos subitens seguintes.

1.4.2 - A condição de Microempreendedor Individual, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte deverá ser comprovada mediante apresentação (**fora dos envelopes**) da seguinte documentação:

1.4.2.1 - Sociedade Empresária: Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa, ou;

1.4.2.2 - Sociedade Simples: Certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, ou;



1.4.2.3 - Microempreendedor Individual: Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Microempreendedor Individual ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCEI, disponibilizado no Portal de Microempreendedor (www.portaldoempreendedor.gov.br), ou;

1.4.2.4 Empresas optantes pelo Sistema Simples de Tributação: Comprovação de opção pelo Simples obtido através do site da Secretaria da Receita Federal (<http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/simples/simples.htm>).

1.4.3 - Os documentos exigidos nos subitens 1.4.2.1, 1.4.2.2, 1.4.2.3 e 1.4.2.4 deverão estar atualizados, ou seja, emitidos a menos de **120 (cento e vinte) dias** da data marcada para a abertura da presente Licitação e acompanhados da DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO, conforme o modelo do **Anexo IV** do presente Edital.

1.4.4 - Os documentos para fins de comprovação dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, deverão ser apresentados **FORA DOS ENVELOPES**, no ato de **CRENCIAMENTO** das empresas participantes.

1.4.5 - A empresa que não comprovar quaisquer das condições retro citadas não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

2 – DO CRENCIAMENTO

2.1 - Na data, hora e local designados para início do credenciamento, serão chamados os representantes das empresas licitantes os quais deverão apresentar à Pregoeira documento que comprove a existência dos necessários poderes para representar a empresa, formular propostas verbais e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, acompanhado de sua Cédula de Identidade ou documento equivalente, para conferência dos dados com aqueles informados no documento de credenciamento.

2.2 – Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) No caso do representante ser sócio-gerente ou diretor da empresa, o mesmo deverá apresentar o Ato Constitutivo, Contrato Social ou Estatuto da mesma, **NO QUAL ESTEJAM EXPRESSOS SEUS PODERES PARA EXERCER DIREITOS E ASSUMIR OBRIGAÇÕES EM NOME DA EMPRESA.**

b) Caso o representante não seja sócio-gerente ou diretor, o seu credenciamento far-se-á através de instrumento público ou particular de procuração, ou termo de credenciamento (conforme modelo constante do Anexo I), **COM FIRMA RECONHECIDA DO OUTORGANTE. DEVENDO APRESENTAR TAMBÉ A MESMA DOCUMENTAÇÃO CONSTANTE DA LETRA A DESTE CAPÍTULO** a fim de comprovar os poderes autorgante.

2.3 – Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo (**ANEXO II**).

2.3.1 – Se for Microempreendedora Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte– EPP com problemas na habilitação, fazer constar tal ressalva.

Obs.: A declaração contida no item 2.3 deverá acompanhar os documentos do credenciamento, fora dos envelopes.

2.4 - A DOCUMENTAÇÃO REFERENTE AO CRENCIAMENTO DEVERÁ SER APRESENTADA FORA DOS ENVELOPES PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO, a qual será retida pela Equipe de Apoio e juntada ao processo.

2.5 – Apenas a pessoa credenciada poderá intervir no procedimento licitatório, sendo admitido, para este efeito, apenas **01 (um)** representante por licitante interessada.

2.6 – Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

2.7 – Por motivo de força maior ou quando da necessidade de realização de nova sessão pública, a empresa poderá credenciar novo representante legal, desde que este atenda às condições de credenciamento.

2.8 – A não comprovação de que o interessado possui poderes para representar a licitante no certame, bem como a não apresentação ou incorreção de algum documento de credenciamento, ainda, o não credenciamento ou a ausência de credenciado implicará na impossibilidade de participar da fase



competitiva, consubstanciada nos lances verbais, participando do certame tão somente com sua proposta escrita.

2.9 – Far-se-á o credenciamento até o horário estipulado para o início da sessão de processamento do Pregão.

2.9.1 – Ultrapassado o prazo acima previsto, estará encerrado o credenciamento, bem como o recebimento dos envelopes e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

2.10 - Todos os documentos referente a **COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA ou EMPRESA DEPEQUENO PORTE e de CREDENCIAMENTO** poderão ser entregues em: original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou ainda, fotocópia não autenticada **DESDE QUE SEJAM EXIBIDOS OS ORIGINAIS PARA AUTENTICAÇÃO POR SERVIDOR DESIGNADO**. Não serão aceitas cópias de documentos.

3 - DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

3.1 – A proposta e os documentos exigidos deverão ser apresentados no dia e horário designados para abertura da sessão, sendo que os envelopes que não forem apresentados pessoalmente ou por representante credenciado ou via remessa postal, deverão ser protocolizados no Setor de Compras e Licitações da Prefeitura de Matos Costa até o horário estabelecido para a abertura da sessão, em envelopes separados, fechados e lacrados, contendo a identificação clara e visível da razão social do proponente, número do Pregão e com os seguintes dizeres externos:

MUNICÍPIO DE MATOS COSTA

ENVELOPE Nº 01

PREGÃO PRESENCIAL Nº /2020

REGISTRO DE PREÇOS

PROPOSTA

PROPONENTE (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA E CNPJ) - ENDEREÇO EMAIL

MUNICÍPIO DE MATOS COSTA

ENVELOPE Nº 02

PREGÃO PRESENCIAL Nº /2020

REGISTRO DE PREÇOS

DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

PROPONENTE (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA E CNPJ) - ENDEREÇO EMAIL

4 – DA PROPOSTA

4.1 - O Envelope nº 01 "Da Proposta" deverá conter os seguintes elementos:

4.1.1 - A proposta em 01 (uma) via original, preenchida sem emendas, rasuras ou entrelinhas, de forma legível, **CONFORME FORMULÁRIO DO MUNICÍPIO DE MATOS COSTA**, devendo constar as seguintes informações:

- Razão Social da empresa, endereço, e-mail e nº do CNPJ da proponente;
- Valor total de cada item, discriminando seu valor unitário em moeda corrente nacional, sendo admitidas apenas **02 (DUAS) CASAS DECIMAIS APÓS A VÍRGULA**, onde estejam incluídas todas as despesas, inclusive com impostos, fretes, entrega, carga e descarga;

Caso os proponentes apresentem valores totais com 03(três) ou mais casas decimais após a vírgula, a Pregoeira considerará apenas as 02 (duas) primeiras.

- O nome comercial (marca) dos itens ofertados;
- Assinatura do representante legal da empresa;



e) O prazo de validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias, o qual será contado a partir da data da sessão de abertura dos envelopes propostas. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia de vencimento;

f) O prazo de entrega dos itens de acordo com item 1.2 do presente edital.

4.1.2 – CD ou PEN DRIVE contendo o arquivo do software "Betha Auto Cotação", conforme o disposto no subitem 4.3 deste Edital (facultativo).

4.1.3 - **Dados bancários:** nome do banco, nº da agência e nº da conta corrente em nome da proponente, conforme Anexo V.

4.1.4 - As empresas que não se fizerem representadas e não possuírem cadastro atualizado no Município de Matos Costa deverão apresentar, juntamente com a proposta, documento que comprove que a pessoa que assinou a proposta possua poderes para representar a empresa licitante, sob pena de desclassificação.

4.2 – Havendo divergência entre o valor unitário e o valor total do item cotado, será considerado, para fins de julgamento das propostas, o primeiro.

4.3 – Para maior comodidade, o Município disponibilizará aos licitantes formulário proposta para preenchimento através do software "Betha Auto Cotação – Versão 2.025", cujo programa está disponível para download na página do Município de Matos Costa, no endereço <http://www.matoscosta.sc.gov.br/> no menu Licitações, no link Betha Auto Cotação. 2.0.25 - As empresas interessadas, após download do software, deverão utilizar o arquivo "Auto Cotação PR 02/2020", disponibilizado juntamente com o edital no site do Município.

4.3.2 - Ao utilizar o programa as empresas licitantes deverão preencher corretamente todos dados do fornecedor solicitados pelo sistema, tais como: razão social, endereço completo, tipo de empresa, CNPJ, Inscrição Estadual, telefone, nome do representante legal e cargo.

4.3.3 - Depois de preenchidos os valores e as marcas no software referido no item anterior, o licitante deverá imprimir sua proposta, a qual deverá ser assinada pelo representante legal da empresa e apresentada no respectivo envelope, acompanhada de mídia.

4.3.4 – No caso de divergência de dados entre a proposta escrita e a contida na mídia, prevalecerá a escrita.

4.3.5 - O CD ou PEN DRIVE contendo a planilha eletrônica deverá estar dentro do envelope da proposta.

4.3.6- A apresentação de proposta através do software "auto cotação" não é obrigatório, caracterizando-se em recurso para facilitar o preenchimento das propostas. Não será desclassificado o proponente que não enviar CD/DISQUETE/PEN DRIVE contendo a planilha eletrônica.

4.4 – Vícios, erros e/ou omissões que não impliquem em prejuízo para o Município poderão ser desconsiderados pelo Pregoeiro, cabendo a este agir em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública.

4.5 – Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação da proposta implica em aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

4.6 – A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, o qual será contado a partir da data da sessão de abertura dos envelopes propostas. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia de vencimento.

4.7 - A proposta deverá cotar no mínimo 10% (dez por cento) de cada item.

5 – DA HABILITAÇÃO

5.1 - A documentação deverá ser apresentada no ENVELOPE nº 02, em 01(uma) via, original ou cópia autenticada por Tabelião, devendo constar os seguintes documentos de habilitação:



5.2 – Habilitação Jurídica:

5.2.1 – Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus atuais administradores, ou;

5.2.2 – Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou;

5.2.3 – Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;

5.2.4 – Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

OBS: Caso os documentos exigidos nos itens 5.2.1 a 5.2.4, já tenham sido apresentados pela licitante no ato do credenciamento, a mesma fica desobrigada de apresentá-los no Envelope nº 02 – Da Habilitação.

5.2.5 – Declaração de que a licitante cumpre o disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal de 1988 (não emprega menores de idade), assinada pelo representante legal da empresa, conforme modelo do Anexo III.

5.2.6 – Declaração de que não pesa contra si declaração de inidoneidade nos termos do artigo 87, inciso V e artigo 88, inciso III da Lei nº 8.666/93, assinada pelo representante legal da empresa, conforme modelo do Anexo VI.

5.3 – Habilitação Fiscal e Trabalhista:

5.3.1 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

5.3.2 – Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em vigor;

5.3.3 – Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio do proponente, em vigor;

5.3.4 – Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio do proponente, em vigor;

5.3.5 – Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, em vigor;

5.3.6 – Prova de regularidade com o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, em vigor (caso esta não esteja abrangida na Certidão de Débitos Relativos aos tributos e à Dívida Ativa da União);

5.3.7 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, disponibilizada no site do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.gov.br/certidao), em vigor.

5.4 – Qualificação Econômico-Financeira:

5.4.1 – Certidão Negativa de Falência, Concordata e Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

5.4.1.2 - Considerando a implantação do sistema eproc no Poder Judiciário de Santa Catarina, a partir de 1º/4/2019, as certidões dos modelos "Cível" e "Falência, Concordata e Recuperação Judicial" deverão ser solicitadas tanto no sistema eproc quando no SAJ. As duas certidões deverão ser apresentadas conjuntamente, caso contrário não terão validade.

5.5 – Os documentos exigidos nos itens 5.2.1 a 5.2.4, 5.3.1 a 5.3.7 e 5.4.1, poderão ser substituídos pelo CRC – Certificado de Registro Cadastral expedido pelo Município de Matos Costa em vigor, ORIGINAL OU AUTENTICADO, contendo todos os documentos dentro do prazo de validade. No caso de documentos com prazo de validade vencido, a licitante poderá anexar junto ao CRC, no envelope documentação, os documentos atualizados na forma de **cópia reprográfica autenticada**.

5.6 – Os documentos expedidos pela Internet poderão ser apresentados em forma original ou copia reprográfica sem autenticação. Entretanto, estarão sujeitos à verificação de sua autenticidade através de consulta realizada pela Equipe de Apoio.

5.7 – Todos os documentos referente a **HABILITAÇÃO** poderão ser entregues em: original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada **DESDE QUE SEJAM EXIBIDOS OS ORIGINAIS**



PARA AUTENTICAÇÃO POR SERVIDOR DESIGNADO. Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de fax-símile ou ilegíveis.

5.8 – No caso de apresentação de documentos e/ou certidões que não constarem prazo de validade, considerar-se-á o prazo máximo de 90 (noventa) dias a partir da data de emissão dos mesmos.

5.9 – O envelope de documentação deste Pregão que não for aberto ficará em poder da Pregoeira pelo prazo de 30 (trinta) dias a partir da homologação da licitação, devendo o licitante retirá-lo, após este período, no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de inutilização do mesmo.

5.10 – As Microempreendedoras Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, de acordo com o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, observando-se o disposto no subitem 6.26.7 e seguintes do presente Edital.

6 – DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO E JULGAMENTO

6.1 - No dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro juntamente com a Equipe de Apoio, executará a rotina de credenciamento, conforme exposto no item 02.

6.2 – Depois de verificadas as credenciais será declarada aberta a sessão e o Pregoeiro solicitará e receberá, em envelopes distintos, a proposta e os documentos exigidos para habilitação, devidamente lacrados e identificados, conforme disposto no item 05.

6.3 – Havendo remessa via postal dos envelopes, a licitante não credenciada pessoalmente, não poderá participar da fase lances, permanecendo com sua proposta escrita.

6.4 – Em nenhuma hipótese serão recebidos envelopes contendo proposta e documentos de habilitação fora do prazo estabelecido neste Edital.

6.5 – Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que será procedida a verificação da conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste instrumento, com exceção do preço.

6.6 – A análise das propostas visará o atendimento às condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

6.6.1 – Serão desclassificadas as propostas desconformes com as diretrizes e especificações prescritas neste Edital, conforme inciso I do art. 48 da Lei de Licitações, bem como aquelas que consignarem preços simbólicos, irrisórias, de valor zero, manifestamente inexequíveis ou excessivos e financeiramente incompatíveis com o objeto da licitação.

6.6.2 – Não serão motivos de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o atendimento da proposta, que não venham causar prejuízo à Administração e nem firam os direitos dos demais licitantes.

6.7 – Verificada a conformidade, o Pregoeiro classificará preliminarmente o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço.

6.8 – Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no item anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

6.9 – Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos preços.

6.10 – Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

6.11 – O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.



- 6.12 - É vedada a oferta de lance com vista ao empate.
- 6.13 - A desistência em apresentar lance, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais.
- 6.14 - Poderão ser ofertados lances intermediários, na hipótese da licitante declarar impossibilidade de cobrir o menor preço, que ficarão registrados em Ata, inclusive, para definir a ordenação das propostas, depois de concluída a etapa de lances.
- 6.15 - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.
- 6.16 - Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.
- 6.17 - Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito, desclassificando as propostas dos licitantes que apresentarem preço excessivo, assim considerados aqueles acima do preço de mercado.
- 6.18 - Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado para confirmação das suas condições de habilitação.
- 6.19 - Verificado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.
- 6.20 - Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e a habilitação do proponente, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.
- 6.21 - Nas situações previstas nos itens 6.16, 6.17 e 6.20, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
- 6.22 - Caso todas as propostas sejam julgadas desclassificadas (antes da fase de lances verbais) ou todas as licitantes sejam inabilitadas, o Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de outras propostas ou de nova documentação, escoimadas das causas que ensejaram a sua desqualificação (art. 48, § 3º, da Lei 8.666/93).
- 6.23 - Serão inabilitados os licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no item 05 deste Edital.**
- 6.24 - A data a ser considerada para a análise das condições de habilitação, na hipótese de haver outras sessões, será aquela estipulada para o recebimento dos envelopes, devendo, contudo, serem sanadas, anteriormente à contratação, quaisquer irregularidades a elas referentes e que se apresentarem após aquela data.
- 6.25 - Da sessão pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos licitantes credenciados, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para habilitação e dos recursos interpostos.
- 6.26 - O Pregoeiro poderá a qualquer momento da sessão, quando julgar necessário, definir parâmetros ou porcentagens sobre os quais os lances verbais devem ser reduzidos, estabelecer tempo para o oferecimento dos lances verbais bem como permitir a comunicação dos representantes dos licitantes com terceiros não presentes à sessão através de aparelhos de telefone celular e outros.
- 6.27 - Não serão aceitas cópias de documentos obtidos por meio de aparelho fax-símile (FAX) e tão pouco cópias de documentos ilegíveis em nenhuma das fases do certame.
- 6.28 - DA PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO PARA AS MICROEMPREENADORAS INDIVIDUAIS, MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - LEICOMPLEMENTAR 123/2006, ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR 147/2014.**
- 6.28.1 - Nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempendedoras Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



6.28.2 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempendedoras Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor preço.

6.28.3 - No caso de empate entre duas ou mais propostas proceder-se-á da seguinte forma:

a) A Microempendedora Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

b) Não ocorrendo à contratação da Microempendedora Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma da alínea "a" do subitem 6.28.3, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 7.28.2 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempendedoras Individuais, Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.28.2 deste Edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que, primeiro, poderá apresentar melhor oferta.

6.28.4 - Na hipótese da não contratação nos termos previstos na alínea "a" do subitem.

6.28.5 - O disposto no sub item 6.28.3 e suas alíneas somente se aplicarão quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempendedora individual, microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.28.6 - A Microempendedora Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

6.28.7 - A Microempendedora Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, de acordo com o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

6.28.7.1 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado, à mesma, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais Certidões Negativas ou Positivas com efeito de Certidão Negativa.

6.28.7.2 - Entende-se o termo "declarado vencedor" de que trata a cláusula anterior, o momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

6.28.7.3 - A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 6.28.7.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

6.28.8 - A empresa que não comprovar a condição de Microempendedora Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, no ato de credenciamento, conforme o subitem 1.4 deste Edital, não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

7 - DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.1 - O critério para julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO - POR ITEM**, desde que atendidas às especificações constantes deste Edital.



8 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 8.1 – Decairá do direito de impugnar o Edital aquele que não fizer em até **02 (dois) dias úteis** antes da data designada para a realização do Pregão no horário das 08:00 as 12:00 e das 13:30 as 17:30, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo, devendo apresentá-la junto ao Setor de Compras e Licitações do Município, ressaltando que não serão aceitas impugnações por meio eletrônico (e-mail ou fax).
- 8.2 – Caberá o Pregoeiro, auxiliada pela unidade requisitante, decidir no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sobre a impugnação interposta.
- 8.3 – Se procedente e acolhida à impugnação, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame, exceto quando resultar alteração no Edital e esta, inquestionavelmente, não afetar a formulação das propostas.
- 8.4 – A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório.
- 8.5 – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet no e-mail: licita@matoscosta.sc.gov.br.

9 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 9.1 – Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer quando lhe será concedido o prazo de **03 (três) dias** para a apresentação das razões do 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 aos autos.
- 9.2 – O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo e será dirigido ao Exmo. Sr. Prefeito Municipal, por intermédio do Pregoeiro, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou encaminhá-lo ao Prefeito, devidamente informado, para apreciação e decisão.
- 9.3 – O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.4 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.
- 9.5 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, será o resultado da licitação submetido ao Sr. Prefeito Municipal, autoridade competente que homologará e fará a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.
- 9.6 – Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar a ata de registro de preços dentro do prazo de 05 (cinco) dias a contar da convocação, sob pena de descumprimento das obrigações assumidas.

10 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 10.1 – As obrigações decorrentes do fornecimento do objeto do presente Registro de Preços a serem firmadas entre a Administração e o Fornecedor serão formalizadas através da Ata de Registro de Preços.
- 10.2 – Homologado o resultado da licitação, respeitada a ordem de classificação, serão convocados os licitantes vencedores, dentro do prazo de 05 (cinco) dias a contar da data do recebimento da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.
- 10.3 – O licitante que, convocado para assinar a Ata deixar de fazê-lo no prazo fixado ou não manter as mesmas condições de habilitação, responderá na forma da legislação vigente, sem prejuízo de cominações a ele previstas neste Edital, sendo dela excluído.
- 10.4 – Na hipótese do FORNECEDOR primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar a Ata no prazo e condições estabelecidas, poderão ser convocados os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.



10.5 – Observados os critérios e condições estabelecidas neste Edital e o preço registrado, a Administração poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem desclassificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pelo Município.

10.6 – A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

10.7 – A administração da Ata de Registro de Preços decorrente deste Pregão caberá ao Departamento de Compras do Município de Matos Costa, que deverá realizar periodicamente pesquisa de mercado com o objetivo de comprovar a vantajosidade da compra.

10.8 – O serviço será efetuado mediante expedição de Autorização ou outro documento equivalente.

11 – DO PAGAMENTO

11.1 – O pagamento pela aquisição do objeto da presente Licitação será feito em favor da licitante vencedora, mediante depósito bancário em sua conta corrente, ou diretamente ao representante legal, após a entrega, acompanhados da respectiva Nota Fiscal.

11.2 - Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a efetiva entrega e mediante apresentação da Nota Fiscal (eletrônica) no Setor de Compras e Licitações do Município, localizado na Rua Manoel Lourenço de Araújo, nº 137, Centro, Matos Costa, SC, devidamente assinada pelo servidor responsável pelo recebimento dos produtos.

11.3 - O número do CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) constante das Notas Fiscais deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação. Na nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o nº do Processo Licitatório que originou a aquisição e a assinatura do responsável pelo recebimento.

11.4 - Não serão efetuados em hipótese alguma, pagamentos por meio de boletos bancários ou em espécie.

11.5 - A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da **Prefeitura Municipal de Matos Costa** com indicação do CNPJ específico, sob nº **83.102.566/0001-51, Fundo Municipal de Saúde** com indicação do CNPJ específico, sob nº **17.237.099/0001-42** e **Fundo Municipal de Assistência Social** com indicação do CNPJ específico, sob nº **14.785.501/0001-35** e deverá constar da nota fiscal o nome do banco, agência e o N° da conta bancária receptora do depósito, e/ou outros dados indispensáveis para a efetivação do pagamento.

11.6 - De acordo com o §6º, I, do Art. 23, Anexo XI, do Regulamento do ICMS Catarinense, fica o FORNECEDOR obrigado a emitir nota fiscal eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição às notas fiscais impressas modelos 1 e 1-A, quando for o caso.

11.7 – O arquivo xml das notas fiscais eletrônicas deverá ser encaminhado obrigatoriamente no seguinte e-mail: compras@matocosta.sc.gov.br, para seu devido pagamento.

11.8 - O MUNICIPIO poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas, indenizações, encargos, tributos, etc, devidas pela licitante vencedora, previstos em lei ou nos termos deste Pregão Presencial.

11.9 - Nenhum pagamento será efetuado ao contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou a correção monetária.

11.10 – O FORNECEDOR deverá manter como condição para pagamento, durante toda a execução da ata de registro de preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.11 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o FORNECEDOR providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

11.12 - Constatando-se, a situação de irregularidade do FORNECEDOR, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.



11.13 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e trabalhista quanto à inadimplência do FORNECEDOR, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

11.14 - Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao FORNECEDOR o contraditório e a ampla defesa.

11.15 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão da ata de registro de preços, caso o FORNECEDOR não regularize sua situação.

12 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 – As despesas decorrentes da contratação do objeto do presente certame correrão a conta de dotação específica do orçamento do exercício de 2020.

13 - DAS PENALIDADES

13.1 – Se o licitante vencedor descumprir as condições deste Pregão ficará sujeito às penalidades estabelecidas nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/93.

13.2 – De acordo com o estabelecido no art. 77, da Lei nº 8.666/93, a inexecução total ou parcial da ata de registro de preços enseja sua rescisão, constituindo motivo para o seu cancelamento, nos termos previstos no art. 78 e seus incisos.

13.3 – A recusa injustificada da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo de 05 (Cinco) dias a contar da convocação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a adjudicatária às penalidades legalmente estabelecidas.

13.4 – Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste (representada pela Nota de Empenho ou instrumento equivalente), o Órgão Gerenciador ou o Órgão Participante poderá aplicar ao(s) FORNECEDOR(ES) as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

a) por atraso superior a 5 (cinco) dias da execução do objeto, fica(m) o(s) FORNECEDOR(ES) sujeito(s) à aplicação de multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total da Nota de Empenho, a ser calculado desde o 6º (sexto) dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a 30 (trinta) dias;

b) em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto que não importe em rescisão, poderá ser aplicada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor da Nota de Empenho ou instrumento equivalente;

c) transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de execução estabelecido na Nota de Empenho ou instrumento equivalente, será aplicada multa de 15% (quinze por cento), calculada sobre o valor da contratação.

13.5 – Sem prejuízo da aplicação das penalidades acima previstas, ainda poderá a Administração aplicar ao FORNECEDOR as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços ou sobre a parcela inadimplida, caso a rescisão decorra da inexecução parcial do objeto contratado;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

13.6 – Nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002, o licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução da ata de registro de preços, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da



ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração do Município de Matos Costa, pelo prazo de 02 (dois) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.7 – As penalidades serão obrigatoriamente registradas no sistema de registro de cadastro do Município e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços e das demais cominações legais.

13.8 – Nenhum pagamento será processado à proponente penalizada, sem que antes, este tenha pago ou lhe seja relevada a multa imposta.

13.9 – Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em Lei e garantido o contraditório e a ampla defesa.

14 - DAS OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA

14.1 – A licitante vencedora ficará obrigada a fornecer os produtos, objeto deste Edital, de acordo com as especificações exigidas, na forma, nos locais, prazos e preços estipulados na sua proposta e na Autorização de Fornecimento.

14.2 – Deverá observar todas as normas legais vigentes, obrigando-se a manter as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório que precedeu à celebração da Ata de Registro de Preços.

14.3 – A licitante vencedora deverá arcar com todos os encargos de sua atividade, sejam eles trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais ou comerciais.

15 - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 – A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre o Município e a licitante(s) vencedora(s) terá validade até 31/12/2020 contados a partir da assinatura da mesma.

16 - DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 – A ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93.

16.2 – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos produtos registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

16.3 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e,

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.4 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e,

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.5 – Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

17 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1 – A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada quando o fornecedor:

17.1.1 – Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços:



17.1.2 – Não retirar a respectiva Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração sem justificativa aceitável;

17.1.3 - Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

17.1.4 - Tiver presentes razões de interesse público.

17.1.5 - For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

17.1.6 - For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal 10.520, de 17 de julho de 2002.

17.2 – O cancelamento de registro nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

17.3 – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

18 – DA FISCALIZAÇÃO

18.1 – A fiscalização da presente Ata de Registro de Preços ficará a cargo de um servidor designado pela secretaria responsável.

18.2 – Caberá ao (a)(s) servidor(a)(es) designado(a)(s) verificar se os itens, objeto da presente ata, atendem a todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado sobre eventuais irregularidades, para que o mesmo tome as providências cabíveis.

19 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 – As razões da impugnação e as manifestações de recursos administrativos não serão aceitas via e-mail ou fax, devendo as mesmas serem protocolizadas no Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Matos Costa.

19.2 – Todos os documentos referentes à **COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPREENDEDORA INDIVIDUAL, MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, CREDENCIAMENTO E HABILITAÇÃO** poderão ser entregues em: original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada **DESDE QUE SEJAM EXIBIDOS OS ORIGINAIS PARA AUTENTICAÇÃO POR SERVIDOR DESIGNADO**. Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de fax-símile ou ilegíveis.

19.3 – Nenhuma indenização será devida aos licitantes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente PREGÃO.

19.4 – O objeto deste Pregão poderá sofrer acréscimos ou supressões, em conformidade com o art.65 da Lei nº 8.666/1993.

19.5 – Após a declaração de vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto à intenção de interposição de recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto licitado que posteriormente será submetido à homologação pelo Prefeito Municipal.

19.6 – No caso de interposição de recurso, depois de proferida a decisão quanto ao mesmo, será o resultado da licitação submetido ao Prefeito Municipal para adjudicação e homologação.

19.7 – O Prefeito Municipal poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, devendo anulá-la no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

19.8 – É fundamental a presença do licitante ou de seu representante, devidamente credenciado, para o exercício dos direitos de ofertar lances e manifestar intenção de recorrer.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA**

19.9 – Os interessados que tiverem dúvidas na interpretação dos termos deste Edital serão atendidos pessoalmente no período das 07h00min às 13h00min, no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Matos Costa, na Rua Manoel Lourenço de Araújo, nº 137, Centro, Matos Costa, SC, ou pelo telefone (49), 3572 - 1111 no mesmo horário.

19.10 – Fazem parte do presente Edital:

Termo de Referência.

Anexo I – Modelo de Credenciamento;

Anexo II – Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação;

Anexo III – Modelo de Declaração que não emprega menores;

Anexo IV – Modelo da declaração de enquadramento como MEI, ME ou EPP;

Anexo V – Dados bancários da licitante;

Anexo VI – Modelo de Declaração de Idoneidade;

Anexo VII – Modelo de declaração que não ocupa cargo político em nenhuma das esferas (federal, estadual, municipal).

Anexo VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Formulário Proposta Comercial - Cotação de Preços.

19.11 – Todos os documentos deverão ser apresentados, se possível, em folha tamanho A4.

19.12 - O Edital, relativo ao objeto desta licitação, encontra-se à disposição dos interessados no Departamento de Licitações junto à Prefeitura Municipal e no site do Município: www.matoscosta.sc.gov.br.



20 - DO FORO

20.1 - Todas as controvérsias ou reclames relativos ao presente processo licitatório, serão resolvidos pela Comissão, administrativamente, ou no foro da Comarca de Porto União/SC, se for o caso.

Matos Costa/SC, 12 de Março de 2020.


Raul Ribas Neto
Prefeito Municipal



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 10/2020
PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2020

TERMO DE REFERÊNCIA



1 - OBJETO: Lei 10.520/02, art. 3º, II.

1.1 - É objeto desta licitação O presente pregão tem como objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados para a demanda das Secretarias de Administração, Saúde, Assistência Social e Corpo de Bombeiros, com entrega estimada para o ano de 2020, sendo:

ITEM	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNIT. MÁXIMO	TOTAL PREVISTO
1	G	20	Açafrão da terra em pó. De sabor forte e característico e de cor amarelada, o açafrão da terra ou cúrcuma é uma especiaria largamente utilizada na culinária para dar cor a pratos de sabor doce, peixes, arroz e molhos em geral. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Embalagem de 20g.	2,09	41,80
2	kg	60	Açúcar demerara. O açúcar demerara é 100% proveniente da cana (Saccharum officinarum), através de um processo especial que não utiliza aditivos químicos. Validade mínima de 10 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 1 kg.	6,21	372,60
3	kg	150	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Pacote de 05 kg.	13,83	2.074,50
4	kg	55	Açúcar mascavo. Extraído da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto Pacote de 01 kg.	10,87	597,85
5	G	30	Ameixa seca sem caroço. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 200g.	6,73	201,90
6	G	30	Amendoim in natura. Características: Tipo 1, sem casca, tamanho médio. Embalagem de 500g.	7,80	234,00
7	kg	95	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca,	6,31	599,45



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

			odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg		
8	kg	50	Arroz agulhinha, tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	20,06	1.003,00
9	kg	50	Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 1 kg.	5,28	264,00
10	Kg	95	Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	14,31	1.359,45
11	G	80	Aveia em flocos. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem contendo 200g.	3,62	289,60
12	MI	35	Azeite de oliva extra virgem. Óleo comestível obtido diretamente do fruto da oliveira através de processos tecnológicos adequados. Sua acidez não deve ser superior a 1,0 g/100g. Não deve ser misto com óleo de soja. Embalagem 500 ml.	26,15	915,25
13	Kg	40	Banha de porco. Embalagem de 3 kg.	36,30	1.452,00
14	G	110	Baunilha. Ingredientes: açúcar, aroma de baunilha.	7,81	859,10





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



			Embalagem devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.		
15	G	350	Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Produto elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, soro de leite em pó reconstituído e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10°C, com prazo de validade de 45 dias após fabricação. Deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem de 900g.	3,90	1.365,00
16	G	400	Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g.	6,95	2.780,00
17	G	350	Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 530g.	6,73	2.355,50
18	G	300	Biscoito doce, tipo Maria. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 530 g.	7,48	2.244,00
19	G	350	Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g.	8,21	2.873,50
20	G	115	Cacau em pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar, 100% cacau em pó. Embalagem de 200 g.	7,19	826,85
21	G	720	Café torrado e moído. Deve ter aspecto fino, cor marrom, solúvel em água quente. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	10,15	7.308,00
22	G	70	Canela em pó. Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do	2,90	203,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



			produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 30 g.		
23	G	65	Canjica de milho branca subgrupo despeliculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	3,21	208,65
24	Kg	90	Canjiquinha de milho (quirera). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.	4,00	360,00
25	G	100	Chá de camomila (flores). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 15 g do produto.	2,90	290,00
26	G	100	Chá de capim cidreira (folhas). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.	3,15	315,00
27	G	160	Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada.	4,46	713,60
28	G	70	Chocolate granulado. Deve conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glicose de milho e/ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.	9,18	642,60
29	Kg	60	Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar cristal, geralmente em proporções equivalentes. A porcentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua	16,30	978,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



			composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 1 kg.		
30	G	30	Semente de chia (<i>Sálvia hispânica L.</i>): A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Embalagem de 50g.	2,27	68,10
31	G	70	Côco ralado flocos sem açúcar. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 300g.	12,57	879,90
32	Kg	50	Côco ralado fino puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.	122,20	6.110,00
33	Kg	50	Côco ralado médio puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.	135,00	6.750,00
34	G	65	Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de 900g.	15,31	995,15
35	Kg	20	Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Embalagem de 4,8 kg.	87,00	1.740,00
36	Kg	130	Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e semente. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspectos: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. Prazo de validade de 18	10,64	1.383,20



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



			meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Embalagem deve conter no mínimo 850 g.		
37	Kg	85	Farinha de arroz integral. A farinha de arroz é um produto obtido pela moagem do grão, sem qualquer processo químico, preservando as suas propriedades nutricionais. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 1 kg.	9,11	774,75
38	G	115	Farinha de aveia. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem refil de 200g.	3,82	439,30
39	G	20	Farinha de centeio. A farinha de centeio integral não é refinada, permitindo a conservação do grão. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 500 g.	5,18	103,60
40	Kg	55	Farinha de mandioca torrada. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.	6,48	356,40
41	Kg	60	Farinha de milho branca tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	5,64	338,40
42	Kg	85	Farinha de milho (fubá de milho amarelo) enriquecida com ferro e ácido fólico, fina tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde Pacote de 1 kg.	3,81	323,85
43	Kg	35	Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida	13,64	477,40



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



			com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 5 kg.		
44	Kg	100	Farinha de trigo integral. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	5,36	536,00
45	Kg	50	Fécula de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similar) extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.	8,23	411,50
46	Kg	50	Feijão carioca tipo 1. Safra 2020, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	8,42	421,00
47	Kg	150	Feijão preto tipo 1. Safra 2020, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	5,16	774,00
48	Kg	20	Feijão vermelho tipo 1. Safra 2020, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	11,15	223,00
49	G	80	Fermento químico em pó. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de	7,31	584,80



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



50	G	20	250 g. Grão-de-bico. Pertence a família das leguminosas. Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica com umidade máxima de 15% por peso. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500g.	6,07	121,40
51	MI	50	Leite de côco. O produto deve ser obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera l.), através de processo tecnológico adequado. aspecto, cor, odor e sabor característicos e acidez max de 5%. as características físicas, microbiológicas, pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc n°83 de 15/09/2000 anvisa/ms. Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem de 500 ml.	12,48	624,00
52	G	400	Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 400g.	12,32	4.928,00
53	Kg	50	Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 1 kg.	29,49	1.474,50
54	MI	370	Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.	43,63	16.143,10
55	G	30	Lentilha. Características: classe média, tipo 1, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Validade de 12 meses. Embalagem de 500g.	5,73	171,90
56	G	70	Macarrão com ovos (tipo cabelo de anjo). A	5,30	371,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



			embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.		
57	Kg	50	Macarrão com ovo (tipo caracolinho). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg	6,16	308,00
58	Kg	110	Macarrão com ovos (tipo espaguete com furo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	5,97	656,70
59	Kg	60	Macarrão com ovo (tipo penne). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	6,16	369,60
60	Kg	50	Macarrão com ovo (tipo rigatone). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	5,98	299,00
61	Kg	31	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.	153,00	4.743,00
62	G	170	Milho verde em conserva. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 200 g.	2,76	469,20
63	MI	205	Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml.	4,64	951,20
64	G	35	Orégano. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 100g.	6,58	230,30
65	kg	350	Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	15,73	5.505,50
66	G	110	Polvilho azedo. Provém da mandioca, é um tipo	5,17	568,70



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



			modificado por processo de fermentação e secagem solar. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.		
67	G	110	Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	4,71	518,10
68	Kg	170	Queijo tipo mussarela fatiado. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional : aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) . Embalagem de 1 kg.	35,30	6.001,00
69	G	115	Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.	5,05	580,75
70	G	65	Sal amoníaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.	1,76	114,40
71	Kg	70	Sal marinho. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	2,67	186,90
72	G	60	Semente de linhaça marrom. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 500g.	8,09	485,40
73	L	150	Suco de uva integral concentrado - 1 litro	12,15	1.822,50
74	G	50	Tapioca granulada. Fécula extraída da mandioca preparada em forma granulada. Sua descrição deve ser: Grupo II, Subgrupo Tapioca Granulada e Tipo 1. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto,	5,60	280,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



			ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.		
75	G	50	Uva passa preta sem semente. Uva-passa é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de desidratação, surgiram como forma de conservação da fruta. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 200g.	7,64	382,00
76	L	50	Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 3 litros.	16,30	815,00
77	Kg	330	Carne bovina moída de primeira qualidade (acém, músculo, ponta de agulha) isenta de cartilagem e nervo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	21,30	7.029,00
78	Kg	100	Carne bovina tipo músculo em cubos sem osso. A carne deve apresentar-se em cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	18,65	1.865,00
79	Kg	100	Carne bovina tipo patinho em posta. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	31,63	3.163,00
80	Kg	150	Carne suína em cubos, pernil, sem osso, sem gordura e pele congelada. Características: carne suína tipo cubos, preparada de cortes suínos, deve estar sem pele, limpa e resfriada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas,	16,30	2.445,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

			sujidades e qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem, atóxica, integra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.		
81	Kg	375	Coxa e sobrecoxa congelada sem tempero. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, integra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	8,14	3.052,50
82	Kg	200	Peito de frango, sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, integra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	13,31	2.662,00
83	Kg	100	Abacate. Características: deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	7,65	765,00
84	Unid	100	Abacaxi pérola. Características: unidade pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	8,31	831,00
85	Kg	60	Abobrinha italiana. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e	3,92	235,20





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



			de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.		
86	Kg	10	Abóbora cabotiá: Características: Casca coriácea, de 1ª qualidade.	3,75	37,50
87	Unid.	60	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	5,68	340,80
88	Kg	60	Alho. Entregar embalagem de 1 kg.	26,30	1.578,00
89	Kg	360	Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,26	1.173,60
90	Kg	100	Batata doce. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,23	423,33
91	Kg	250	Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,41	1.102,50
92	Unid	90	Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.	6,98	628,20
93	Kg	60	Caqui café. Características: deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	9,98	598,80
94	Kg	155	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,76	582,80
95	Kg	140	Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,23	592,20



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



96	Kg	75	Chuchu. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,65	348,75
97	Unid	60	Côco seco. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,63	397,80
98	Unid	105	Couve-flor. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,65	698,25
99	Kg	100	Kiwi. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteiro, sem pedúnculo, sadio, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpo, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	16,98	1.698,00
100	Kg	150	Laranja pêra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,14	621,00
101	Kg	170	Maçã fugi. Características: de primeira qualidade aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas ou amassados. Tamanho uniforme, aroma cor e sabor próprio da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,65	1.130,50
102	Kg	230	Mamão formosa. Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,65	1.299,50
103	Kg	70	Manga palmer. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que	5,32	372,40



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

			lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.		
104	Kg	50	Manga tomy. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,32	266,00
105	Kg	105	Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	3,11	326,55
106	Kg	100	Melão pele de sapo. Características: pode ser oval ou alongado, com a polpa branca ou esverdeada e textura entre média e macia. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	9,15	915,00
107	Kg	100	Morgote. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,25	625,00
108	Dz	150	Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.	7,31	1.096,50
109	Kg	50	Pepino japonês. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,73	336,50
110	Kg	60	Pêra Williams. Características: Qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e	10,48	628,80





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

			doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.		
111	Kg	100	Ponkan. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,96	496,00
112	Kg	110	Repolho branco. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,33	366,30
113	Kg	60	Repolho roxo. Características: tipo roxo, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,99	239,40
114	Kg	260	Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,33	1.645,80
115	Unid.	200	Cesta Básica: contendo seguintes itens: - Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente isenta de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras, cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. 1 Pacote de 5 kg. - Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. 1 Pacote de 05 kg - Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. - Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de	110,00	22.000,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml. 1 unidade.

- Sal refinado iodado. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. 1 Pacote de 1 kg.
- Fermento biológico seco instantâneo para pão. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 125 g. 1 unidade.
- Café torrado e moido, forte. Deve ter aspecto fino e cor marrom. A embalagem deve ser a vácuo, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. 1 Embalagem de 500g.
- Macarrão com ovo (tipo parafuso). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. 2 Pacote de 500g.
- Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. 1 Pacote de 5 kg
- Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada. 1 caixa.
- Feijão preto tipo 1 safra nova constituído de grãos inteiros com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MATOS COSTA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

			<p>outras variedades e espécies, acondicionado em embalagens próprias, embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. 2 Pacote de 1 kg.</p> <p>- Polentina flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser íntacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. Embalagem de 500 gramas. 1 unidade.</p>		
116	kg	50	<p>Carne bovina (coxão mole cortado em bifés). Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF em embalagens com no máximo 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.</p>	27,47	1.375,50
117	kg	30	<p>Lombo Suíno Congelado Sem Osso E Sem Pele. Características: sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem primária: à vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p>	16,00	480,00
118	kg	20	<p>Presunto Suíno Cozido Fatiado: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 150g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.</p>	9,49	189,80
119	kg	30	<p>Fermento biológico seco instantâneo para pão. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser íntacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto,</p>	17,98	539,40

