



EDITAL DE LICITAÇÃO Nº. 08/2015
MODALIDADE: TOMADA DE PREÇO
TIPO: MENOR PREÇO
ENTREGA DO ENVELOPE ATÉ AS 17:00 HORAS DE 10/12/2015
DATA DA ABERTURA 11/12/2015 às 10:30 HORAS

OBJETO DA LICITAÇÃO: Fornecimento regular, com entrega parcelada de CARNES, EMBUTIDOS E DEMAIS PERECÍVEIS, GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, MATERIAIS DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS, até 10 de maio de 2016, conforme ANEXO I - Descrição do Objeto, para atender ao Programa Alimentação Escolar do CEFET/MG – CAMPUS VIII – VARGINHA, conforme o 18º Termo Aditivo do Convênio CCONT Nº 002/2010.

A FUNDAÇÃO CEFETMINAS – FCM, com personalidade jurídica de direito privado, torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar, à Rua Alpes, 467 – Nova Suíça – Belo Horizonte – MG, Licitação, na modalidade **TOMADA DE PREÇO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme descrito no preâmbulo deste Edital e especificação constante no **ANEXO I**.

Esta licitação será regida em conformidade com a Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e de acordo com as normas e condições fixadas neste instrumento. Maiores informações poderão ser obtidas junto à Comissão Permanente de Licitação (**CPL**), no endereço supra ou pelo e-mail licitacao@fundacaocefetminas.org.br, o qual deverá ser remetido aos cuidados de Rita ou Ângela, com indicação do número do Edital no assunto da mensagem.

TERMO DE RETIRADA DO EDITAL DO TOMADA DE PREÇO Nº. 08/2015.

| | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| PESSOA JURÍDICA: | |
| ENDEREÇO: | |
| CNPJ DA PESSOA JURÍDICA: | |
| TELEFONE(S): | |
| FAX: | E-MAIL: |
| PESSOA DE CONTATO: | |
| TELEFONE: | E-MAIL: |
| CELULAR: | DATA: ____/____/____ |

Retirei cópia do Edital do TOMADA DE PREÇO Nº. 08/2015.

Assinatura e carimbo da pessoa jurídica

1.1. Os interessados em participar desta “TOMADA DE PREÇO”, deverão protocolar no Departamento de Compras da Fundação Cefetminas, na Rua Alpes, 467, Nova Suíça até às 17:00 horas do dia 10/12/2015, 02 (dois) envelopes, colados e não grampeados, contendo no primeiro os documentos de habilitação e no segundo a proposta de preço, sob sanção de inabilitação, **COM OS SEGUINTE DIZERES NA FACE EXTERNA DE CADA ENVELOPE, INCLUSIVE COM A RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO COMPLETO DO LICITANTE:**

ENVELOPE Nº 1
DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO
FUNDAÇÃO CEFETMINAS
PROCESSO TOMADA DE PREÇO N.º 08/2015
DATA DA ABERTURA: 11/12/2015 - HORÁRIO: 10:30 HORAS

ENVELOPE Nº 2
PROPOSTA DE PREÇO
FUNDAÇÃO CEFETMINAS
PROCESSO TOMADA DE PREÇO N.º 08/2015
DATA DA ABERTURA: 11/12/2015 - HORÁRIO: 10:30 HORAS

1.1.1. As dúvidas surgidas quanto à interpretação dos documentos desta **TOMADA DE PREÇO** e/ou pedidos de esclarecimentos sobre os mesmos, deverão ser apresentados por escrito e endereçados à Comissão Permanente de Licitação (**CPL**), até 02 (dois) dias antes da data fixada para apresentação das propostas, no endereço descrito no preâmbulo do presente edital ou pelo e-mail licitacao@fundacaocefetminas.org.br, o qual deverá ser remetido aos cuidados de Rita ou Ângela, com indicação do número do Edital no assunto da mensagem.

1.2. A abertura do envelope contendo “**DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**” se dará no dia: **11/12/2015, às 10:30 horas**, na sala da Comissão Permanente de Licitação, em ato público, na sede da Fundação CEFETMINAS, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pelos licitantes presentes e pela Comissão.

1.3. Cada empresa poderá se fazer representar por **UM ÚNICO REPRESENTANTE** que deverá estar devidamente **CRENCIADO** conforme modelo constante do (**ANEXO II**), o qual deverá ser entregue no ato da abertura pelo próprio preposto, o que o tornará apto a praticar os atos necessários ao procedimento licitatório.

1.4. Após o horário referido no subitem 1.1, a Comissão Permanente de Licitação não receberá nenhum outro documento, nem serão permitidos quaisquer adendos, acréscimos ou esclarecimentos referentes à documentação ou à proposta, salvo quando julgados necessários pela Comissão Permanente de Licitação (CPL).

1.5. A abertura do Envelope nº 2 - **PROPOSTA DE PREÇO** somente se dará após a análise dos documentos constantes do Envelope nº 1 e divulgação dos licitantes habilitados, comunicado que se dará na própria sessão de abertura, indicada no item 1.2 acima.

1.6. Caso haja algum recurso contra o resultado da primeira fase de habilitação dos licitantes, a sessão de abertura será finalizada e os licitantes habilitados serão posteriormente intimados dos resultados dos eventuais recursos, do resultado da primeira fase e da data para abertura do envelope de nº 2- **PROPOSTA DE PREÇO**.

02 – DA HABILITAÇÃO

2.1 Os licitantes deverão habilitar-se através da apresentação dos documentos a seguir mencionados, que deverão ser fornecidos, em 01 (uma) via de cada, em original ou cópia autenticada, com todas as folhas rubricadas pelo representante legal do licitante, **NÃO** podendo ser substituídos por qualquer tipo de protocolo.

2.2 Se junto à documentação forem inseridas cópias simples, **SEM AUTENTICAÇÕES**, os **ORIGINAIS** (não inclusos no envelope), deverão ser obrigatoriamente EXIBIDOS à COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, para a devida **conferência**, **NO ATO DA ABERTURA DO ENVELOPE**. Uma vez incluído no processo, nenhum documento será devolvido exceto os originais, se substituídos por cópias autenticadas.

2.3 Na falta de consignação do prazo de validade nos documentos referente à habilitação serão eles havidos por válidos pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados da emissão.

2.4 A documentação que não for entregue à Comissão Permanente de Licitação da **FUNDAÇÃO CEFETMINAS** até o dia e horário estabelecidos neste instrumento convocatório, será recusada, implicando esse fato em automático impedimento do respectivo proponente em participar do processo licitatório.

2.5 A documentação de Habilitação (ENVELOPE Nº 1) demonstrará a habilitação jurídica e a regularidade fiscal e trabalhista do Licitante, conforme adiante discriminado.

2.5.1 Habilitação Jurídica

2.5.1.1 **ATO CONSTITUTIVO OU ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL OU CADASTRO DE EMPRESÁRIO INDIVIDUAL OU INSCRIÇÃO DE EMPRESÁRIO (ART. 967 DA LEI 10.406/02)**, **TODOS** em vigor e obrigatoriamente acompanhados de suas respectivas alterações, caso ocorridas, bem como devidamente registrados em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos da eleição de seus atuais administradores.

2.5.1.2 Nos casos em que o ato constitutivo, estatuto ou contrato social tenham sido consolidados, deverá ser apresentada a CONSOLIDAÇÃO e alterações posteriores, caso ocorridas.

2.5.1.3 Não será aceito EXTRATO DO CONTRATO SOCIAL (certidão de breve relato).

2.5.2 Qualificação Técnica

2.5.2.1 **Atestado de Capacidade de fornecimento de, no mínimo, 01 (uma) empresa idônea de direito público ou privado, que comprove a aptidão para o desempenho de atividades similares e compatíveis ao objeto da licitação.**

2.5.3 Regularidade Fiscal e Trabalhista:

2.5.3.1 **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).**

2.5.3.2 **Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (CND)**, emitida pela Receita Federal, Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02 de outubro de 2014 e Lei n.º 8212 de 24 de julho de 1991.

2.5.3.3 Certificado de Regularidade junto ao **FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço)** emitido pela Caixa Econômica Federal, Lei n.º 8.036, de 11 de maio de 1990 e na Lei n.º 9.012, de 30 de março 1995.

2.5.3.4 Certidão Negativa de Débito Trabalhista junto a **JUSTIÇA DO TRABALHO (CNDT)**, Lei 12.440, de 07 de julho de 2011.

2.6 Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes (ANEXO III).

2.7 Declaração de Conhecimento dos Termos do Edital e seus Anexos (ANEXO IV).

2.8 Declaração de Não Empregar Menor (ANEXO V).

2.9 Não poderá participar da presente licitação empresa:

A. Que incorrer nas penalidades previstas no art. 87, inciso III e IV, da Lei n.º 8.666/93;

B. Que estiver sob processo de falência ou concordata;

C. Em consórcio.

2.10 Ao representante da licitante devidamente credenciado é dado o direito de renunciar, expressamente e por escrito, aos prazos recursais.

2.11 Após a fase de habilitação, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação (**CPL**).

2.12 A FCM por se tratar de empresa privada sem fins lucrativos, não está apta a autenticar documentos, bem como não está sujeita às normas gerais estabelecidas pela Lei Complementar 123/2006 e pelo Decreto 6264/2007 que regulamenta a respectiva lei complementar.

03 – DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

3.1. A Proposta de Preço deverá ser apresentada no **ENVELOPE Nº 2, EM 01 (UMA) VIA**, de forma perfeitamente legível, em papel timbrado da empresa e será parte integrante do processo, não podendo haver emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente rubricadas em todas as suas páginas e anexos, bem como assinada por representante da empresa, devendo ainda conter:

A) Nome e Endereço da Empresa Proponente, CNPJ, Inscrição Estadual, Telefone e FAX se houver.

B) Nome do Banco, nome e número da Agência e número da Conta Corrente.

C) Nome completo, CPF e identidade do representante legal.

D) Modalidade e número da licitação.

E) Especificação clara, completa e detalhada do produto ofertado, conforme especificação do ANEXO I deste Edital, contendo indicação de marca (quando houver) do produto cotado.

F) Preço Unitário e Preço Total por Item, em moeda corrente nacional, devendo neles estarem inclusos todos os tributos, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto da presente licitação.

G)A Proposta de Preço deverá seguir a numeração apresentada nos respectivos anexos, caso a empresa não apresente proposta de todos os itens, esta deverá deixar o item em branco, mas, obedecendo sempre à ordem numérica apresentada no Anexo I.

H)Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias.

3.2. Não serão consideradas quaisquer ofertas de vantagens não previstas nesta licitação, nem preços ou vantagens baseadas em ofertas de outros licitantes.

3.3. No caso de empate entre duas ou mais propostas, e depois de obedecido o disposto no §2º do art. 3º, da Lei de Licitações (Lei 8.666/93), a classificação se fará, obrigatoriamente, por **SORTEIO**, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

3.4. Em caso de divergência entre os preços unitários e os preços totais, serão considerados os primeiros e entre os expressos em algarismos e por extenso, será considerado este último.

04 – DOS PROCEDIMENTOS

4.1. O julgamento da “**TOMADA DE PREÇO**”, em todas as suas fases, será efetuado pela Comissão Permanente de Licitação da FUNDAÇÃO CEFETMINAS, nos termos dos artigos 38 a 53, da Lei 8666/93.

4.2. Havendo renúncia expressa de eventuais recursos, decididos os eventualmente interpostos ou decorrido o prazo para a sua interposição, a Comissão Permanente de Licitação poderá passar à fase seguinte.

4.3. A intimação dos atos relativos a presente “**TOMADA DE PREÇO**” dar-se-á através de comunicação direta (correio, fax, correio eletrônico).

05 – DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS

5.1. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às condições estabelecidas neste Edital, à classificação e/ou especificação exigidas ou forem elaboradas com reservas, condicionamentos e excepcionalidades ou comprovadamente inexequíveis.

5.2. As propostas que omitirem prazo de validade serão consideradas válidas por 60 (sessenta) dias. As propostas que omitirem os demais prazos exigidos serão aceitas considerando-se os prazos determinados por este Edital.

5.3. Não será classificado o proponente que tenha sido declarado inidôneo ou esteja cumprindo suspensão do direito de contratar com a FUNDAÇÃO CEFETMINAS.

5.4. Caso todos os proponentes sejam inabilitados ou todas as propostas sejam desclassificadas, a Administração poderá fixar aos licitantes o prazo de **08 (OITO) DIAS ÚTEIS** para apresentação de nova documentação ou de outras propostas.

06 – PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. A aquisição será executada pelo preço apresentado na proposta da vencedora, incluindo todas as despesas necessárias à sua perfeita execução.

6.2. Os pagamentos serão efetuados por crédito na CONTA CORRENTE do licitante vencedor, **em até**

30 (TRINTA) dias após a entrega dos produtos solicitados e a apresentação da Nota Fiscal, devidamente aceita e atestada pelo coordenador do projeto em voga ou pessoa por ele designada, observados os trâmites administrativos internos desta Fundação.

6.3. O Valor Global estimado é de R\$ 677.833,37 (seiscentos e setenta e sete mil oitocentos e trinta e três reais e trinta e sete centavos). Serão desclassificadas as propostas que apresentarem preços excessivos, simbólicos ou irrisórios.

07 – DAS MULTAS

7.1 – A adjudicatária que se recusar a aceitar a Ordem de Compra/Serviço, sujeitar-se-á à perda do direito à contratação, além do pagamento de uma indenização correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor do objeto contratual, independente de aplicação de outras sanções previstas em lei.

7.1.1 - A recusa na entrega do objeto do presente certame ou o descumprimento de qualquer obrigação assumida implicará na mesma penalidade prevista no item 7.1 acima, independentemente de aplicação de outras sanções previstas em lei.

7.2. Pelo atraso na entrega do produto, conforme Ordem de Compra/Serviço, o fornecedor estará sujeito ao cancelamento do mesmo, sem quaisquer ônus para a **FUNDAÇÃO CEFETMINAS**, além da multa de mora de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total do pedido, independente da indenização prevista no item 7.1 acima, a partir da data em que ficar caracterizado o inadimplemento e enquanto este perdurar, no limite máximo de 10% (dez por cento).

7.3. As multas lançadas pela **FUNDAÇÃO CEFETMINAS** com base nos itens acima, serão deduzidas diretamente dos créditos que tiver em razão da presente seleção de propostas ou, caso estes não mais existam, serão objetos de cobrança judicial.

08 – DA ADJUDICAÇÃO

8.1. A Fundação Cefetminas enviará o Termo de Homologação e Adjudicação para a proponente vencedora. O fornecimento do objeto será de forma parcelada conforme constar em Ordens de Compra/Serviço que serão transmitidas à proponente vencedora de acordo com as necessidades do Programa Alimentação.

8.2. Caso a proponente vencedora não aceite a Ordem de Compra/Serviço, ficará sujeita às sanções previstas em lei e neste Edital, podendo a **FUNDAÇÃO CEFETMINAS** convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas da primeira classificada, inclusive quanto aos preços, ou revogar a “TOMADA DE PREÇO”.

8.3. Farão parte da Ordem de Compra/Serviço, independentemente de transcrição, todas as condições constantes do presente Edital, seus anexos e a proposta apresentada pela empresa vencedora.

8.4. O objeto deste processo licitatório de TOMADA DE PREÇO deverá ser atendido pelo adjudicatário rigorosamente dentro das especificações estabelecidas na proposta vencedora e na Ordem de Compra/Serviço. A não observância dessa condição poderá implicar na não aceitação do fornecimento, sem que caiba ao contratado inadimplente qualquer tipo de direito ou reclamação, não se responsabilizando a **FUNDAÇÃO CEFETMINAS** por qualquer indenização.



09 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. A recusa injustificada do adjudicatário em retirar a Ordem de Compra/Serviço ou atraso do cumprimento do objeto caracteriza descumprimento total das obrigações assumidas perante esta Fundação, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas nos artigos 86 a 88, da lei 8666/93, sem prejuízo de outras sanções de natureza cível e criminal.

10 – DOS RECURSOS

10.1. Dos atos da administração decorrentes desta Licitação caberá a interposição de recurso, representação ou pedido de reconsideração, nos termos do art. 109, da Lei 8666/93, devendo ainda ser observado o seguinte:

10.2. Os recursos serão dirigidos à autoridade superior por intermédio do Presidente da Comissão Permanente de Licitação, que poderá reconsiderar a decisão ou, mantendo-a, fazê-lo subir devidamente informado para a decisão em **05 (cinco)** dias úteis e terão sempre efeito suspensivo.

10.3. Interposto recurso, dele será dada ciência aos licitantes através de comunicação direta (correio, fax, correio eletrônico), que poderão impugná-lo no prazo de **05(cinco)** dias úteis.

11 - DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

FONTE FINANCIADORA: Recurso Próprio

12 - DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 Os produtos devem ter registro no Ministério da Agricultura, Serviço de Inspeção Federal ou Instituto Mineiro de Agropecuária, Agência Nacional de Saúde, informações dos fabricantes ou inspeção de órgãos fiscalizadores.

12.2 Serão aceitos somente produtos de primeira ou superior qualidade. Os produtos **não serão recebidos** na hipótese de se verificar, de imediato, que os mesmos não correspondem com as especificações descritas na Ordem de Compra/Serviço. e que estejam deteriorados, alterados, avariados, nocivos à vida ou à saúde ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.

12.3 Os pedidos dos produtos serão feitos pelo coordenador do projeto em voga ou pessoa por ele designada e serão repassados via fax ou por e-mail com até **72 (setenta e duas) horas de antecedência da entrega**, podendo sofrer cancelamentos e/ou alterações – para mais ou menos nas quantidades e possíveis substituições, com até **24 horas de antecedência da entrega**.

12.4 **A entrega deverá ser realizada somente entre 8:00 e 10:00 horas**, conforme data e especificação dos pedidos, no Depósito de Alimentos do Restaurante Escolar do CEFET-MG - UNED Varginha - Campus VIII, no seguinte endereço: Avenida dos Imigrantes, nº 1000, Bairro Vargem, Varginha, MG, CEP 37.022-560, podendo ser cancelados os pedidos, sem nenhum ônus para a Fundação Cefetminas, caso o licitante vencedor não cumpra tal disposição.

12.5 Os produtos congelados deverão ser transportados em veículos dotados de refrigeração, tendo como temperatura mínima sete graus centígrados (7º c) e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos de dezoito graus centígrados (-18º c) ou inferior. Uma elevação de temperatura do produto poderá ser tolerada por curtos períodos, porém, a temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15º c).

12.6 Os veículos devem apresentar-se higienizados, isentos de resíduos ou materiais que possam expor o produto transportado à contaminação física, química e/ou biológica.

12.7 Durante o recebimento destes produtos, os mesmos não deverão apresentar sinais de formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem, sinais de recongelamento, ausência de registro e controle de temperatura.

12.8 A Comissão Permanente de Licitação poderá exigir **apresentação de amostras**, sendo que estas amostras representarão motivo de classificação ou não conforme atendimento das especificações.

12.9 A data de fabricação de todos os produtos deve ser a mais recente e a data de vencimento o mais distante possível.

12.10 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues limpos, embalados de modo a garantir suas características físicas e sanitárias, em saco plástico atóxico ou embalagem adequada e em perfeitas condições (sem sinais de amassamento e estufamento das latas, sem sinal de violação das caixas e devidamente vedados), acondicionada em caixas limpas.

12.11 O peso da ervilha, do milho verde e da azeitona refere-se ao “peso líquido drenado”.

12.12 Os produtos Hortifrutigranjeiros deverão obedecer as seguintes condições de qualidade:

- A** - Grau de maturação deverá ser UNIFORME.
- B** - Serão aceitos frutos com danos mecânicos de até 5%.
- C** - Serão aceitos frutos manchados até 3%.
- D** - Não serão aceitos frutos deteriorados.
- E** - Não serão aceitos frutos danificados por doenças/pragas.
- F** - Deverão vir selecionados, apresentando padronização de tamanho.

12.13 Fazem parte integrante deste Edital:

| | |
|-------------|--|
| ANEXO I – | DESCRIÇÃO DO OBJETO |
| ANEXO II – | CARTA DE CREDENCIAMENTO |
| ANEXO III – | DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES |
| ANEXO IV – | DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS TERMOS DO EDITAL E SEUS ANEXOS |
| ANEXO V - | DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENOR |

13 - DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 - Decairá do direito de impugnar o Edital ou parte dele, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil anterior à data da abertura dos documentos, considerado para tal a data prevista no sub-ítem 1.1 deste Edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

13.2 – O objeto da presente licitação será entregue pelo licitante vencedor no local, datas e horários descritos no Anexo I.

13.3 - Não haverá vínculo empregatício entre a FUNDAÇÃO CEFETMINAS e a empresa adjudicatária e seus funcionários.

Belo Horizonte, 24 de novembro de 2015.

**LILIAN BAMBIRRA DE ASSIS
PRESIDENTE**

ANEXO: I

TOMADA DE PREÇO Nº 08/2015

DESCRIÇÃO DOS ITENS

| CARNES, EMBUTIDOS E DEMAIS PERECÍVEIS | | | |
|--|---|--------------|-------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNID. | QTDE |
| 01 | APRESUNTADO EM BARRA, REFRIGERADO, CARNE SUÍNA SELECIONADA, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMPACOTADAS A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE 1 A 3 KG. A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 5 MESES NO ATO DA ENTREGA. | KG | 240 |
| 02 | BACON DEFUMADO EM MANTA, FRESCO, COM PELE, EMBALADOS À VÁCUO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 5 MESES NO ATO DA ENTREGA. | KG | 150 |
| 03 | BATATA PALITO, PRÉ-FRITA, CONGELADA, PARA FORNO. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADOS. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. | KG | 500 |
| 04 | CANELONE PRÉ-COZIDO DE DOIS QUEIJOS (MUÇARELA E PRATO) PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. | KG | 420 |
| 05 | CANELONE PRÉ-COZIDO DE PEITO DE FRANGO DESFIADO, COM MUÇARELA FATIADA E REQUEIJÃO PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO E ACEITAÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. | KG | 420 |
| 06 | CANELONE PRÉ-COZIDO DE PRESUNTO (SEM CAPA DE GORDURA) FATIADO E MUÇARELA FATIADA PADRONIZADO EM APROXIMADAMENTE 50 g CADA UNIDADE, FRESCO E REFRIGERADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO E ACEITAÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO HERMETICAMENTE FECHADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. | KG | 420 |
| 07 | CARNE BOVINA EM BIFE AMACIADO DE 120 g CADA UNIDADE; DE COXÃO DURO, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COR: PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS. A CARNE DEVE ESTAR RESFRIADA E APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. | KG | 800 |

| | | | |
|----|--|----|-------|
| 08 | CARNE BOVINA EM BIFES DE 120 g CADA UNIDADE; MAGRA E SEM APARA; CONTRA-FILE RESFRIADO. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. | KG | 800 |
| 09 | CARNE BOVINA EM ISCAS FINAS, EXTRA LIMPO, DE PATINHO; FRESCO, REFRIGERADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. | KG | 800 |
| 10 | CARNE BOVINA, ACEM, PROCESSADA EM CUBOS DE 25 g CADA, CORTES MAGROS, FRESCA OU RESFRIADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO, APARÊNCIA E SABOR PRÓPRIOS. | KG | 800 |
| 11 | CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO – CARNE BOVINA, PEÇA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR FRESCO, REFRIGERADO E EMBALADO Á VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA LAGARTO PEÇA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. | KG | 800 |
| 12 | CARNE MOÍDA DE MÚSCULO COM A MENOR PORCENTAGEM DE GORDURA E NERVO POSSÍVEL, FRESCA E REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. | KG | 1.200 |
| 13 | CARNE SUINA DE PERNIL TRASEIRO SEM OSSO EM BIFES DE 120 g CADA UNIDADE, RESFRIADO; CORTES MAGROS, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. | KG | 800 |
| 14 | CARNE SUÍNA; LOMBO; APARADO, SEM CABEÇA, RESFRIADO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. | KG | 800 |
| 15 | CARNE SUINA; PERNIL TRASEIRO SEM OSSO, PROCESSADO EM CUBOS OU ISCAS; RESFRIADO; CORTES MAGROS, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. APRESENTAR-SE LIVRE DE INSETOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. | KG | 300 |
| 16 | COPA LOMBO – CARNE SUÍNA, PEÇA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, | KG | 800 |

| | | | |
|----|---|-----|-------|
| | DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR FRESCO, REFRIGERADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: COPA LOMBO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. | | |
| 17 | COXA E SOBRECOPA DE FRANGO , ISENTA DE PENAS, COM OSSO, CONGELADA, LEVEMENTE TEMPERADA, COM APROXIMADAMENTE 160 G CADA UNIDADE. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. | KG | 1.000 |
| 18 | HAMBURGUER BOVINO, RECHEADO COM QUEIJO TIPO MUÇARELA , COM MAIOR PORCENTAGEM DE CARNE, OBRIGATORIAMENTE MISTURADO COM SOJA, PADRONIZADO EM 120 G CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 45 DIAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 15 DIAS. | UND | 4.000 |
| 19 | HAMBURGUER FRANGO COM MAIOR PORCENTAGEM DE CARNE, OBRIGATORIAMENTE MISTURADO COM SOJA, PADRONIZADO EM 120 G CADA UNIDADE, CONGELADO, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM – PRIMÁRIAS: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO. EMBALAGEM – SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 45 DIAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 15 DIAS. | UND | 5.000 |
| 20 | LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA , INTEIRA, EMBALADA À VÁCUO, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. | KG | 200 |
| 21 | LINGÜIÇA DE FRANGO EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 90 g, SEM PIMENTA, RESFRIADA; RECHEIO MAGRO, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. | KG | 650 |
| 22 | LINGÜIÇA SUÍNA DE PERNIL EM GOMO DE APROXIMADAMENTE 90 g, SEM | KG | 700 |

| | | | |
|----|---|-----|-------|
| | PIMENTA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. | | |
| 23 | LINGUIÇA TIPO PAIO DEFUMADO INTEIRO , LIVRE DE CORANTE E CONSERVANTE, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF. | KG | 120 |
| 24 | MANTEIGA, COM SAL , ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS, POTE DE 500g. | KG | 120 |
| 25 | MARGARINA VEGETAL, COM SAL , ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS, POTE CONTENDO 1KG, 80% LIPÍDEOS. | KG | 120 |
| 26 | MINI PÃO FRANCÊS , CONTENDO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL, AÇÚCAR, ÁGUA, REFORÇADOR, ÓLEO EMULSIFICANTE OU CONDICIONADOR E FERMENTO (SECO OU BIOLÓGICO). A CASCA DEVERÁ SER DOURADA NA PARTE SUPERIOR E MARROM NA INFERIOR, COM ESPESSURA APROXIMADA DE 1 A 2 MM, NÃO DURA E SIM CROCANTE, SEM A PRESENÇA DE PESTANA OU INCISÃO DA MASSA. COM MIOLO CONSISTENTE, DE COR CREME, COM CAVIDADES IRREGULARES, TEXTURA MACIA, AVELUDADA, SEDOSA E ELÁSTICA. O VOLUME DEVERÁ SER NORMAL PARA O PESO (50 GRAMAS), SIMÉTRICO, UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICOS, COM QUEBRA UNIFORME E VISÍVEL. DEVEM SER APRESENTADAS AMOSTRAS PARA ANÁLISE, JUNTAMENTE COM UMA DECLARAÇÃO COM INFORMAÇÃO SOBRE A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL REALIZADA POR PROFISSIONAL QUALIFICADO E LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO LOCAL (CONFORME RESOLUÇÃO FNDE Nº 32 DE 10/08/2006). O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, EM VEÍCULOS ESPECIALMENTE AUTORIZADOS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA ESTA FINALIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAIXAS VAZADAS, LIMPAS COM ESMERADA HIGIENE, FORRADAS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE ESTÉRIL, COBERTAS POR VÉU, OU OUTRO SIMILAR QUE MANTENHA O PRODUTO PROTEGIDO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ENTREGA EM CARROS DE PASSEIO. NÃO SERÃO ACEITOS PÃES AMANHECIDOS, DUROS, QUEIMADOS, CRUS OU EMBATUMADOS, FORA DO PESO ESTABELECIDO, PODENDO SER RECUSADOS NO ATO DA ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA DE ACORDO COM A NECESSIDADE, DUAS VEZES POR DIA, NOS HORÁRIOS DETERMINADOS. | KG | 10 |
| 27 | MUÇARELA BOVINA EM PEÇAS DE 03 A 4 Kg, REGRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. | KG | 450 |
| 28 | PÃO DE FORMA | PCT | 50 |
| 29 | PEITO DE FRANGO DESOSSADO EM BIFE DE 120g CADA UNIDADE, RESFRIADO, FRESCO, PADRONIZADO EM 120 g CADA UNIDADE, CORTES MAGROS, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. | KG | 2.100 |
| 30 | PEIXE TIPO PESCADA EM FILE CONGELADO , LIMPO, COM COR, CHEIRO, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PRÓPRIO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL PESANDO CERCA DE 150G. | KG | 1.080 |
| 31 | SALSICHA, TIPO HOT DOG , COM CARNE BOVINA E SUÍNA, SEM EXCESSO DE CORANTE. DEVERÃO SER PREPARADOS DE CARNES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COR; PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. PADRONIZADA EM 50 G CADA, FRESCA, REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. | KG | 250 |

| GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS | | | |
|-------------------------------|--|------------|-------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND | QTDE |
| 32 | ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 8 VITAMINAS, LATA CONTENDO 400 g | KG | 20 |
| 33 | AÇÚCAR , TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 05 Kg | KG | 300 |
| 34 | AMACIANTE DE CARNE , COM CONDIMENTOS NATURAIS E CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEI, EM EMBALAGEM DE 01 Kg | KG | 24 |
| 35 | AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, UMIDADE MÁXIMA DE 15%, EMBALADO EM PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500 GRAMAS. | KG | 50 |
| 36 | AMIDO DE MILHO EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg | KG | 84 |
| 37 | ARROZ BENEFICIADO , TIPO1, LONGO E FINO COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, SER ISENTO DE PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRE DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 05 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCCÃO | KG | 8.000 |
| 38 | ARROZ INTEGRAL | KG | 400 |
| 39 | ATUM - LATA 250 GRMAS | LATA | 100 |
| 40 | AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM , PURO E DE BOA QUALIDADE, EM LATA CONTENDO 500mL. | LATA | 500 |
| 41 | AZEITONA EM CONSERVA, VERDE , SEM CAROÇO, NÃO FATIADA, IMERSA EM LIQUIDO SALGADO, TAMANHO GRAÚDO E COLORACAO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM BALDE LACRADO E VEDADO, CONTENDO 2 KG, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LIQUIDO O PRODUTO DRENADO | BALDE | 60 |
| 42 | BATATA CHIPS , EMBALAGEM PLÁSTICA HERMÉTICA CONTENDO 500 g | KG | 200 |
| 43 | BATATA PALHA , EMBALAGEM PLÁSTICA HERMÉTICA CONTENDO 400 g | KG | 600 |
| 44 | BISCOITO DOCE TIPO MARIA , INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA. CONTENDO GLÚTEN. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES. PACOTE CONTENDO 800 GRAMAS. | PCT | 40 |
| 45 | BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO CONTENDO 300 GRAMAS. | PCT | 40 |
| 46 | BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL INDUSTRIALIZADO, ELABORADO COM MATÉRIA-PRIMA SÃ ISENTA DE SUJIDADES E DE INSETOS. APRESENTAÇÃO EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, BEM LACRADA DE MODO QUE NÃO PERMITA A PENETRAÇÃO DE UMIDADE, PACOTE CONTENDO 800 GRAMAS. | PCT | 40 |
| 47 | BOMBOM DE CHOCOLATE , CONTENDO 20 g, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA (322) E POLIGLICEROL POLIRICINOLEATO (476), AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (500II). PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES. PACOTE CONTENDO 50 UNIDADES | UN | 15.500 |

| | | | |
|----|--|-----|-------|
| 48 | BOMBOM SABOR MORANGO COM COBERTURA DE CHOCOLATE, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, CONTENDO AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL FRACIONADA (SUBST. MANTEIGA DE CACAU), LEITE EM PÓ DESNATADO, CACAU EM PÓ DESNATADO, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, ALBUMINA DE OVO, FLOCOS DE MORANGO DESIDRATADO, PROTEÍNA DE LEITE E ÁCIDO LÁCTICO. PESO LÍQUIDO DE 13 GRAMAS POR UNIDADE. | UN | 3.500 |
| 49 | CAFÉ | KG | 120 |
| 50 | CALDO DE CARNE BOVINA , EMBALAGENS DE 01 KG, EM PÓ, CONTER NA FORMULAÇÃO: SAL, GORDURA VEGETAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA, EXTRATO/CARNE BOVINA RESPECTIVAMENTE, CONDIMENTOS NATURAIS E CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEI | KG | 48 |
| 51 | CALDO DE GALINHA , EMBALAGENS DE 01 KG, EM PÓ, CONTER NA FORMULAÇÃO: SAL, GORDURA VEGETAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA, EXTRATO/CARNE DE GALINHA RESPECTIVAMENTE, CONDIMENTOS NATURAIS E CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEI | KG | 48 |
| 52 | CATCHUP , MOLHO DE CONSISTÊNCIA PASTOSA, COMPOSTO DE TOMATE, AÇÚCAR, SAL E CONDIMENTOS, EM GALÃO DE 1,5 KG. | KG | 45 |
| 53 | CEREJA | KG | 05 |
| 54 | CHOCOLATE AO LEITE EM FORMATO DE BASTÃO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE, 16 G CADA, QUE CONTENHA AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MASSA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, CASTANHA DE CAJU, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (322) E POLICIANOLEATO DE POLIGLICEROL (476) E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AVELÃ, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. | UND | 3.500 |
| 55 | CHOCOLATE GRANULADO | KG | 15 |
| 56 | CHOCOLATE TIPO WAFER COM COBERTURA DE CHOCOLATE - CAIXA COM 20 UNIDADES | CX | 05 |
| 57 | COCADA BRANCA , COM FLOCOS INTEIROS DE DO COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE, CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODA O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO | UND | 2.000 |
| 58 | COCADA COM COBERTURA DE CHOCOLATE , COM FLOCOS INTEIROS DE DO COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE, CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODO O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO | UND | 2.000 |
| 59 | COCADA MORENA , COM FLOCOS INTEIROS DE DO COCO, EMBALADA INDIVIDUALMENTE, CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODO O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO | UND | 2.000 |
| 60 | COCO RALADO UMIDO, EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 1 KG. | KG | 12 |
| 61 | COGUMELO EM CONSERVA, ARMAZENADO EM POTES LACRADOS E VEDADOS DE 1 A 2 KG, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO, QUANTITATIVO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR. | KG | 72 |
| 62 | COLORAU EM EMBALAGENS CONTENDO 01 Kg | KG | 12 |

| | | | |
|----|---|------|-------|
| 63 | CREME DE LEITE EMBALADO EM TETRA PACK CONTENDO 200 g. CAIXA COM 27. | UND | 25 |
| 64 | DOCE DE BANANA , EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO DE 40 GRAMAS. | UND | 2.000 |
| 65 | DOCE DE LEITE EM TABLETE , EMBALADO INDIVIDUALMENTE. CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODO O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO | UND | 2.000 |
| 66 | DOCE TIPO GOMA , EMBALADO INDIVIDUALMENTE, CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODO O TEMPO DE FORNECIMENTO. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO | UND | 2.000 |
| 67 | ERVILHA EM LATAS CONTENDO 02 Kg | LATA | 300 |
| 68 | EXTRATO DE TOMATES SIMPLES CONCENTRADO, QUE PROPORCIONE GRANDE RENDIMENTO ÀS PREPARAÇÕES, COM 70 Kcal POR 100 g. Lata 840g | LATA | 600 |
| 69 | FARINHA DE MANDIOCA CRUA , CLARA EM EMBALAGEM CONTENDO 0,5kg ou 1kg | KG | 350 |
| 70 | FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , CLARA EM EMBALAGEM CONTENDO 0,5kg ou 1kg | KG | 350 |
| 71 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , SEM FERMENTO CLARA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg | KG | 400 |
| 72 | FARINHA DE MILHO , EM EMBALAGEM CONTENDO 0,5kg ou 1kg | KG | 350 |
| 73 | FARINHA DE ROSCA , EMBALAGEM CONTENDO 0,5kg ou 1kg | KG | 350 |
| 74 | FEIJÃO BRANCO , NOVO, ASPECTO BRILHOSO, LISO. COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA, SEREM ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRES DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO | KG | 200 |
| 75 | FEIJÃO, TIPO 1, CARIOQUINHA , NOVO, ASPECTO BRILHOSO, LISO. COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA, SEREM ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRES DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO | KG | 3.500 |
| 76 | FEIJÃO, TIPO 1, PRETO , NOVO, ASPECTO BRILHOSO, LISO. COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg, DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA, SEREM ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E LIVRES DE UMIDADE, DE FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO | KG | 1.000 |
| 77 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO EM LATAS CONTENDO 250 g | LATA | 24 |
| 78 | FUBÁ DE MILHO EM EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg | KG | 300 |
| 79 | GRÃO DE BICO , 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 CONTENDO 500 g | KG | 180 |
| 80 | LEITE CONDENSADO - CAIXA | CX | 250 |

| | | | |
|-----|---|--------|-------|
| 81 | LEITE INTEGRAL EM EMBALAGEM TETRA PACK CONTENDO 01 LITRO | LITRO | 1.000 |
| 82 | LENTILHA , TIPO 1, NOVA DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 g, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ÍNTEGRA, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS E TORRADOS. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 08 MESES | KG | 250 |
| 83 | LOURO EM FOLHAS EM EMBALAGEM CONTENDO 200 g | KG | 03 |
| 84 | MACARRÃO , COM OVOS, TIPO ESPAGUETE EM EMBALAGEM CONTENDO 500 g. (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO) | KG | 400 |
| 85 | MACARRÃO , COM OVOS, TIPO GRAVATA EM EMBALAGEM CONTENDO 500 g. (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO) | KG | 400 |
| 86 | MACARRÃO , COM OVOS, TIPO LASANHA EM EMBALAGEM CONTENDO 500 g. (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO) | KG | 400 |
| 87 | MACARRÃO , COM OVOS, TIPO PARAFUSO EM EMBALAGEM CONTENDO 500 g. (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO) | KG | 400 |
| 88 | MACARRÃO , COM OVOS, TIPO PENNE EM EMBALAGEM CONTENDO 500 g. (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO) | KG | 400 |
| 89 | MACARRÃO , COM OVOS, TIPO TALHARIM EM EMBALAGEM CONTENDO 500 g. (SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO) | KG | 400 |
| 90 | MAIONESE A BASE DE OVO E ÓLEO VEGETAL, ADICIONADA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, COMESTÍVEIS. NÃO PODERÁ SER ADICIONADA DE CORANTES, EM BALDE PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 1 ATE 3 KG | KG | 450 |
| 91 | MERENGUE - CAIXA COM 50 UNIDADES | CX | 70 |
| 92 | MILHO VERDE EM LATA CONTENDO 02 Kg | LATA | 400 |
| 93 | MOLHO DE PIMENTA EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 900 ml | FRASCO | 200 |
| 94 | MOLHO DE SOJA EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 870 ml | FRASCO | 200 |
| 95 | MOLHO INGLÊS EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 900 ml | FRASCO | 200 |
| 96 | ÓLEO DE SOJA EM LATAS CONTENDO 900 ml | LATA | 1.400 |
| 97 | ORÉGANO EM EMBALAGENS CONTENDO 200 g | KG | 12 |
| 98 | PAÇOCA ROLHA OU RETANGULAR COM COBERTURA DE CHOCOLATE , EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU PAPEL IMPERMEÁVEL, CONTENDO 20g | UND | 4.500 |
| 99 | PAÇOCA ROLHA OU RETANGULAR , EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU PAPEL IMPERMEÁVEL, CONTENDO 20g | UND | 4.500 |
| 100 | PALMITO DE BOA QUALIDADE, PICADO, EM CONSERVA ARMAZENADO EM VIDROS DE 500 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO, QUANTITATIVO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR. | VIDRO | 500 |
| 101 | PÃO TIPO BISNAGUINHA , LIVRE DE GORDURA TRANS, CONTENDO CERCA DE 20 GRAMAS CADA, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLUTÉN, SAL REFINADO, GLICOSE DE MILHO, OVO INTEGRAL EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA CONTENDO 400 GRAMAS. | PCT | 40 |
| 102 | PÉ DE MOLEQUE DE AMENDOIM E RAPADURA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE. CADA BARRA DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS, O QUAL DEVERÁ SER INFORMADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA E MANTIDO DURANTE TODO O TEMPO DE FORNECIMENTO. | UND | 4000 |

| | | | |
|-----|---|--------|------|
| | SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO | | |
| 103 | PIPOCA | KG | 50 |
| 104 | PIRULITO | UND | 3000 |
| 105 | POLVILHO AZEDO , EM EMBALAGEM PLASTICA CONTENDO 01 Kg, CLARO | KG | 10 |
| 106 | PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA EM PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO 500 g, NÃO TRANSGÊNICA | KG | 300 |
| 107 | SAL REFINADO FINO, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, CONTENDO DE 01 A 02KG | KG | 600 |
| 108 | SARDINHA - LATA 250 GRAMAS | LATA | 120 |
| 109 | SAZON , EMBALAGEM COM 12 UNIDADES, SABOR CARNE | PACOTE | 60 |
| 110 | SOJA GRÃO EM PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO 500 g, NÃO TRANSGÊNICA | KG | 200 |
| 111 | SUSPIRO | UND | 3500 |
| 112 | TEMPERO ALHO E SAL , EMBALAGEM DE 500 GRAMAS | KG | 30 |
| 113 | TEMPERO COMPLETO , SEM PIMENTA, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS | KG | 30 |
| 114 | TRIGO PARA QUIBE , EM GRÃO SECO E TRITURADO . EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO DE 500G, HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. | KG | 200 |
| 115 | UVA-PASSA DESIDRATADA , PRETA OU BRANCA, SEM SEMENTE, LIVRE DE FUNGOS; EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PACOTE CONTENDO 1 KG | KG | 100 |
| 116 | VINAGRE DE VINHO TINTO EM EMBALAGEM CONTENDO 750 ml | FRASCO | 350 |

HORTIFRUTIGRANJEIROS

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNID. | QTDE |
|------|---|-------|-------|
| 117 | ABACAXI PÉROLA GRAÚDO , MASSA AMARELA, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS | UND | 1.500 |
| 118 | ABOBRINHA MENINA, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAS TERROSOS E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. | KG | 600 |
| 119 | ACELGA MINEIRA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. | KG | 600 |
| 120 | ALMEIRÃO LISO, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. | KG | 600 |

| | | | |
|-----|--|-----|--------|
| 121 | AGRIÃO PRIMEIRA, FOLHAS GRAÚDAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECANICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. | KG | 600 |
| 122 | ALFACE LISA , FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. | KG | 1.000 |
| 123 | ALHO RECENTEMENTE DESCASCADO, BRANCO, GRAÚDO | KG | 300 |
| 124 | CHICÓRIA LISA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. | KG | 500 |
| 125 | BANANA PRATA , PRIMEIRA, EM PENCAS, TAMANHO PEQUENO, COM POLPA FIRME E INTACTA, PARA SERVIR NO DIA SEGUINTE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE | UND | 22.000 |
| 126 | BATATA LISA INGLESA , GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA | KG | 2.200 |
| 127 | BATATA BAROA EXTRA A, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA | KG | 420 |
| 128 | BATATA DOCE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, CASCA LISA E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. | KG | 420 |
| 129 | BERINJELA ; EXTRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO ADEQUADO A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | KG | 400 |
| 130 | BETERRABA EXTRA, SEM FOLHAS, GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA | KG | 1.000 |
| 131 | BROCOLIS ; DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUCAO COMPLETO DE TAMANHO, AROMA E COR PROPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | UND | 1.000 |
| 132 | CEBOLA AMARELA GRAÚDA, COM CASCA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS | KG | 400 |
| 133 | CEBOLINHA , MOLHO DE 70 G, FOLHAS GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES | MO | 450 |
| 134 | CENOURA EXTRA A, VERMELHA, GRAÚDA, SEM TALO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA | KG | 1.200 |
| 135 | CHUCHU EM TAMANHOS PEQUENOS, CASCA CLARA E MACIA, NOVO, LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE | KG | 400 |
| 136 | COUVE , DUZIA DE 1,7 Kg, FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E INTACTAS, SEM MANCHAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE | KG | 1.000 |
| 137 | COUVE-FLOR GRAÚDA, LIVRE DE FUNGOS E LAGARTAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE | UND | 1.000 |
| 138 | ERVILHA TORTA TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA | KG | 100 |
| 139 | GOIABA VERMELHA ; DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO 10-12, APRESENTANDO GRAU DE MATURACÃO ADEQUADO PARA SERVIR, MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA. | UND | 3.500 |
| 140 | HORTELÃ FRESCA, EM FOLHAS FRESCAS, COM ASPECTO DE COR E CHEIRO DE SABOR PRÓPRIO. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS O MAÇO, COM FOLHAS ÍNTEGRAS E | MO | 24 |

| | | | |
|-----|--|-----|--------|
| | FRESCAS | | |
| 141 | JILÓ EM TAMANHOS PEQUENOS, CASCA MACIA, NOVO, LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE | KG | 400 |
| 142 | KIWI | KG | 200 |
| 143 | LARANJA PERA RIO EXTRA , TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS (NÃO MANDAR FRUTAS MURCHAS), AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM BRILHO | UND | 22.000 |
| 144 | LIMÃO TAITI MÉDIO DE PRIMEIRA, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJICIDAS, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA | KG | 700 |
| 145 | MANGA TOMMY , PRIMEIRA QUALIDADE, FIRMES, TENRAS, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA SERVIR. | UND | 500 |
| 146 | MELÃO AMARELO DOCE, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA | KG | 1.000 |
| 147 | MAMÃO PRIMEIRA QUALIDADE, FIRMES, TENROS, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA SERVIR. | KG | 1.000 |
| 148 | MAÇÃ FUJI , EM CAIXA DE PAPELÃO, CLASSIFICAÇÃO= 163-198 (QTDE. MÉDIA DE PRODUTO POR CAIXA), AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENRAS E COM BRILHO | UND | 22.000 |
| 149 | MANDIOCA AMARELA EXTRA, FRESQUÍSSIMA, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SEM CASCA | KG | 800 |
| 150 | MELANCIA REDONDA MENOR TAMANHO POSSÍVEL, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA | KG | 1.600 |
| 151 | MEXERICA PONKAN , PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS, NO PONTO DE SERVIR. COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA INTACTA, COM BRILHO, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. | UND | 8.000 |
| 152 | MORANGA , MADURA, DE TAMANHOS GRANDES E UNIFORMES, SEM DEFEITOS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, LIVRE DE TERRA OU CORPOS ESTRANHOS EM SUA SUPERFÍCIE EXTERNA. | KG | 600 |
| 153 | MORANGO - CAIXA COM 4 CAIXAS | CX | 240 |
| 154 | MOSTARDA , FOLHAS INTEGRAS E FRESCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. | KG | 200 |
| 155 | NABO FRESCO DE BOA QUALIDADE, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS ORIUNDAS DE TRANSPORTE. | KG | 80 |
| 156 | QUIABO EXTRA, LISO DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE TRANSPORTE. | KG | 360 |
| 157 | OVO GRANJA BRANCO EXTRA GRANDE , PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, COR, SABOR E ODOR ANORMAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL. | UND | 15.000 |
| 158 | PEPINO AODAI EXTRA DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADE, FERRUGEM, SEM LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA. | KG | 1.000 |
| 159 | PERA ; DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA SERVIR, MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA. | UND | 3.500 |
| 160 | PIMENTÃO VERDE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME. | KG | 250 |
| 161 | PIMENTÃO VERMELHO EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE | KG | 150 |

| | | | |
|-----|---|----|-------|
| | ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME. | | |
| 162 | PIMENTÃO AMARELO EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME. | KG | 150 |
| 163 | REPOLHO HÍBRIDO ROXO PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME. | KG | 800 |
| 164 | REPOLHO HÍBRIDO VERDE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME. | KG | 800 |
| 165 | RÚCULA , FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MAÇO DE 0,5 KG, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME, INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SEM PARASITAS OU LARVAS. | KG | 300 |
| 166 | RABANETE , SEM FOLHAS, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS ORIUNDAS DE TRANSPORTE. | KG | 100 |
| 167 | SALSA MOLHO DE 70 G, FOLHAS GRAUDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES. | MO | 80 |
| 168 | TOMATE MOLHO TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO E BRILHO. | KG | 1.500 |
| 169 | TOMATE SANTA CRUZ EXTRA TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO E BRILHO. | KG | 6.000 |
| 170 | VAGEM MANTEIGA EXTRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE MATERIAIS TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. | KG | 500 |

MATERIAL DE LIMPEZA

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QTDE |
|------|--|--------|------|
| 171 | ÁGUA SANITÁRIA , COMPOSIÇÃO QUÍMICA, HIPOCLORITO DE SÓDIO, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, CLORETO, TEOR CLORO ATIVO VARIA DE 2 A 2,50%, CLASSE CORROSIVO CLASSE 8, NÚMERO RISCO 85, RISCO SAÚDE 3, CORROSIVIDADE 1, PESO MOLECULAR CLORO 74,50, DENSIDADE DE 1,20 A 1 G/L. EMBALAGEM CONTENDO 1L. | LITRO | 250 |
| 172 | ÁLCOOL EM GEL À BASE DE ÁCIDO POLIACRILICO, AL+B205:F233COOL ETÍLICO 70%, GLICERINA, TRIETANOLAMINA E ÁGUA PH (PURO) 6,0 A 8,0 ACONDICIONADO EM REFIL PARA SABONETEIRA DOSADORA CONTENDO 800 ML. INDICADO PARA ANTISSEPSE COMPLEMENTAR DAS MAOS APOS A LAVAGEM COM SABONETE BACTERICIDA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO. | FRASCO | 100 |
| 173 | ÁLCOOL ETÍLICO LÍQUIDO HIDRATADO 92,8º EM EMBALAGEM CONTENDO 01 LITRO, PARA LUSTRO DE SUPERFÍCIES METÁLICAS | LITRO | 150 |
| 174 | BOBINA DE PLÁSTICO DE 40 CM | KG | 30 |
| 175 | CLORO | LITRO | 50 |
| 176 | COLHER DESCARTÁVEL PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES | PCT | 60 |
| 177 | COPO PLÁSTICO DESCARTÁVEL DE 100 ML, PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES. | PCT | 60 |
| 178 | COPO PLÁSTICO DESCARTÁVEL DE 200 ML, PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES. | PCT | 60 |
| 179 | DESINFETANTE | UND | 60 |
| 180 | DETERGENTE DESINCRUSTANTE ALCALINO PARA LIMPEZA DE FORNOS COMBINADOS. FÁCIL APLICAÇÃO NÃO CAUSANDO ESCORRIMENTO. PARA APLICAÇÃO EM SUUPERFÍCIES QUENTES. COMPOSIÇÃO QUÍMICA | LITRO | 10 |

| | | | |
|-----|---|--------|-------|
| | HIDROXIPROPIL METILCELULOSE, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, HIDROXIETILAMINA, ALQUIL DIMETIL A | | |
| 181 | DETERGENTE DESINCROSTANTE ALCALINO PARA REMOÇÃO DE GORDURA CARBONIZADA. COMPOSIÇÃO QUÍMICA, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, TENSOATIVO NÃO IÔNICO, SOLUBILIZANTE, SEQUESTRANTE, CORANTE E ÁGUA- SUJEITO A TESTE DE APLICAÇÃO E EFICIÊNCIA | LITRO | 80 |
| 182 | DETERGENTE LÍQUIDO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS AUTOMÁTICAS, CLORADO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO. | KG | 96 |
| 183 | DETERGENTE NEUTRO DENSO FRASCO CONTENDO 500 ml, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, SEM USO DE DILUIÇÃO | FRASCO | 1.200 |
| 184 | ESCOVA PARA HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES E TECIDOS PESADOS , OVAL, EM PLÁSTICO RESISTENTE, CERDAS DE NYLON, COM PEGA CONFORTÁVEL, ENCAIXE ERGONÔMICO PARA USO DE DESTROS E CANHOTOS, TEXTURA ANTIDERRAPANTE QUE PERMITA FIRMEZA NA MÃO QUANDO MOLHADA E ENSABOADA | UN | 60 |
| 185 | ESPONJA DE AÇO COM GRANDE RESISTÊNCIA À CORROSÃO / PCT COM 14 X 8 UN, UN DE 60g | PCT | 100 |
| 186 | FIBRA DE LIMPEZA BRANCA MENOS ABRASIVA | UN | 150 |
| 187 | FIBRA DE LIMPEZA PESADA | UN | 150 |
| 188 | FIBRAÇO | UN | 150 |
| 189 | FÓSFORO DE SEGURANÇA EXTRA LONGO , EMBALAGEM: CAIXA COM 400 PALITOS, COMPOSIÇÃO: FÓSFORO, CLORATO DE POTÁSSIO E AGLUTINANTES. | CAIXA | 12 |
| 190 | GUARDANAPO DE 24 X 22 cm CX COM 3600 FOLHAS | CAIXA | 60 |
| 191 | LIMPA ALUMÍNIO EM FRASCOS DE 500 ml | FRASCO | 15 |
| 192 | LIMPA VIDROS LÍQUIDO EM FRASCOS DE 500 ML. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. | FRASCO | 15 |
| 193 | LIMPADOR MULTI-USO LIMPEZA PESADA. EMBALAGEM CONTENDO 500ml. | FRASCO | 250 |
| 194 | LUVA DESCARTÁVEL , DESTINADA À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, TAMANHO ÚNICO, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, TRANSPARENTE OU BRANCO LEITOSO, ISENTA DE FUROS, RASGOS OU QUAISQUER OUTROS DEFEITOS. EMOLDADOS DE ACORDO COM A PRAXE DO FABRICANTE. | CENTO | 36 |
| 195 | LUVA ELABORADA COM LÁTEX DE BORRACHA NATURAL, DURÁVEL E RESISTENTE. INTERNAMENTE FORRADA COM FLOCOS DE ALGODÃO, ANTIDERRAPANTE, CLORADA, PARA TRABALHOS PESADOS E QUE EXIGEM PROTEÇÃO. EMBALAGEM COM 01 PAR. (CONSULTAR TAMANHOS) | PAR | 120 |
| 196 | LUVA PLÁSTICA DESCARTÁVEL , QUE PROTEJA OS ALIMENTOS DO CONTATO COM AS MÃOS. TAMANHO ÚNICO. PACOTE COM 100 UNIDADES. | CENTO | 48 |
| 197 | MÁSCARA DESCARTÁVEL COM ELÁSTICO | CENTO | 02 |
| 198 | PALITO CHURRASCO CAIXA COM 100 UNIDADES | CENTO | 20 |
| 199 | PALITO DENTAL CAIXA COM 5000 UNIDADES | CX | 24 |
| 200 | PANO PARA LIMPEZA DE CHÃO , DE PURO ALGODÃO ALVEJADO E EMBANHADO | UN | 150 |
| 201 | PANO PARA PRATO , LISO, SEM ESTAMPAS, ALVEJADO E EMBANHADO | UN | 100 |
| 202 | PAPEL TOALHA EXTRA BRANCO C/ 1000 UND POR EMBALAGEM, DE ALTA ABSORÇÃO | PCT | 24 |
| 203 | PERFEX - ROLO | ROLO | 06 |
| 204 | RODO 60 CM COM BORRACHA DUPLA RESISTENTE E COM BOA FLEXIBILIDADE | UN | 30 |
| 205 | SABÃO EM BARRA 200 g GLICERINADO NEUTRO | UN | 800 |
| 206 | SABÃO EM PÓ PARA LIMPEZA DE CHÃO | KG | 120 |

| | | | |
|-----|--|----------|----|
| 207 | SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA PARA ANTI-SEPSIA DE MÃOS, INODORO, A BASE DE IRGASAN DP 300 0,5%, PH (SOLUÇÃO A 5%) 8,8 A 9,5. | LITRO | 60 |
| 208 | SACO DE PAPEL PARA ALIMENTOS CONTENDO 100 UNIDADES | PCT | 10 |
| 209 | SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE 30X44X0,10 cm | KG | 60 |
| 210 | SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE 50X80X0,10 cm | KG | 60 |
| 211 | SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ESTERILIZADO PARA COLETA DE AMOSTRAS SÓLIDAS, SEMI-SÓLIDAS E LÍQUIDAS. ACOMPANHANDO ARAME FLEXÍVEL PARA FECHAR O SACO E IMPEDIR VAZAMENTOS, COM TARJA BRANCA PARA IDENTIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS. MEDIDA 30 CM X 14 CM. PADRÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL. | MILHEIRO | 04 |
| 212 | SACO PLÁSTICO PARA ALIMENTOS CONTENDO 100 UNIDADES | PCT | 70 |
| 213 | SACO REFORÇADO DE LIXO 100 LITROS , COR PRETA | CENTO | 60 |
| 214 | SANITIZANTE EM PÓ PARA VERDURAS, LEGUMES, FRUTAS E OVOS, EM PÓ, PODENDO SER USADO TAMBÉM PARA SANITIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, TABUAS DE CORTE, UTENSÍLIOS E OUTROS. | POTE | 45 |
| 215 | SAPÓLIO EM BARRA DE 200 GRAMAS | UN | 10 |
| 216 | SECANTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NA ANVISA. EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO. | KG | 40 |
| 217 | SODA CÁUSTICA SOB A FORMA DE ESCAMAS BRANCAS ALTAMENTE DELIQUESCENTE, CONTENDO NO MÍNIMO 70% DE HIDRÓXIDO DE SÓDIO (NAOH), EM POTES PLÁSTICOS DE 400 g | FRASCO | 40 |
| 218 | TOUCA DESCARTÁVEL , TIPO TURBANTE COM ELÁSTICO NAS BORDAS | CENTO | 40 |
| 219 | VASSOURA DOMÉSTICA REFORÇADA, COM CERDAS DE PIAÇAVA COM ALTA RESISTÊNCIA À PERDA DE FIBRAS MEDINDO APROXIMADAMENTE 16 cm, CABO DE MADEIRA COMPRIDO PLASTIFICADO, COLADO NA CEPA DE MADEIRA | UN | 30 |

OBSERVAÇÕES:

- 1) As propostas deverão conter especificação clara, completa e detalhada do produto ofertado, contendo indicação da marca.
- 2) Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os tributos, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas e quaisquer ônus que porventura possam recair sobre o objeto da presente licitação.
- 3) **Os pedidos** dos produtos serão feitos pelo coordenador do projeto em voga ou pessoa por ele designada e serão repassados com uma semana de antecedência (por semana) serão repassados via fax ou por e-mail com até **72 (setenta e duas) horas de antecedência da entrega**, podendo sofrer cancelamentos e/ou alterações – para mais ou menos nas quantidades e possíveis substituições, com até **24 horas de antecedência da entrega**.
- 4) **A entrega deverá ser realizada somente entre 8:00 e 10:00 horas**, conforme data e especificação dos pedidos, **no Depósito de Alimentos do Restaurante Escolar do CEFET-MG - UNED Varginha - Campus VIII, no seguinte endereço: Avenida dos Imigrantes, nº 1000, Bairro Vargem, Varginha, MG, CEP 37.022-560**, podendo ser cancelados os pedidos, sem nenhum ônus para a Fundação Cefetminas, caso o licitante vencedor não cumpra tal disposição.



ANEXO: II

TOMADA DE PREÇO N.º: 08/2015

CARTA DE CREDENCIAMENTO

Pelo presente instrumentos credenciamos o(a) Sr.(a)....., portador do documento de Identidade n.º....., para participar das reuniões relativas ao TOMADA DE PREÇO N.º 08/2015, o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir e interpor recursos, rubricar documentos e assinar atas, a que tudo daremos por firme e valioso.

Belo Horizonte,..... de de

Assinatura:

Obs.: Identificar o signatário e utilizar carimbo padronizado da empresa.



ANEXO: III

TOMADA DE PREÇO N.º : 08/2015

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES

À

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

A(nome da empresa),
CNPJ n.º, sediada.....,
Bairro,.....Cidade....., Estado....., declara, sob as penas da lei, que até a
presente data inexistem fatos impeditivos à sua habilitação no presente certame licitatório, ciente da
obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Por ser verdade firmo o presente.

Cidade (UF),de de

ASSINATURA DO SIGNATÁRIO
CARGO.



ANEXO: IV

TOMADA DE PREÇO N.º : 08/2015

DECLARAÇÃO CONHECIMENTO DOS TERMOS DO EDITAL

Declaramos para todos os fins e legais efeitos, em atendimento às exigências editalícias, que conhecemos os termos do ato convocatório (TOMADA DE PREÇO Nº: 08/2015) e que, se vencedores, forneceremos todo material pelo preço ora contratado.

.....
Local e data

.....
(identificação e assinatura do representante legal)



ANEXO: V

TOMADA DE PREÇO N.º : 08/2015

DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENOR

Modelo da carta de apresentação da Declaração de Não Empregar Menor da licitante em papel timbrado.

(Modelo)

(Nome da Empresa), inscrito no CNPJ nº,
por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a),
portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF Nº,
DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993,
acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

.....
Local e data

.....
(identificação e assinatura do representante legal)