

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº. 09/2013
MODALIDADE: TOMADA DE PREÇO
TIPO: MENOR PREÇO
ENTREGA DO ENVELOPE ATÉ AS 17:00 HORAS DE 03/06/2013
DATA DA ABERTURA 04/06/2013 às 10:00 HORAS

OBJETO DA LICITAÇÃO: Fornecimento regular, com entrega parcelada de CARNES, EMBUTIDOS E DEMAIS PERECÍVEIS, GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, MATERIAL DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS, até 31 de dezembro de 2013, conforme ANEXO I - Descrição do Objeto, para atender ao Programa Alimentação Escolar do CEFET/MG – CAMPUS X – CURVELO, conforme o 4º 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, 533 – 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. 09/2013.

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. 09/2013.

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, 533, Nova Suíça até às 17:00 horas do dia 03/06/2013, 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 09/2013

DATA DA ABERTURA: 04/06/2013 - HORÁRIO: 10:00 HORAS

ENVELOPE Nº 2

PROPOSTA DE PREÇO

FUNDAÇÃO CEFETMINAS

PROCESSO TOMADA DE PREÇO N.º 09/2013

DATA DA ABERTURA: 04/06/2013 - HORÁRIO: 10:00 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, Fax: (31) 3372-8958 – Ramal 22, 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: **04/06/2013, às 10:00 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 **CREDENCIADO** 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 referente à documentação ou à propostas, 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.

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

2.5.1.4 **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, 02 (duas) empresas idôneas de direito público ou privado, que comprovem 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 Débito junto ao INSS (CND), Lei n.º 8212/91.**

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 Email.

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 da marca 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 inexeqüíveis.

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 15 (QUINZE) 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 não poderá ultrapassar o valor estimado de R\$ 349.159,41 (trezentos e quarenta e nove mil cento e cinquenta e nove reais e quarenta e um 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 desta “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 - Campus X - Curvelo, no seguinte endereço: Rua Santa Rita, nº 900, Bairro Santa Rita, Curvelo, CEP.: 35.790-000, 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 a 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), acondicionados 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, 14 de maio de 2013.

**LILIAN BAMBIRRA DE ASSIS
PRESIDENTE**

ANEXO: I

TOMADA DE PREÇO Nº 09/2013

DESCRIÇÃO DOS ITENS

CARNES, EMBUTIDOS E DEMAIS PERECÍVEIS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNDID.	QTDE
01	APRESUNTADO EM BARRA, REFRIGERADO, CARNE SUÍNA SELECIONADA, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	117
02	BACON DEFUMADO EM MANTA, FRESCO, COM PELE, EMBALADOS À VÁCUO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	103
03	CARNE BOVINA, ACEM , PROCESSADA EM CUBOS DE 25 GRAMAS CADA, CORTES MAGROS, FRESCA OU RESFRIADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	596
04	CARNE BOVINA, CHÃO DE FORA , EM BIFE AMACIADO DE 120 GRAMAS CADA UNIDADE, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	479
05	CARNE BOVINA, CONTRA FILÉ , EM BIFES DE 120 GRAMAS CADA UNIDADE, RESFRIADO; MAGRA E SEM APARA, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	1.140
06	CARNE BOVINA, PATINHO , EM ISCAS FINAS, EXTRA LIMPO; FRESCO, REFRIGERADO, EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	718
07	CARNE BOVINA, MÚSCULO , MOÍDA, 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	KG	596
08	CARNE SUÍNA, PERNIL TRASEIRO SEM OSSO , EM BIFES DE 120 GRAMAS CADA UNIDADE, RESFRIADO; CORTES MAGROS, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	718
09	CARNE SUÍNA; LOMBO ; APARADO, SEM CABEÇA, RESFRIADO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	513
10	CARNE SUÍNA; 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	KG	1.026
11	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA , INTEIRA, EMBALADA À VÁCUO, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	107
12	LINGÜIÇA DE FRANGO EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 90 GRAMAS, SEM PIMENTA, RESFRIADA; RECHEIO MAGRO, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	479
13	LINGÜIÇA SUÍNA DE PERNIL EM GOMO DE APROXIMADAMENTE 90 GRAMAS, SEM PIMENTA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	718

14	MANTEIGA, COM SAL , ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS, POTE DE 500 GRAMAS A 01 KG.	KG	33
15	PEITO DE FRANGO EM MEDALHÃO, ENVOLTO DE BACON , PADRONIZADO EM 70 g, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG	599
16	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 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: CARNE BOVINA LAGARTO PEÇA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG	513
17	MARGARINA VEGETAL, COM SAL , ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS, POTE DE 500 GRAMAS A 01 KG, 80% LIPÍDEOS	KG	59
18	MUÇARELA BOVINA EM PEÇAS DE 03 A 04 KG, REFRIGERADA, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	285
19	PEITO DE FRANGO DESOSSADO EM BIFE PADRONIZADO DE 120 GRAMAS CADA UNIDADE, ISCA OU CUBO, RESFRIADO, FRESCO, PADRONIZADO EM 120 GRAMAS CADA UNIDADE, CORTES MAGROS, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	1.539
20	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	47
21	PEITO DE FRANGO DESFIADO, PRÉ-COZIDO , CONGELADO, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO SER IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG	94
22	HAMBURGUER BOVINO , 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	KG	410

	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.		
23	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	270
24	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. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO; NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DO SIF.	KG	81
25	PEIXE TIPO PANGA , 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 150 GRAMAS	KG	718
26	ALMÔNDEGA DE FRANGO , COM ADIÇÃO DE SOJA, ISENTA DE GORDURAS E NERVOS, 25 g POR UNIDADE, CONGELADA, LEVEMENTE TEMPERADA, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 04 Kg, SUJEITO A TESTE DE COCÇÃO. 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 SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	KG	513
27	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ISENTA DE PENAS, COM OSSO, CONGELADA, LEVEMENTE TEMPERADA. HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	684
28	BRÓCOLIS PROCESSADO SUPERGELADO ; DE PRIMEIRA, PASSADO POR PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO, MANTENDO OS FLORETES; DEVE APRESENTAR-SE DE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	KG	507

	VIGENTE E DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSERVAÇÃO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. DEVERÁ SER APRESENTADA AMOSTRA EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL PARA VERIFICAÇÃO DAS EXIGÊNCIAS SOLICITADAS.		
29	COUVE-FLOR PROCESSADA SUPERGELADA; DE PRIMEIRA, PASSADA POR PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO, MANTENDO OS FLORETES; DEVE APRESENTAR-SE DE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSERVAÇÃO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA.	KG	311
30	TOUCINHO DE BARRIGA COM CARNE, PARA TORRESMO, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE	KG	84

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE
31	AÇAFRÃO EM PÓ PURO, EMBALAGEM CONTENDO 50 GRAMAS	PACOTE	20
32	FARINHA DE MILHO: FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS. PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO MILHO. PREVIAMENTE LAVADO E ISENTO DE RADICAL CIANETO. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADA, RANÇOSA E TER NO MÁXIMO 14% P/P DE UMIDADE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLA DE PAPEL IMPERMEÁVEL E SACO EM POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO COM 500 GRAMAS À 01 KG.	KG	84
33	AMACIANTE DE CARNE, COM CONDIMENTOS NATURAIS E CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEI, EM EMBALAGEM DE 01 Kg	KG	72
34	AMIDO DE MILHO EMBALAGEM CONTENDO 01 Kg	KG	36
35	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	PACOTE	1.125
36	AZEITE PURO DE OLIVA, EM LATA CONTENDO 200mL	LATA	251
37	AZEITONA EM CONSERVA, VERDE, SEM CAROÇO, NÃO FATIADA, IMERSA EM LIQUIDO SALGADO, TAMANHO GRAÚDO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM BALDE LACRADO E VEDADO, CONTENDO 2 KG, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LIQUIDO O PRODUTO DRENADO	BALDE	48
38	BATATA PALHA, EMBALAGEM PLÁSTICA HERMÉTICA CONTENDO 400 GRAMAS A 01 KG.	KG	600
39	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, TIPO OURO BRANCO, CONTENDO 25 G, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO	UNID	3.400

	FÓLICO, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, FLOCOS DE ARROZ, MILHO, GEMA DE OVO, CASTANHA DE CAJU, ÓLEO DE SOJA, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AVELÃ E AMÊNDOA.		
40	BOMBOM DE CHOCOLATE , CONTENDO 20 GRAMAS, 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 POLIRRICINOLEATO (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	UNID	3.400
41	BOMBOM RECHEADO COM CAMADAS DE WAFER E COBERTO COM CHOCOLATE , CAIXA 140 G COM 20 UNIDADES. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES	UNID	3.400
42	BOMBOM SABOR MORANGO COM COBERTURA DE CHOCOLATE , 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.	UNID	3.400
43	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	84
44	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	84
45	CATCHUP , MOLHO DE CONSISTÊNCIA PASTOSA, COMPOSTO DE TOMATE, AÇÚCAR, SAL E CONDIMENTOS, CONCENTRAÇÃO DE 14 KCAL EM 12 G, EMBALAGEM DE 1,5 KG	UNID	27
46	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	UNID	3.400
47	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	UNID	3.400
48	COLORAU EM EMBALAGENS CONTENDO 01 KG	KG	30
49	CREME DE LEITE EMBALADO EM TETRA PACK CONTENDO 200 GRAMAS	UNID	670

50	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 20 A 25 GRAMAS.	UNID	3.400
51	DOCE DE GOIABA INDIVIDUAL. INGREDIENTES BÁSICOS: POLPA DE GOIABA E AÇÚCAR, GLICOSE, PECTINA, ÁCIDO CÍTRICO. BRIX MÍNIMO DE 73%, PH MÍNIMO DE 3% E ACIDEZ CÍTRICA DE 70% EMBALAGEM INDIVIDUAL, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO EXTERNAMENTE 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 20 A 25 GRAMAS.	UNID	5.040
52	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	UNID	5.040
53	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	UNID	4.800
54	ERVILHA EM LATAS CONTENDO 02 KG	LATA	84
55	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, QUE PROPORCIONE GRANDE RENDIMENTO ÀS PREPARAÇÕES, COM 70 Kcal POR 100 GRAMAS	KG	300
56	FARINHA DE MANDIOCA CRUA , CLARA EM EMBALAGEM CONTENDO 01 KG, ISENTO DE PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, E COM DATA DE VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM.	KG	353
57	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , SEM FERMENTO CLARA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM EMBALAGEM CONTENDO 01 KG	KG	180
58	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	2.600
59	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	340
60	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO EM LATAS CONTENDO 250 GRAMAS	UNID	24
61	FUBÁ DE MILHO , COMPOSTO DE MATÉRIA SÃ E LIMPA, ISENTO DE PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, EM EMBALAGEM CONTENDO 01 KG.	KG	100
62	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 GRAMAS	UNID	120
63	LEITE INTEGRAL EM EMBALAGEM TETRA PACK CONTENDO 01 LITRO	LITRO	500
64	LENTILHA , TIPO 1, NOVA DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 GRAMAS, 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	UNID	60
65	LOURO EM FOLHAS EM EMBALAGEM CONTENDO 200 GRAMAS	KG	04

66	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO ESPAGUETE EM EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO	UNID	200
67	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO GRAVATA EM EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO	UNID	200
68	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO LASANHA EM EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO	UNID	160
69	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO PENNE EM EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO	UNID	200
70	MACARRÃO, COM OVOS, TIPO PARAFUSO EM EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO	UNID	200
71	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 03 KG	BALDE	72
72	MILHO VERDE EM LATA CONTENDO 02 KG	LATA	144
73	MOLHO DE MOSTARDA , COMPOSTO DE MOSTARDA, SAL, AÇÚCAR E CONDIMENTO, COM VALIDADE DE 3 DIAS (ABERTO) E 12 MESES (FECHADO), NO MÍNIMO 68 KCAL A CADA 100 GRAMAS, EMBALAGEM COM 200ML.	LATA	18
74	MOLHO DE PIMENTA EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 900 ML	FRASCO	27
75	MOLHO INGLÊS EM FRASCOS PLÁSTICOS CONTENDO 900 ML	FRASCO	27
76	MOLHO PRONTO PARA CARNES TIPO MADEIRA , EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 2 KG.	PACOTE	42
77	MOLHO TIPO SHOYO , COMPOSTO DE SAL REFINADO, FEIJÃO, SOJA, MILHO E AÇÚCAR CRISTAL, EMBALAGEM COM 1L CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO, LÍQUIDO.	UNID	36
78	ÓLEO DE SOJA EM LATAS CONTENDO 900 ML	LATA	1.300
79	ORÉGANO EM EMBALAGENS CONTENDO 200 GRAMAS	UNID	24
80	PAÇOCA ROLHA OU RETANGULAR , EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU PAPEL IMPERMEÁVEL, CONTENDO 20 GRAMAS	UNID	5.040
81	PALMITO DE BOA QUALIDADE, PICADO, EM CONSERVA ARMAZENADO EM POTES 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	68
82	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. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 10% (DEZ POR CENTO) ENTRE AS UNIDADES DO PRODUTO	UNID	5.040
83	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA EM PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO 500 GRAMAS, NÃO TRANSGÊNICA	UNID	120
84	SAL REFINADO FINO , EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, CONTENDO 500 GRAMAS	UNID	300
85	SAZON , EMBALAGEM COM 12 UNIDADES, SABOR CARNE	PACOTE	50
86	TEMPERO COMPLETO , SEM PIMENTA, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	UNID	200
87	TEMPERO ALHO E SAL , EMBALAGEM DE 500 GRAMAS E QUANTIDADE IGUAL OU MENOR A 1682 mg DE SÓDIO POR PORÇÃO DE 5g DE SAL ,	UNID	200
88	TRIGO PARA QUIBE , EM GRÃO SECO E TRITURADO . EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO DE 500 GRAMAS, HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UND	60
89	UVA-PASSA DESIDRATADA , PRETA OU BRANCA, SEM SEMENTE, LIVRE DE FUNGOS; EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PACOTE CONTENDO 1 KG	KG	48
90	VINAGRE DE VINHO TINTO EM EMBALAGEM CONTENDO 750 ml	FRASCO	62

91	POLVILHO AZEDO , FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE. EMBALAGEM DE 1 KG.	PACOTE	30
92	POLVILHO DOCE , FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE. EMBALAGEM DE 1 KG.	PACOTE	30
93	PÃO TIPO FRANCÊS : COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: 40G DE FARINHA DE TRIGO, 0,8G DE SAL, 0,4G DE REFORÇADOR, 24ML DE ÁGUA, 0,2G DE AÇÚCAR, 1,2G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,4G DE GORDURA VEGETAL, PESANDO CERCA DE 50G POR UNIDADE, VIDA ÚTIL 06 HORAS, EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	KG	138

HORTIFRUTIGRANJEIROS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTDE
94	ABACAXI PÉROLA GRAÚDO , MASSA AMARELA, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS	DZ	130
95	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	252
96	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.	DZ	50
97	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 MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	DZ	40
98	ALFACE AMERICANA , 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.	DZ	343
99	ALFACE CRESPA 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.	DZ	80
100	ALHO RECENTEMENTE DESCASCADO , BRANCO, GRAÚDO	KG	126
101	ALMEIRÃO (CHICÓREA) 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.	DZ	50
102	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	KG	850
103	BATATA BAROA EXTRA A , SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA	KG	600
104	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	340
105	BATATA LISA BINTGE , GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM	KG	1.700

	FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA		
106	BERINJELA ; EXTRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO ADEQUADO A MANIPULACAO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	215
107	BETERRABA EXTRA, SEM FOLHAS, GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA	KG	1.600
108	CEBOLA AMARELA GRAÚDA, COM CASCA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS	KG	420
109	CEBOLINHA , MOLHO DE 100 GRAMAS, FOLHAS GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES	MO	230
110	CENOURA EXTRA A, VERMELHA , GRAÚDA, SEM TALO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA	KG	2.016
111	CHUCHU EM TAMANHOS PEQUENOS, CASCA CLARA E MACIA, NOVO, LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	900
112	COUVE , DÚZIA 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	DZ	193
113	ERVILHA TORTA TIPO EXTRA AA, EMBALADO E SELECIONADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA	KG	165
114	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.	KG	331
115	HORTELA 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 FRESCAS	MO	20
116	LARANJA PERA RIO EXTRA, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS (NÃO MANDAR FRUTAS MURCHAS), AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM BRILHO	KG	810
117	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	50
118	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	KG	518
119	MANDIOCA AMARELA EXTRA, FRESQUÍSSIMA, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SEM CASCA	KG	870
120	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	600
121	MEXERICA PONKAN , PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS, NO PONTO DE SERVIR. COLORAÇÃO UNIFORME ,CASCA INTACTA, COM BRILHO, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS.	KG	300
122	MORANGA , MADURA, DE TAMANHOS GRANDES E UNIFORMES, SEM DEFEITOS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, LIVRE DE TERRA OU CORPOS ESTRANHOS EM SUA SUPERFÍCIE EXTERNA.	KG	850
123	MOSTARDA , FOLHAS ÍNTEGRAS 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.	DZ	50
124	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	DZ	240

	DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL.		
125	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	135
126	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.	KG	518
127	PIMENTÃO VERDE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	127
128	PIMENTÃO VERMELHO EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	76
129	PIMENTÃO AMARELO EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	76
130	QUIABO EXTRA, LISO DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE TRANSPORTE.	KG	231
131	RABANETE , SEM FOLHAS, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS ORIUNDAS DE TRANSPORTE.	KG	210
132	REPOLHO HÍBRIDO ROXO PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	248
133	REPOLHO HÍBRIDO VERDE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	124
134	RÚCULA , FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MAÇO DE 0,5 KG, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME, INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SEM PARASITAS OU LARVAS.	DZ	50
135	SALSA MOLHO DE 70 GRAMAS, FOLHAS GRAUDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES.	MO	126
136	TOMATE SANTA CRUZ EXTRA TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO E BRILHO.	KG	2.100
137	VAGEM MANTEIGA EXTRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE MATERIAIS TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECANICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	546

MATERIAL DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTDE
138	ÁLCOOL EM GEL À BASE DE ÁCIDO POLIACRILICO, ÁLCOOL ETÍLICO 70%, GLICERINA, TRIETANOLAMINA E ÁGUA PH (PURO) 6,0 A 8,0 ACONDICIONADO EM REFIL PARA SABONETEIRA DOSADORA CONTENDO 800 ML. INDICADO PARA ANTISSEPESIA COMPLEMENTAR DAS MAOS APOS A LAVAGEM COM SABONETE BACTERICIDA. A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ FORNECER EM CONSIGNAÇÃO O SUPORTE FIXO DE PAREDE PARA ADEQUADA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO.	LITRO	150
139	ÁLCOOL ETÍLICO LÍQUIDO HIDRATADO 92,8º EM EMBALAGEM CONTENDO 01 LITRO, PARA LUSTRO DE SUPERFÍCIES METÁLICAS	LITRO	100
140	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,	LITRO	120

141	AVENTAL DE NAPA , SEM BOLSO, REFORÇADO, COR BRANCA, PRÓPRIO PARA COZINHA INDUSTRIAL. (CONSULTAR TAMANHOS P, M, G)	UNID	09
142	BOBINA DE PLÁSTICO DE 40 CM	KG	40
143	DETERGENTE DESINCRUSTANTE ALCALINO PARA LIMPEZA DE FORNOS COMBINADOS. FÁCIL APLICAÇÃO NÃO CAUSANDO ESCORRIMENTO. PARA APLICAÇÃO EM SUÍPERFÍCIES QUENTES. COMPOSIÇÃO QUÍMICA HIDROXIPROPIL METILCELULOSE, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, HIDROXIETILAMINA, ALQUIL DIMETIL A	LITRO	08
144	DETERGENTE DESINCRUSTANTE 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	14
145	DETERGENTE LÍQUIDO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS AUTOMÁTICAS, CLORADO	LITRO	10
146	DETERGENTE NEUTRO DENSO FRASCO CONTENDO 500 ML, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, SEM USO DE DILUIÇÃO	FRASCO	620
147	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	UNID	20
148	ESPONJA DE AÇO COM GRANDE RESISTÊNCIA À CORROSÃO / PACOTE COM 8 UNIDADES DE 60 GRAMAS CADA.	UNID	200
149	FIBRA DE LIMPEZA BRANCA MENOS ABRASIVA	UNID	50
150	FIBRA DE LIMPEZA PESADA	UNID	50
151	FIBRAÇO	UNID	70
152	FÓSFORO DE SEGURANÇA EXTRA LONGO , EMBALAGEM: CAIXA COM 240 PALITOS, COMPOSIÇÃO: FÓSFORO, CLORATO DE POTÁSSIO E AGLUTINANTES.	CAIXA	75
153	GUARDANAPO DE 24 X 22 CM, CAIXA COM 4000 FOLHAS	CAIXA	100
154	LIMPA ALUMÍNIO EM FRASCOS DE 500 ML	UNID	63
155	LIMPADOR MULTI-USO LIMPEZA PESADA, FRASCO DE 500ML	UNID	100
156	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	12
157	LUVA DESCARTÁVEL , ESTÉRIL, 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	06
158	LUVA PLÁSTICA DESCARTÁVEL , QUE PROTEJA OS ALIMENTOS DO CONTATO COM AS MÃOS. TAMANHO ÚNICO. PACOTE COM 100 UNIDADES.	CENTO	13
159	MÁSCARA DESCARTÁVEL COM ELÁSTICO	CENTO	06
160	PANO DESCARTÁVEL DE LIMPEZA , ROLO COM 300 METROS, 45 GRAMAS, MULTIUSO, COM 600 PANOS DE 50cm POR 33cm.	UNID	03
161	PANO PARA LIMPEZA DE CHÃO , DE PURO ALGODÃO ALVEJADO E EMBANHADO	UNID	40
162	PANO PARA PRATO , LISO, SEM ESTAMPAS, ALVEJADO E EMBANHADO	UNID	60
163	PAPEL TOALHA EXTRA BRANCO, PACOTE C/ 1000 UNIDADES POR EMBALAGEM, DE ALTA ABSORÇÃO	UNID	25
164	RODO 60 CM COM BORRACHA DUPLA RESISTENTE E COM BOA FLEXIBILIDADE	UNID	04
165	SABÃO EM BARRA 200 GRAMAS GLICERINADO NEUTRO E DERMATOLOGICAMENTE TESTADO. SUJEITO A TESTE DE APLICAÇÃO E EFICIÊNCIA.	UNID	80

166	SABÃO EM PÓ PARA LIMPEZA DE CHÃO. SUJEITO A TESTE DE APLICAÇÃO E EFICIÊNCIA.	KG	60
167	SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA PARA ANTI-SEPSIA DE MÃOS, INODORO, À BASE DE IRGASAN DP 300 0,5%, PH (SOLUÇÃO A 5%) 8,8 A 9,5.	LITRO	40
168	SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE 30X44X0,10 CM	KG	40
169	SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE 50X80X0,10 CM	KG	20
170	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	03
171	SACO REFORÇADO DE LIXO 100 LITROS, COR PRETA	CENTO	10
172	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR CINZA, 40 LITROS, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,10 MICRAS.	CENTO	05
173	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR MARROM, 100 LITROS, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,10 MICRAS.	CENTO	05
174	SACO REFORÇADO DE LIXO, COR AZUL, 100 LITROS, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,10 MICRAS.	CENTO	05
175	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.	KG	25
176	SAPÓLIO EM BARRA DE 200 GRAMAS	UNID	30
177	SECANTE PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	LITRO	50
178	SODA CÁUSTICA SOB A FORMA DE ESCAMAS BRANCAS ALTAMENTE DELIQUESCENTE, CONTENDO NO MÍNIMO 70% DE HIDRÓXIDO DE SÓDIO (NAOH), EM POTES PLÁSTICOS DE 400 GRAMAS	UNID	60
179	TOUCA DESCARTÁVEL , TIPO TURBANTE COM ELÁSTICO NAS BORDAS	MILHEIRO	04
180	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	UNID	04

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 - Campus X - Curvelo, no seguinte endereço: Rua Santa Rita, nº 900, Bairro Santa Rita, Curvelo, CEP.: 35.790-000, 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: 09/2013

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 09/2013, 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 : 09/2013

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 : 09/2013

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 N.º: 09/2013) 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 : 09/2013

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)