



**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 082/2013  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO Nº 23086.001148/2013-97**

## 1. PREÂMBULO

1.1 A Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Autarquia Federal, com sede na Rodovia MGT 367 – KM 583, nº 5000 – Diamantina/MG, através de seu Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberta a Licitação **PREGÃO ELETRÔNICO nº 082/2013, NO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as disposições do Decreto nº 7.892/2013, Decreto nº 5.450/2005, da Lei nº 10.520/2002, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, Decreto 6.204/2007, Lei nº 8.666/1993 e, ainda as condições estipuladas neste Edital;

1.2 Sistema de registro de preços é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras e de forma parcelada não sendo permitida a exigência de faturamento mínimo.

## 2. OBJETO

2.1 – Implantação do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda dos cursos de Agronomia, Engenharia de Alimentos e Nutrição da UFVJM**, conforme especificações, estimativas de consumo e exigências constantes no Anexo I deste Edital;

2.2 – A existência deste Registro de preços não obriga a Administração a firmar as futuras contratações, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário desse registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

2.3 – A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses.

2.4 – A licitante vencedora deverá atender as solicitações parceladamente, qualquer que seja a quantidade solicitada, se outra não estiver especificada no Termo de Referência, não sendo permitida a exigência de faturamento mínimo.

## 3. DO EDITAL

3.1 – A Empresa interessada em participar desta Licitação terá que examinar o Edital e Anexos, disponíveis no sítio da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, no endereço: [www.ufvjm.edu.br](http://www.ufvjm.edu.br).

3.1.1. Alegações de desconhecimento das suas disposições não serão aceitas para justificar eventuais divergências ou erros existentes em seus Documentos de Habilitação ou na Proposta.

3.2 – Só terá valor legal para efeito do Processo Licitatório o Edital e Anexos disponibilizado conforme item 3.1, valendo as demais versões, inclusive a do sítio: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), apenas como divulgação.

### 3.3 – Impugnação do Edital:

3.3.1 – Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para impugnar este Edital, desde que, com antecedência de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, artigo 18, Dec. 5.450/2005;

3.3.2 – O envio deverá ser feito eletronicamente para o e-mail: [natalia.santos@ufvjm.edu.br](mailto:natalia.santos@ufvjm.edu.br), estando sua eficácia igualmente sujeito ao envio via fax (38) 3532 1258, dentro do prazo legal;

3.3.3 – Caberá ao Pregoeiro e sua Equipe de apoio decidir sobre a petição interposta, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da data do recebimento da petição, § 1º do artigo 18 do Decreto 5.450/2005;

3.3.4 – Quando acolhida a petição contra este Edital, será designada nova data para a realização deste certame;

3.3.5 – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, através do e-mail: [natalia.santos@ufvjm.edu.br](mailto:natalia.santos@ufvjm.edu.br), ficando sujeita ao envio via fax (38) 3532 1258, dentro do prazo legal (artigo 19 do Decreto 5.450/2005).

#### **4. DO ATO DE DESIGNAÇÃO DO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO**

4.1 – Todos os procedimentos desta Licitação serão conduzidos pelo Pregoeiro e sua respectiva Equipe de apoio, designados pela **Portaria nº 1194, de 12 de julho de 2013**.

4.2 – O Pregoeiro poderá, ainda, convocar, através de Ato administrativo, servidor(es) da área ou unidade administrativa responsável pela especificação do objeto deste Pregão.

#### **5. DA PARTICIPAÇÃO E CREDENCIAMENTO**

5.1 – Poderão participar deste Pregão Eletrônico, as empresas do ramo pertinente ao objeto licitado, obrigatoriamente, **cadastrados no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF** e que atenderem a todas as demais exigências constantes neste Edital e seus anexos.

5.1.1 Para as microempresas e empresas de pequeno porte, a comprovação de regularidade fiscal somente será exigida para efeito da contratação e não como condição para participação na licitação.

5.1.2. As licitantes beneficiadas pelo Decreto 6.204/2007 deverão enviar declaração de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando aptas a usufruir do tratamento favorecido pela LC 123/2006 e deste Edital. A declaração deverá ser enviada juntamente com a proposta de preços.

**5.1.3. O enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela LC 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.**

5.2 – O licitante deverá manifestar em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento aos requisitos de habilitação previstas no Edital e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (§ 2º, artigo 21, Decreto 5.450, de 31/05/2005).

#### **5.3 – Não será admitida nesta licitação a participação de:**

5.3.1. empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso, ou que por esta tenha sido declarada inidônea;

5.3.2. empresas que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si quaisquer que seja sua forma de constituição;

5.3.3. empresas estrangeiras que não funcionem no país;

5.3.4. empresas que estejam inadimplentes com a UFVJM, mediante apuração em processo cabível encerrado e registrado no SICAF;

5.3.5. de servidores ou dirigentes da UFVJM.

5.4 – O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) (§ 1º, Artigo 3º do Decreto nº 5.450/2005);

5.5 – Os licitantes ou seus representantes legais deverão estar **previamente credenciados junto ao provedor do sistema**, sendo o uso da senha de acesso de responsabilidade exclusiva do usuário;

5.6 – O credenciamento do licitante dependerá do cadastro atualizado junto ao SICAF, que será requisito obrigatório para habilitação;

5.7 – O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade do licitante ou de seu representante e na presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico (§ 6º, Artigo 3º do Decreto nº 5.450/2005);

**Observações:**

- a) **A participação nesta licitação significa pleno conhecimento de suas instruções, não cabendo, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o edital e seus anexos.**
- b) **A conformidade dos itens ofertados deverá guardar compatibilidade com as especificações do anexo I do Edital.**
- c) **As descrições dos Anexos deste Edital em nenhum momento serão substituídas pelas descrições resumidas, constantes no Aviso divulgado no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Em caso de divergência nas especificações, prevalecerão as dos Anexos deste Edital.**

**6. DATA, HORÁRIO E LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA PARA OS LANCES**

**6.1 – DATA: 11/10/2013**

**6.2 – HORÁRIO: 09:00 (HORAS)**

**6.3 – LOCAL: <http://www.comprasnet.gov.br>**

**OBS:** Todos os horários estipulados neste edital obedecerão, para todos os efeitos, o horário oficial de Brasília.

**7. DO LANÇAMENTO DA PROPOSTA E SEU POSTERIOR ENVIO**

7.1 – O lançamento da proposta no sistema poderá ocorrer a partir da data de liberação do edital no Comprasnet, até o horário estipulado para início da sessão pública de lances. Durante este período, o fornecedor poderá incluir ou excluir sua proposta. Para inclusão, os licitantes credenciados efetuarão o lançamento do **VALOR UNITÁRIO**, através do site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), sendo o valor lançado em campo específico, sendo preenchidos todos os demais campos disponíveis do sistema.

**7.1.1. É DE PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO PELO LICITANTE O CAMPO DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO, COM A ESPECIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, POSSIBILITANDO AO PREGOEIRO A CORRETA ANÁLISE DO PRODUTO A SER ADQUIRIDO.**

**7.1.2. AO FORMULAREM SEUS LANCES, OS FORNECEDORES PARTICIPANTES DEVERÃO EVITAR QUE OS VALORES UNITÁRIO E TOTAL EXTRAPOLEM O NÚMERO DE DUAS CASAS DECIMAIS APÓS A VÍRGULA (CASA DOS CENTAVOS). CASO ISTO OCORRA, O PREGOEIRO ESTARÁ AUTORIZADO A ADJUDICAR OS ITENS, FAZENDO O ARRENDONDAMENTO A MENOR, DO VALOR UNITÁRIO.**

**7.1.3. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS LANÇADAS EM DESACORDO COM O SUBITEM 7.1.1 DESTE EDITAL, APRESENTANDO-SE OMISSAS, VAGAS OU COM IRREGULARIDADES OU DEFEITOS CAPAZES DE IMPEDIR O JULGAMENTO**

7.2 – Além disso, o licitante deverá lançar as declarações abaixo listadas, de forma eletrônica, conforme disponibilizado no Sistema, no momento do lançamento da proposta:

- a) Declaração de inexistência de fato superveniente;
- b) Declaração de que a empresa não emprega menor;
- c) Declaração de que a empresa concorda com as condições estabelecidas neste edital;
- d) Declaração ME/EPP's (caso aplicável);
- e) Declaração de elaboração independente de proposta.

7.3 – O licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subseqüentes lances, se for o caso (inc. III, art. 13, Decreto 5.450/2005), bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (inc. IV, art. 13 Decreto 5.450/2005);

7.4 - A aceitabilidade está condicionada ao atendimento de todas as especificações do Anexo I assim como análise da qualidade do alimento a ser ofertado, para tal a licitante deve descrever detalhadamente os produtos a serem ofertados.

7.5 - Não serão aceitas as propostas com exigência de faturamento mínimo;

7.6 - Não serão admitidos quaisquer acréscimos, supressões ou retificações na proposta, depois de apresentada, nem pedido de desconsideração da mesma;

7.7 Os preços (unitários), em moeda corrente, com duas casas decimais para os centavos, estando neles incluídas todas as despesas diretas e indiretas, tais como frete, impostos etc;

7.8 - Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da Proposta, ou incorretamente cotados, serão considerados como incluídos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo o fornecimento ser efetuado à Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM sem ônus adicionais;

**7.9 A proposta deverá ter validade de 12 (doze) meses, a contar do início da vigência da Ata de Registro de Preços;**

7.10 - A apresentação da Proposta em desacordo com as exigências deste Edital e Anexos acarretará, sumariamente, a desclassificação da Empresa proponente e sua desclassificação do certame;

7.11 – Encerrada a etapa de habilitação, a licitante detentora da melhor oferta, para cada item, encaminhará a proposta definitiva de preços impressa (Anexo I), em 01 (uma) via datilografada/digitada, sem rasuras, emendas, entrelinhas ou ressalvas, contendo a identificação da empresa, endereço, telefone, número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, rubricadas todas as folhas pelo representante legal e assinada a última, sobre carimbo com nome, identidade, com indicação – no que couber – de marca, modelo, tipo, peso ou medida, fabricante, nome da empresa, razão ou denominação social e endereços completos, conter ainda dados bancários, além de outras informações de livre disposição, e o seguinte:

7.11.1. Preço cotado de forma unitária e total, em conformidade com o último lance ofertado e com indicação das unidades citadas neste edital;

a) Todos os valores deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, sendo os centavos com apenas duas casas decimais. Não serão considerados para efeito de empenhamento, valores cujos preços contenham mais de duas casas decimais, sendo desconsideradas as frações de centavos. Ex: 0,0123, será empenhado 0,01;

b) Fica vedada qualquer indexação de preços por índices gerais, setoriais ou que reflitam a variação dos custos.

c) Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada;

d) Declarar, no corpo da proposta, ou em escrito à parte, de que, nos preços mantidos na proposta escrita e naqueles que porventura vierem a ser ofertados através de lances verbais, estão incluídos todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de transporte e entrega da mercadoria e outros de qualquer natureza que se fizerem indispensáveis à perfeita compra do objeto da licitação. A UFVJM não admitirá qualquer alegação posterior que vise ao ressarcimento de custos não considerados na proposta feita pela licitante sobre os preços cotados.

7.11.2. Limitar-se ao objeto desta licitação (conforme Anexo I), sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste edital;

7.11.3. A proposta deverá ter validade de 12 (doze) meses, a contar do início da vigência da Ata de Registro de Preços, que se refere à data da homologação do pregão;

7.11.4. Conter o prazo de pagamento na forma do item 17 deste edital;

7.11.5. Os produtos deverão apresentar garantia conforme especificado na descrição dos itens ou caso a garantia não esteja especificada, deverá apresentar garantia de, no mínimo 01 (um) ano, sem qualquer custo adicional.

**7.12 – Juntamente com a proposta, deverão ser encaminhadas as declarações mencionadas no item 7.2 deste Edital, impressas e assinadas.**

7.13 – Toda a documentação deverá ser enviada, **via Correios, sendo postada no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após o encerramento da etapa de Habilitação**, para: Campus JK – BR 367, . N° 5000, CEP: 39.100-000 – Diamantina – MG, devendo, obrigatoriamente, conter na parte externa:

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 082/2013  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS  
PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO  
A/C NATALIA HELENA DOS SANTOS**

**8. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

8.1 – No dia e horário indicado, o Pregoeiro abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no Anexo I e neste Edital;

8.2 – Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou aparentemente inexecutável o Pregoeiro poderá justificar, através do sistema e desclassificá-la;

8.3 – Iniciada a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, contemplando o valor total de cada item, sendo o acompanhamento disponibilizado imediatamente;

8.4 – Os licitantes deverão manter a impessoalidade, não se identificando, sob pena de serem excluídos do certame pelo Pregoeiro;

8.5 – As Licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos. Será considerada aceitável a proposta que:

- a) atenda a todos os termos deste Edital e anexos (condições e especificações);
- b) contenha preço compatível com os praticados no mercado, dentro do estipulado conforme as disponibilidades orçamentárias da Universidade e custos estimados;
- c) não contenha preço global ou unitário superior ao orçado pela Administração.

8.6 – Sendo efetuado lance aparentemente inexecutável, o pregoeiro alertará o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

8.6.1. A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme estabelece legislação vigente, ou seja, antes do encerramento do item;

8.6.2. O proponente que encaminhar lance com valor aparentemente inexecutável durante o período de encerramento aleatório, e, não havendo tempo hábil, para exclusão e/ou reformulação do lance, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade;

8.7 - Serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado pela licitante, não necessariamente lances menores que o menor lance registrado no sistema;

8.8 - Não serão aceitos dois ou mais lances de igual valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

8.9 - Sendo efetuado lance, aparentemente inexecutável, o pregoeiro alertará a proponente, sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, podendo o mesmo ser confirmado pela proponente;

8.10 – Os licitantes poderão, durante o horário determinado para lances, oferecer valores sucessivos, sempre inferiores ao menor valor, ou ainda, ofertar lances inferiores ao último por ele ofertado;

8.11 – Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor dos 5 (cinco) menores lances registrados, vedada a identificação do detentor dos lances;

8.12 – Em caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para o envio dos lances, sendo possível o retorno do pregoeiro para atuação na etapa, sem prejuízo dos atos realizados;

8.13 – Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício em nova data e horário estipulados pelo Pregoeiro, sendo divulgado pelo sistema (Comprasnet) aos participantes;

8.14 – A etapa de lances será encerrada mediante aviso de fechamento iminente por tempo determinado pelo pregoeiro, sendo ele informado através do sistema e depois de transcorrido período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção dos lances;

8.15 - O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o menor lance, através do sistema eletrônico, para que seja obtido preço melhor e assim decidir sobre sua aceitação;

8.16 – O sistema aponta a licitante de menor preço, depois do encerramento da etapa de lances, ou quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor;

8.17 – Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a aquisição, em caso de empate entre duas ou mais propostas, será realizado sorteio, em data a ser definida pelo pregoeiro e informada aos licitantes com propostas empatadas.

8.18 - Após o encerramento da etapa competitiva, visando a formação de cadastro de reserva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

8.19 - A apresentação de novas propostas na forma do item 8.18 não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

## **9. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E ACEITABILIDADE**

9.1 A presente Licitação é do tipo **MENOR PREÇO**, sendo vencedora(s) a(s) Licitante(s) que ofertar(em) o **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, conforme especificado neste Edital e seus Anexos, respeitadas as determinações legais previstas na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006;

9.2 A aceitação da proposta ocorrerá em momento ou data posterior à sessão de lances, a critério do pregoeiro que comunicará às licitantes através do sistema eletrônico;

9.2.1. Valores com mais de duas casas decimais para os centavos serão arredondados (para baixo) na etapa de aceitação.

9.3 Se a proposta ou lance de menor valor não atender as especificações solicitadas, inclusive com relação à aceitabilidade do objeto, após parecer técnico do interessado na aquisição, ou então, se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital;

9.3.1. A aceitabilidade está condicionada ao atendimento de todas as exigências do Anexo I assim como análise do objeto ofertado, para tal a licitante deve descrever detalhadamente os serviços a serem ofertados.

9.3.2. Ocorrendo situação a que se refere o subitem anterior, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido menor preço;

9.3.3. O Pregoeiro poderá solicitar, via chat, amostra dos produtos ofertados, sem qualquer ônus para a UFVJM.

9.3.4. A empresa vencedora deverá, enviar, no prazo de 03 (três) dias úteis, após a solicitação via chat, a(s) amostra(s) do(s) item(s) componente(s) que for vencedora.

9.3.5. Tais amostras deverão ser entregues relacionadas em papel timbrado da empresa e todas devidamente etiquetadas.

9.3.6. Caso as amostras não sejam apresentadas, ou não atendam as especificações previstas neste Edital, a proposta será desclassificada e será solicitada a apresentar sua(s) amostras a empresa classificada em segundo lugar no item considerado e, assim, sucessivamente.

9.3.7. A(s) amostra(s) aprovada(s) da(s) Licitante(s) Vencedora(s) não será(ão) devolvida(s), podendo a critério da empresa, ser considerada como entrega antecipada do bem.

9.3.8. As amostras desclassificadas ficarão a disposição das suas respectivas empresas, pelo prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados do encerramento do pregão, findo o qual terão a sua destinação determinada pela UFVJM.

9.3.9. Sendo aceitável a(s) oferta(s), será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela(s) Licitante(s) que a(s) tiver formulado;

9.3.10. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a Proponente Vencedora;

9.4 Na data da entrega, os produtos deverão ter, no mínimo, 80% de sua validade contada a partir da sua data de fabricação.

#### 9.5 Da Licitação lavrar-se-á a **Ata de Registro de Preços**.

9.6 – Serão desclassificadas as propostas que:

- não atendam às exigências e requisitos estabelecidos neste edital ou imponham condições;
- apresentem valores manifestamente excessivos;
- lançadas em desacordo com o item 7 deste Edital, apresentando-se omissas, vagas com irregularidades ou defeitos capazes de impedir o julgamento;
- apresentarem preço unitário ou global superior ao orçado pela Administração;
- apresentarem preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero.

9.7 Será assegurado como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte (Art.5º, Decreto 6.024/2007):

9.7.1. Após o encerramento dos lances, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos por item em situação de empate, sob pena de preclusão.

9.7.2. Será considerado empate, aquelas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao menor preço, quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por microempresa e empresa de pequeno porte.

9.7.3. Ocorrendo o empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;

9.7.4. Na hipótese da não contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, com base no item acima, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem em situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

9.8 - Será realizada consulta ao Portal de Transparência do Governo Federal para verificar se as microempresas e empresas de pequeno porte possuem no somatório de valores as ordens bancárias recebidas, relativas ao seu último exercício, valor que extrapola o faturamento máximo permitido como condição para receber o benefício da LC 123/2006. Sendo constatada situação de irregularidade a proposta será recusada.

## 10. DA HABILITAÇÃO

10.1 Será habilitada a licitante que estiver regularmente **cadastrada** no SICAF e com a documentação OBRIGATÓRIA atualizada, que será verificado “ON LINE” e que apresentar certidão negativa de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, após a sessão de aceitabilidade. Estando com certidões vencidas, a proponente será comunicada para enviá-las, imediatamente, através do Fax (38) 3532 1258;

10.2 Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal, nas condições seguintes:

10.2.1 Habilitação jurídica:

- a) no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de empresas Mercantis;
- b) em se tratando de sociedades comerciais, contrato social ou estatuto em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser participante sucursal, filial ou agência;
- d) inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) no caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107, da Lei nº 5.764, de 1971;
- f) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País.

10.2.2 Regularidade fiscal e trabalhista:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
- b) prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administradas, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07), Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- c) Prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);
- d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, em atendimento ao Art. 29, V, da Lei nº 8.666/93, incluído pela Lei nº 12.440/2011, em vigor.

10.2.3 Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**10.3 A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.**

10.3.1. Na fase de habilitação, será efetuada a consulta ao SICAF e, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de dois dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento de débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.3.2. A declaração do vencedor, de que trata o item 10.3.1 acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.3.3. A prorrogação do prazo previsto no item 10.3.1. será concedida pela administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para a pagamento, devidamente justificados.

10.3.4. A não-regularização da documentação no prazo previsto no item 10.3.1 implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções prevista no art. 81 da Lei 8.666/93 sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**10.4 O CNPJ do participante na Licitação terá que ser obrigatoriamente, da mesma Empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da presente Licitação e emitir a respectiva Nota Fiscal / Fatura;**

10.5 A apresentação de declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará a licitante às sanções previstas no artigo 28 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

**10.6 É essencial a participação/conexão de todos os licitantes participantes na sessão pública de aceitabilidade e habilitação, para que os mesmos tomem conhecimento do andamento do presente pregão e seja informado sobre a situação cadastral da empresa junto ao SICAF;**

10.7. Serão inabilitadas as empresas, inclusive quanto às suas respectivas matrizes e filiais:

10.7.1 Declaradas inidôneas e suspensas de contratar com o poder público das três esferas administrativas constantes do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS da Controladoria Geral da União - CGU.

10.7.2 Constantes do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça - CNJ.

## **11. DAS IMPUGNAÇÕES E RECURSOS**

11.1 – Até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública de lances, poderão ser solicitados esclarecimentos referentes ao processo licitatório **exclusivamente** por meio eletrônico, através do e-mail: [natalia.santos@ufvjm.edu.br](mailto:natalia.santos@ufvjm.edu.br), estando a eficácia sujeita ao envio via fax 38-3532 1258 dentro do prazo legal.

11.2 – Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública de lances, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão, também na forma eletrônica através do endereço: [natalia.santos@ufvjm.edu.br](mailto:natalia.santos@ufvjm.edu.br), estando sua eficácia igualmente sujeito ao envio via fax ou telefone acima mencionado e dentro do prazo legal;

11.2.1. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

11.2.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame;

11.3 – Os licitantes poderão interpor recursos, mediante manifestação prévia, após a declaração do vencedor, devendo apresentar sucintamente suas razões, exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico. Ao final da sessão pública, o pregoeiro informará os prazos legais para registro da razão do recurso para aquele licitante com intenção de recurso aceita e para os demais licitantes registrarem a contra-razão;

11.3.1. O encaminhamento do registro de recurso, bem como da contra-razão, somente serão possíveis por meio eletrônico (Comprasnet), conforme estabelece o artigo 26 do Decreto nº 5.450/2005, o qual será encaminhado pelo pregoeiro à Autoridade Superior para decisão (Artigo 4º, inciso XVIII, Lei 10.520/2002);

**11.3.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará em decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro a vencedora;**

11.3.3. A decisão do Pregoeiro será motivada e submetida à apreciação da autoridade superior da Instituição, responsável pela licitação;

11.3.4. O acolhimento do recurso implica tão somente na invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento;

11.4 – É assegurada às licitantes vista imediata dos atos do Pregão, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos e de contra-razões, permanecendo o processo com vista franqueada aos interessados, junto ao Serviço de Licitação da UFVJM, situado no Campus JK, à BR 367, nº 5000 – Diamantina/MG;

## **12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

12.1 – A adjudicação do objeto do presente certame será realizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso e a homologação é de responsabilidade da autoridade competente e será realizada após a adjudicação do objeto ao proponente vencedor ou, quando houver recursos, após o devido julgamento.

12.1.1. Quando houver recursos, assim que decididos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto a licitante vencedora.

12.1.2. Homologada a licitação pela autoridade competente, a licitante adjudicatária será convocada para entregar o objeto adquirido.

### **13. DO REGISTRO DE PREÇOS E DA VALIDADE DA ATA**

13.1 – A ata de registro de preços implicará compromisso de fornecimento nas condições aí estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.

13.2 - A classificação será mantida durante o período de validade da Ata, a partir da data da homologação do pregão, exceto nos casos em que houver exclusão do SRP (Sistema de Registro de Preços), a título de penalidade imposta pela Administração;

13.3 – Homologado o resultado da licitação, a UFVJM, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, que terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas;

13.4 – Constarão da Ata de Registro de Preços – ARP, todas as informações necessárias à:

- Identificação do processo;
- Caracterização do objeto;
- Identificação das empresas;
- Preços ofertados pelas classificadas, item a item;
- Direitos e responsabilidades das partes.

13.5 – A ARP será lavrada em tantas vias quantas forem as empresas classificadas;

13.6 – É obrigatória a assinatura da ARP pelas partes envolvidas, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis a contar da convocação da UFVJM, aplicando-se, em caso de descumprimento, o disposto no Parágrafo Segundo, do art. 64, da Lei 8666/93.

13.7 - O prazo estipulado no item acima poderá ser prorrogado, uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela UFVJM.

13.8 - É facultado à UFVJM, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

13.9 - A recusa injustificada em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido, enseja a aplicação das penalidades descritas neste edital.

13.10 - O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.

13.11 - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei 8.666/93.

13.12 - Será incluído, na respectiva ata, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais ao licitante vencedor na sequência da classificação no certame.

13.12.1 O registro a que se refere o este item tem por objetivo a formação do cadastro de reserva, no caso de exclusão do primeiro colocado na ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do decreto 7.892/2013.

13.12.2 Serão registrados na ata de registro de preços, nesta ordem:

I - os preços e os quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva;

II - os preços e os quantitativos dos licitantes que tiverem aceito cotar seus bens em valor igual ao do licitante mais classificado;

III - se houver mais de um licitante na situação de que trata o item II serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva do pregão.

### **14. DO EMPENHO**

14.1 – A Nota de Empenho será encaminhada ao 1º classificado para cada item da Ata de Registro de Preços, quando da necessidade da prestação do serviço.

### **15. DO CONTRATO**

15.1 – A contratação será formalizada mediante expedição da respectiva Nota de Empenho, conforme prevê o art. 62, § 4º da Lei 8.666/93, para cada um dos itens licitados.

15.2 - É facultado à UFVJM, quando a contratada não cumprir o contrato, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente e definidas neste Edital.

15.3 - A contratação pretendida deverá ser executada em estrita conformidade com as prescrições deste Edital, e seus anexos, que são dele partes integrantes e inseparáveis.

## **16. DO RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS**

16.1 - O prazo de entrega dos alimentos se efetuará em até 20 (vinte) dias, a partir do envio da Nota de Empenho ao Licitante, via fax. No caso de descumprimento, o licitante será notificado extrajudicialmente, pelas vias administrativas, para que em 72 (setenta e duas) horas, contados da data do recebimento da notificação, faça a entrega do alimento ou venha apresentar justificativa de impossibilidade de cumprir o compromisso contratual. Em ambos os casos, fica desde já estabelecido que a UFVJM, poderá, a seu critério, cancelar a Nota de Empenho e convocar o segundo colocado, sem entretanto, declinar do seu direito de promover o devido processo administrativo visando aplicação das sanções cabíveis e cobrança administrativa, na forma da Lei 8.666/93: multa, registro de inadimplência no SICAF e, se necessário, promover cobrança judicial e apuração das perdas e danos na forma da lei.

16.2 - O local de entrega será:

- a) Almojarifado Central da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, situado na Rodovia MGT 367 KM 583 nº 5000 Alto da Jacuba, das 8h às 11h30 e das 13h às 16h30 horas, em dias úteis.

16.3 - Além da entrega no local indicado no item acima, a licitante vencedora deverá também descarregar e alocar os alimentos nos locais indicados pelo servidor estipulado, comprometendo-se ainda integralmente com eventuais danos ou perdas causados aos mesmos.

16.3.1 - Os protudos entregues através de transportadora deverão, obrigatoriamente, possuir pessoal para descarregar e alocar os alimentos, sob pena de rejeição de seu recebimento pela UFVJM.

16.4 - A **Pró-Reitoria de Administração da UFVJM, através do setor designado**, irá gerenciar as aquisições decorrentes deste Sistema de Registro de Preços, sendo responsável por:

- 16.4.1. Entrar em contato com a empresa, agendando a entrega dos alimentos, à medida que forem necessários;
- 16.4.2. Providenciar a Nota de Empenho;
- 16.4.3. Receber as Notas Fiscais/Faturas e conferir se estão de acordo com os serviços prestados. Devendo, posteriormente, encaminhá-las para pagamento;
- 16.4.4. Fiscalizar todo o processo, buscando garantir que os serviços sejam realizados em conformidade com as especificações deste Edital e seus anexos.

16.5 - Os alimentos serão recebidos **provisoriamente**, para efeito de posterior verificação da conformidade do alimento com a especificação, mediante recibo no documento Fiscal, no momento da entrega da mercadoria, desde que:

- Esteja compatível com esta licitação e não exista a cobrança de frete;
- Estejam os produtos embalados de acordo com a nota fiscal/empenho, não enviando alimentos/produtos de notas fiscais/empenhos diferentes numa mesma embalagem;
- Não apresente avaria ou adulteração;
- Seja o alimento da mesma marca e oferecida na proposta inicial, possua as mesmas características da amostra enviada, sob pena de devolução;
- Seja entregue em embalagem original, contendo a data e número do lote de fabricação, informando, inclusive, seu prazo de validade;
- Esteja identificado quanto ao número da licitação, nome da Empresa, número do item a que se refere e outras informações de acordo com a legislação pertinente.
- Serão aceitos somente os produtos cujos prazos de validade tenham, no mínimo, 80% de validade no ato da entrega.

16.6 - A UFVJM se reserva o prazo de 30 (trinta) dias úteis para promover as análises necessárias à verificação da conformidade do alimento com a especificação do Edital, podendo prorrogar tal prazo por igual período quando o exame qualitativo requerer testes mais elaborados.

16.7 - Os alimentos serão recebidos **definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade do alimento e conseqüente aceitação, quando a UFVJM encaminhará o documento fiscal para pagamento, sem prejuízo, entretanto, do disposto no Código de Defesa do Consumidor a respeito da qualidade de produtos e reparação de danos.

16.8 - O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil do contratado pela solidez e segurança do fornecimento. Também não exclui a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

16.9 - O contratado é obrigado a substituir, reparar, corrigir, remover ou reconstruir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, mesmo após ter sido recebido definitivamente o objeto do contrato.

16.10 - Caso seja constatada alguma irregularidade na entrega do alimento, após o recebimento provisório, a UFVJM notificará a empresa para substituição do alimento, suspendendo-se o prazo estipulado no item 16.6, que voltará a correr, por inteiro, após novo recebimento provisório;

16.11 - O prazo para correção das imperfeições será determinado pela UFVJM, conforme o tipo de alimento e a urgência na sua utilização.

16.12 - Após o recebimento definitivo, o Setor Responsável, encaminhará no prazo máximo 01 (um) dia útil o documento Fiscal para pagamento.

## 17 DO PAGAMENTO

17.1 - O documento fiscal terá que ser emitido, obrigatoriamente, com o número de inscrição no CNPJ apresentado para a Habilitação, não se admitindo Notas Fiscais/Faturas emitidas com outros CNPJ's, mesmo aqueles de filiais ou matriz da licitante vencedora;

17.2 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de 12 (doze) dias úteis, contados da data do recebimento do original do documento fiscal com o Termo de Recebimento Definitivo setor competente, desde que atendidas às exigências deste Edital e o disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, mediante crédito em Conta corrente bancária da LICITANTE VENCEDORA;

17.3 - Conforme disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, será feita, pela UFVJM, a consulta junto ao SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), previamente à contratação a ser feito para a LICITANTE VENCEDORA, a qual **deverá manter este seu Cadastro atualizado, durante a vigência da Ata de Registro de Preços;**

17.3.1 - Constatada a situação de irregularidade junto ao SICAF, a contratada será advertida, por escrito, para que no prazo de 10 (dez) dias úteis, regularize sua situação, ou no mesmo prazo apresente sua defesa, sob pena de rescisão do contrato.

17.3.2 O prazo descrito no item 17.3.1 poderá ser prorrogado a critério da administração.

17.3.3 Caso a contratada, não regularize sua situação junto ao SICAF, ou apresente defesa, no prazo descrito no item 17.3.1 será providenciada a abertura de processo administrativo visando a aplicação das penalidades cabíveis.

17.4 - Considerar-se-á como último dia útil para pagamento, o de emissão da respectiva Ordem Bancária pelo SIAFI (Sistema da administração Financeira do Governo Federal);

17.5 - No pagamento serão observadas as retenções, de acordo com a legislação e normas vigentes, no âmbito da União, Estado e Município;

17.6 - Na Nota Fiscal deverá constar banco, agência e conta corrente para efeito de pagamento;

17.7 - Nenhum pagamento será efetuado à LICITANTE VENCEDORA enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

17.8 - Os pagamentos previstos no item 17.2 efetuados com atraso, por responsabilidade exclusiva da **CONTRATANTE**, serão corrigidos monetariamente, **tendo como base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo/IPCA do IBGE referente ao mês da prestação do serviço a ser pago**, sendo consideradas nulas, para este efeito, qualquer variação negativa do referido índice, calculados "*pro rata tempore*" desde o vencimento até a data do efetivo pagamento.

17.9 No caso de incorreção, nas Notas Fiscais, serão restituídas ao **CONTRATADO** para as correções solicitadas. O prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização do serviço ou do documento fiscal, a depender do evento, não respondendo a **CONTRATANTE** por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

## **18. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

18.1 - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei 8.666/93.

18.2 - Quando o preço inicialmente registrado, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador da ata convocará os fornecedores visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

18.2.1 - Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

18.2.2 - A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

18.3 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso assumido, o órgão gerenciador poderá:

18.3.1 - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

18.3.2 - Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

18.4 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador da ata revogará a Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

18.5 - O registro do fornecedor será cancelado quando:

18.5.1 descumprir as condições da ata de registro de preços.

18.5.2 não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela UFVJM, sem justificativa aceitável.

18.5.3 não aceitar reduzir seu preço registro, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticado no mercado.

18.5.4 sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei 8.666/93, ou no art. 7º da Lei 10.520/02.

18.6 - O cancelamento de registros de preços nas hipóteses previstas nos itens 18.5.1, 18.5.2 e 18.5.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

18.7 - O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, por razões de interesse público ou a pedido do fornecedor.

18.8 - Serão realizadas, periodicamente, pesquisas de mercado para comprovação da vantajosidade da manutenção da ata de registro de preços.

## **19. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES**

19.1 São órgãos participantes desta Ata de Registro de Preços:

Foi divulgada a Intenção de Registro de Preços nº 23/2013, porém nenhum órgão manifestou interesse em participar da Ata.

## **20. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES**

20.1 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública federal que não tenha participado do certame licitatório, desde que autorizado pela UFVJM.

20.2 Os órgãos ou entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar a UFVJM para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

20.3 Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com a UFVJM e órgãos participantes.

20.4 As aquisições adicionais não poderá exceder, por órgãos ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registros de preços para o UFVJM e órgãos participantes.

20.5 O quantitativo máximo a ser disponibilizado para as adesões às atas de registros de preços será, na totalidade, ao quántuplo do quantitativo de cada item registrado na ata para a UFVJM e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

20.6 Somente será autorizada adesão à ata após a primeira aquisição por órgão integrante da ata.

20.7 Após autorização o órgão não participante deverá efetivar a aquisição em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

20.8 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências à UFVJM.

20.9 Em cada fornecimento decorrente da ata serão observados, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes neste Edital e seus Anexos, independente de transcrição os quais integram a Ata de Registro de Preços.

20.10 É facultada aos órgãos municipais, distritais ou estaduais a adesão a ata de registro de preços da Administração Pública Federal.

## **21. DAS PENALIDADES**

21.1 - No caso de recusa de assinatura da ata de registro de preços, de inadimplência ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, garantida a prévia defesa, aplicar-se á, as seguintes sanções:

21.1.1 - Advertência;

21.1.2 - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial, sem prejuízo das demais cominações previstas no art. 87 da Lei 8.666/93;

21.1.3 - Ficará impedida de licitar e contratar com a União, a que se refere o art. 28 do Decreto 5.450/2005, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais, quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

21.1.4 - Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sendo a reabilitação concedida sempre que a Licitante ressarcir a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM pelos prejuízos.

21.2 - Nenhuma sanção ou penalidade deverá ser aplicada sem a garantia de prazo prévio para o exercício do contraditório e ampla defesa.

21.3 - As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pela UFVJM.

21.4 - O valor das multas poderá ser descontado da nota fiscal, da garantia ou do crédito existente na UFVJM em relação à contratada. Caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei

21.5 - A recusa injustificada de assinar a ata de registro de preços, dentro do prazo estabelecido pela UFVJM, será considerada como inexecução total do compromisso assumido com a UFVJM.

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

22.1 - A participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, bem como no Decreto 5.450 de 31 de maio de 2005;

22.2 - A presente Licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

22.3 - O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e Proposta, desde que não contrariem a Legislação vigente e não comprometa a lisura da Licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

22.4 - Ocorrendo, em qualquer hipótese, a negativa do fornecimento do Objeto desta licitação por parte da LICITANTE VENCEDORA, o mesmo poderá ser adjudicado às Licitantes remanescentes, na ordem de classificação e de acordo com as Propostas apresentadas, sem prejuízo às demais sanções previstas em lei;

22.5 - Quaisquer esclarecimentos sobre dúvidas eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas no presente Edital, poderão ser solicitadas, por escrito, ao pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail: [natalia.santos@ufvjm.edu.br](mailto:natalia.santos@ufvjm.edu.br).

22.6 - No caso de ocorrência de feriado nacional, estadual ou municipal, ou de falta de expediente na Instituição, no dia previsto para a Abertura da Sessão Pública, o ato ficará automaticamente transferido para o primeiro dia útil seguinte, no mesmo horário;

22.7 - As Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas, independente da condução ou resultado do Processo Licitatório;

22.8 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e se incluirá o do vencimento;

22.9 - Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei 8.666/1993, 10.520/2002, Decreto 5.450/2005 e Decreto 7.892/2013, nos regulamentos que vierem a ser adotados e, ainda, nas normas técnicas gerais ou especiais aplicáveis.

Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Minas, em Sete Lagoas, para dirimir qualquer controvérsia não resolvida entre as partes.

Diamantina, 23 de setembro de 2013.

Natália Helena dos Santos  
Pregoeiro Oficial – UFVJM

**ANEXO I**  
**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**PROPOSTA DE PREÇOS COM RELAÇÃO DOS ALIMENTOS**

**AO**  
**SERVIÇO DE LICITAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**

**Ref: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 082/2013**

Prezados Senhores

Apresentamos nossa proposta de preços para os itens abaixo relacionados objetivando o fornecimento a essa Universidade, de acordo com o disposto no edital licitatório supra e ordenamentos legais cabíveis.

Declaramos ter total conhecimento das condições da presente licitação e a elas nos submetemos para todos os fins de direito.

**Razão social:**

**CNPJ:**

**Banco:**

**Agência:**

**Conta:**

**Praça de pagamento:**

**Contato:**

**Fone:**

**Fax:**

**e-mail:**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE, PRODUZIDO COM CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTE. CAIXA COM CONTEÚDO PESO LÍQUIDO 200 GRAMAS.	CX	10		
2	AÇÚCAR CRISTAL - ACUCAR CRISTAL, GRANULADO, EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 5 KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	85		
3	AÇUCAR DE CONFEITEIRO - EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 0,5 KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10		
4	AÇUCAR REFINADO - EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 0,5 KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	52		
5	ARROZ ARBÓREO - EMBALAGENS DE 1 KG.	KG	5		
6	ARROZ PARBOLIZADO, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONTENDO 1 KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS.	PCTE	2		

7	ARROZ, TIPO AGULHA, COR BRANCA POLIDA, LONGO, FINO, TIPO 1, E SEM SUJIDADES. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 5 KG.	KG	90		
8	AVEIA EM FLOCOS, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE 250 GRAMAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	CX	15		
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, CAIXA CONTENDO 250 GRAMAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	CX	6		
10	AZEITE EXTRA VIRGEM ACIDEZ MÁXIMA 0,5%. FRASCO DE 500ML.	FRASCO	20		
11	AZEITONA VERDE - AZEITONA VERDE COM CAROÇO, RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM 250G.	UN	32		
12	AZEITONA VERDE INTEIRA SEM CAROÇO, EMBALADAS EM POTES DE VIDRO, CONTENDO 155 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DRENADO, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	20		
13	BICARBONATO DE SÓDIO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. PACOTE 80 GRAMAS	PCTE	4		
14	BISCOITO ÁGUA E SAL. BISCOITO EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E RESPEITANDO DATA DE VALIDADE.	PCTE	20		
15	BISCOITO MAISENA – BISCOITO TIPO MAISENA A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AÇÚCAR/ AMIDO DE MILHO, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (100G): 8,5G PROTEÍNA/ 9G LIPÍDIOS/ 74G HIDRATO DE CARBONO/ EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE 400 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E RESPEITANDO DATA DE VALIDADE.	PCTE	10		
16	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AÇÚCAR/ AMIDO DE MILHO/ SAL REFINADO/ FERMENTO/ LEITE OU SORO/ OUTROS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA: 12% DE PROTEÍNAS/ VALOR CALÓRICO 440 KCAL, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS, OS BISCOITOS PACOTE DE 0,40 OU 0,50 KG. KG MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.	PCTE	10		
17	CACAU EM PÓ – EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE 200 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO CADA, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	15		

18	CACHAÇA INDUSTRIALIZADA, EMBALADA EM FRASCOS DE VIDRO, COM PESO LÍQUIDO DE 750 ML.	FRASCO	4		
19	CAFÉ EM PÓ, EMBALAGENS ÍNTEGRAS DE 500 GRAMAS. CAFÉ, TIPO MOÍDO, TORRADO, EXTRA, EMBALAGEM ALUMINIZADA INTERNA E EXTERNAMENTE, EMBALADO A VÁCUO – CRAYOVAC, CONTENDO O SELO ABIC.	PCTE	40		
20	CALDO DE CARNE, CONTENDO 114 GRAMAS DE TABLETES, PRODUZIDOS COM SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ALHO, CARNE BOVINA, SALSA, PIMENTA VERMELHA, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, CORANTES CAMELO E NATURAL URUCUM, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO.	UN	15		
21	CALDO DE GALINHA, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, CONTENDO 114 GRAMAS EM TABLETES EMBALADOS UM A UM, PRODUZIDOS COM SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ALHO, CARNE DE GALINHA, SALSA, CONDIMENTO PREPARADO DE CEBOLA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO, AROMATIZANTE, CORANTES NATURAL CÚRCUMA E CAMELO; RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	15		
22	CANELA CASCA, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 10G.	PCTE	20		
23	CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA PARA COBERTURA - AÇÚCAR, CACAU, LEITE, GORDURA VEGETAL, LACTOSE, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E RICINOLEATO DE GLICERILA E AROMATIZANTE. EMBALAGENS 500 GRAMAS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10		
24	CHOCOLATE EM PÓ - CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTE, 50% CACAU. EMBALAGENS DE 200 GRAMAS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	10		
25	CHOCOLATE GRANULADO - CHOCOLATE GRANULADO EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE DE 0,15KG SEM PRESENÇA DE OBJETOS ESTRANHOS E RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE.	GRAMA	105		
26	CHOCOLATE MEIO AMARGO - EMBALAGENS DE 1KG ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	15		
27	COCO RALADO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, NÃO ADOÇADO, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 200GRS	UNI	70		

28	CREME DE ARROZ, CAIXAS COM 200 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, CONTENDO AMIDO DE ARROZ, VITAMINAS (C, PP, B1, B6, B2, A, ÁCIDO FÓLICO, D E B12) E MINERAIS (FERRO E ZINCO), SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	CX	2		
29	CREME DE LEITE 200G. DE PRIMEIRA QUALIDAD, ESTERILIZADO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MA, INSPECIONADO PELO SIF. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	50		
30	EMULSIFICANTE. PARA O PREPARO DE SORVETES	KG	2		
31	ERVILHA (200G) - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
32	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, EM VIDRO OU PLÁSTICO, COM PESO LÍQUIDO DE 30 ML, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	4		
33	ESTABILIZANTE. PARA O PREPARO DE SORVETES	KG	2		
34	FARELO DE TRIGO. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE 250 GRAMAS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO-SE O PRAZO DE VALIDADE.	CX	6		
35	FARINHA DE MILHO AMARELA, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, CONTENDO 500 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	6		
36	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. FARINHA DE TRIGO BRANCA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 1 KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	50		
37	FARINHA LÁCTEA. LATA CONTENDO 400 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
38	FEIJAO-PRETO - EMBALADOS EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 1K, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	3		
39	FEIJAO- TIPO CARIOCA - EMBALADOS EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 1K, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	6		

40	FERMENTO BIOLÓGICO. FERMENTO FRESCO BIOLÓGICO, COM O MICROORGANISMO SACCHAROMYCES CEREVISIA, EMPACOTADOS EM EMBALAGEM CONTENDO COM 4 UNIDADES COM 15G CADA. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	8		
41	FERMENTO LÁCTEO LIOFILIZADO PARA QUEIJOS DE MASSA FILADA. USO DIRETO. CULTURA LIOFILIZADA CONCENTRADA MISTURA DE CEPAS DE SREPTOCOCCUS. THERMOPHILUS E LACTOBAACILUS HELVECTICUS. UTILIZAÇÃO QUEIJOS MASSA FILADA (MUSSARELA, PROVOLONE) FILAGEM NO DIA SEQUINTE. UNIDADE UC (1 UC PARA CADA 200 LITROS DE LEITE). ENVELOPE COM NO MÁXIMO 5 UC. COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 60 DIAS E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO.	UN	2		
42	FERMENTO QUÍMICO - EMBALAGENS EM LATA OU PLÁSTICO CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 250 GRAMAS, PRODUZIDO COM AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO E CARBONATO DE CÁLCIO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	4		
43	FUBA - EMBALADOS EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 1K, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	10		
44	GERME DE TRIGO, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, COM 500 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	5		
45	GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS, CONTENDO 500 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, PRODUZIDAS COM OS INGREDIENTES ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, RESPEITANDO-SE O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10		
46	LEITE CONDENSADO 395G - EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MA, INSPECIONADO PELO SIF.	LATA	50		
47	LEITE DE CABRA. PESO LIQUIDO 1.000ML; EMBALAGEM TETRA PAK, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. REGISTRO NO MA	CX	11		
48	LEITE DE COCO 200ML - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UNI	20		

49	CRAVO DA ÍNDIA - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, PESO LÍQUIDO 40 GRAMAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
50	LEITE DESNATADO PESO LIQUIDO 1.000ML; COM BAIXO TEOR DE GORDURA E CALORIAS, EMBALAGEM TETRA PAK, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. REGISTRO NO MA.	CX	50		
51	LEITE DE SOJA, LEITE DE SOJA EM PÓ NATURAL, SEM AÇÚCAR, EMBALADO EM LATA DE 250 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, PRODUZIDO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, MALTODEXTRINA, ÓLEO DE SOJA REFINADO, SAL REFINADO, VITAMINAS (A, C, E E B6) E MINERAIS (CÁLCIO E FÓSFORO), AROMA NATURAL DE BAUNILHA, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E L-METIONINA RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
52	LEITE EM PÓ DESNATADO 300G. COM BAIXO TEOR DE GORDURA E CALORIAS, ADICIONADO DE VITAMINAS A E D; - EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 12 MESES; REGISTRO NO MA, INSPECIONADO PELO SIF.	LATA	23		
53	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. REGISTRO NO MA, INSPECIONADO PELO SIF, CAIXA COM 24 LATAS, COM 400 GR NO MÍNIMO.	CAIXA	20		
54	LEITE INTEGRAL. PESO LIQUIDO 1.000ML; EMBALAGEM TETRA PAK, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. - REGISTRO NO MA	CX	100		
55	LEITE PASTEURIZADO TIPO C - EMBALADO EM SACO DE PLASTICO CONTENDO 1LT.	LITRO	120		
56	LICOR DE FRUTA TIPO AMARULA - LICOR AFRICANO CREMOSO, EMBALADO EM GARRFA DE VIDRO CONTENDO 750 ML DE PESO LÍQUIDO, PRODUZIDO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: CREME DE LEITE DESTILADO DE VINHO DE AMARULA, FRUTA MACERADA, AÇÚCAR E AROMAS. CORANTES: 150A E 110. EMULSIFICANTES: 472 E 500I, ANTIOXIDANTE: 320 E 321. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	3		

57	MACARRÃO ESPAGUETE - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE 500 GRAMAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. DE PRIMEIRA QUALIDADE. VITAMINADO, PASTEURIZADO; EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NA DINAL	KG	30		
58	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS E RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	20		
59	MACARRÃO TIPO RIGATONE. MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS E RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	5		
60	MAIONESE - EMBALAGENS EM POTES PLÁSTICOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MS. PRODUZIDA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, VINAGRE, AMIDO MODIFICADO, OVOS PASTEURIZADOS, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, ESPESSANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA, CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE (AROMA NATURAL DE MOSTARDA) E ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO, BHT E BHA. SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UNID	10		
61	MANTEIGA - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10		
62	MOLHO DE PIMENTA VERMELHA - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE PESO LÍQUIDO DE 150 ML, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: VINAGRE DESTILADO, SAL E PIMENTA MALAGUETA. CONTÉM: ESTABILIZANTE GOMA-GUAR CONSERVANTE BEZONATO DE SÓDIO E ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO. NO PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
63	MOLHO DE TOMATE - MOLHO PRONTO, ENLATADO, CONTENDO 340 G DE PESO LQUIDO, RESPEITANDO-SE O PRAZO DE VALIDADE.	UN	30		
64	MOLHO INGLÊS - EMBALAGENS COM 150 ML, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
65	MOLHO SHOYO. EMBALAGENS DE 150 ML, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		

66	NOZES - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1		
67	ÓLEO DE CANOLA. EMBALAGENS PET DE 800 ML DE PESO LÍQUIDO, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
68	ÓLEO DE GIRASSOL, EMBALAGENS PET, CONTENDO 900 ML DE PESO LÍQUIDO, ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
69	ÓLEO DE MILHO, EMBALAGENS PET COM 600 ML DE PESO LÍQUIDO, ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
70	ÓLEO DE SOJA - EMBALAGENS PET COM 900 ML, ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	51		
71	ORÉGANO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 10G.	PCTE	20		
72	PALMITO - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM 500G.	UN	10		
73	PÃO DE FORMA. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	20		
74	PIMENTA DO REINO BRANCA. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, COM 50 G DE PESO LÍQUIDO, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	5		
75	PIMENTA DO REINO - EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, COM 50 G DE PESO LÍQUIDO, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	5		
76	PÓ GELATINA - PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA, DE SABORES VARIADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 35 GRAMAS CADA, EMBALADO EM PLÁSTICO, DEPOIS ACONDICIONADO EM CAIXA. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	20		
77	POLVILHO AZEDO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, PLÁSTICAS, DE PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	11		
78	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA - EMBALAGENS PLÁSTICAS CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10		
79	RUM CLARO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE VIDRO, CONTENDO 750 ML DE PESO LÍQUIDO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	2		
80	SALGADO DE MILHO, TIPO DORITOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE 110 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO.	PCTE	10		
81	SAL GROSSO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10		

82	SAL REFINADO, IODADO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO, ANTIUMECTANTES FERROCIANETO DE SÓDIO, (INS 535) , SÍLICO ALUMINATO DE SÓDIO (INS 554) E DIÓXIDO DE SILÍCIO (INS 551). EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	13		
83	SAQUÊ - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE VIDRO, COM 750 ML DE PESO LÍQUIDO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	FRASCO	2		
84	SOPA CREME CEBOLA - EM PÓ, CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 65 GRAMAS, PRODUZIDOS COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: AMIDO, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CEBOLA, SAL, GORDURA VEGETAL, MALTO, DEXTRINA, PIMENTA DO REINO PRETA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO, CORANTE CARAMELO IV E AROMATIZANTE. SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
85	SUCO DE UVA. TINTO, INTEGRAL, EMBALADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500ML. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. NÃO DEVE CONTER METABISSULFITO DE SÓDIO E BENZOATO DE SÓDIO. - REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	UN	20		
86	TEMPERO ALHO E SAL. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE PESO LÍQUIDO 300 GRAMAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	21		
87	UVA-PASSAS. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALGEM 200G	KG	2		
88	VINAGRE BRANCO 750ML - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	FRASCO	12		
89	VINAGRE TINTO 750ML - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UNI	10		
90	VINHO BRANCO TIPO SECO - FERMENTADO DE CONTENDO CONSERVADOR INS 224. GRAD. ÁLC. 10,5% DE VOLUME. EMBALAGENS DE VIDRO, CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 750 ML. SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	7		
91	AMEIXA EM CALDA, LATA DE 450 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DRENADO.	UN	10		
92	ABACATE – FRUTA IN NATURA	KG	3		

93	<p>ABACAXI - DEVERÃO ESTAR FRESCOS E SÃO, INTEIROS, LIMPOS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A COLORAÇÃO DA CASCA DEVE SER: PINTADO (ATÉ 25% DA CASCA AMARELO-ALARANJADO), COLORIDO (ATÉ 50% DA CASCA AMARELO-ALARANJADO). DEVERÃO TER O PESO VARIANDO ENTRE 1,5 A 1,8 KG (GRAÚDOS); NO MÁXIMO 10% PODERÃO SER UM POUCO MAIORES OU MENORES. NÃO SERÃO ACEITOS OS QUE POSSUÍREM A COR DA CASCA VERDE OU VERDOSO, TER MAIS DE 50% DA CASCA AMARELA, APRESENTAR PODRIDÃO OU ESTAR PASSADO, SEM COROA, QUEIMADO DE SOL, IMATURO, AMASSADO, COM POLPA ESCURA, MARROM.</p>	UND	36		
94	<p>ABOBORA ITALIANA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATUREÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS; SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS; ISENTAS DE ENFERMIDADES; NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS GRAVES E LESÕES ÚMIDAS. PEQUENOS DEFEITOS PODERÃO SER TOLERADOS DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.</p>	KG	5		
95	<p>ABÓBORA MORANGA. DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATUREÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, PARASITAS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE ODOR E SABOR ESTRANHOS E ENFERMIDADES. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.</p>	KG	5		

96	<p>ACELGA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.</p>	MAÇO	4		
97	<p>ALECRIM - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.</p>	GRAMA	200		
98	<p>ALFACE CRESPA. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/ INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.</p>	UN	30		
99	<p>ALHO BRANCO. OS BULBOS DE ALHO DEVERÃO ESTAR FRESCOS, DE ÓTIMA QUALIDADE, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, PODENDO TER A PELÍCULA BRANCA OU ROXA.</p>	KG	3		
100	ALHO FRESCO DESCASCADO	KG	3		

101	BANANA NANICA - DEVERÃO ESTAR MADURAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR COR E ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A COLORAÇÃO DA CASCA DEVE SER MAIS AMARELO QUE VERDE, AMARELO COM A PONTA VERDE OU TODA AMARELA. AS BANANAS DEVERÃO TER O COMPRIMENTO ENTRE 13 E 18CM, NO MÁXIMO 10% PODERÃO SER UM POUCO MAIORES OU MENORES. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, DANO PROFUNDO, AMASSADO, QUEIMADURA PELO SOL IMATURO, LESÃO/MANCHA EM ÁREA SUPERIOR A 1,5CM <sup>2</sup> .	KG	4		
102	BANANA-PRATA, CARACTERÍSTICAS: MADURA E Sã, INTEIRA, LIMPA E APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. COLORAÇÃO DA CASCA: AMARELO COM PONTA VERDE OU TODA AMARELA. AS BANANAS DEVERÃO TER COMPRIMENTO ENTRE 13 E 18CM. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, DANO PROFUNDO, AMASSADO, QUEIMADURA PELO IMATURO, LESÃO/ MANCHA EM ÁREA SUPERIOR A 1,5CM <sup>2</sup> .	KG	51		
103	BATATA INGLESA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, FIRMES, LAVADAS OU ESCOVADAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, COM AROMA, COR E SABOR TÍPICOS , E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO úMIDA OU SECA, CORAÇÃO NEGRO, BROTO DE MAIS DE 1MM, ESVERDEADO EM ÁREA MAIOR QUE 5% DA SUPERFÍCIE OU DANO PROFUNDO.	KG	21		
104	BERINJELA. AS BERINJELAS DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	5		
105	BETERRABA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO. DEVE ESTAR SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA. SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTAS DE ENFERMIDADES. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.	KG	5		

106	BRÓCOLIS - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.	KG	8		
107	CARAMBOLA	KG	5		
108	CEBOLA - OS BULBOS DE CEBOLA DEVERÃO ESTAR FRESCOS, DE ÓTIMA QUALIDADE, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DEVERÃO TER O DIÂMETRO TRANSVERSAL MAIOR OU IGUAL A 5,0 CM. Não SERÃO TOLERADOS DEFEITOS QUE RESTRINGEM OU INVIABILIZAM O CONSUMO E/OU A COMERCIALIZAÇÃO COMO TALO GROSSO, BROTADO, PODRIDÃO, MANCHA NEGRA, MOFADO. DEFEITOS LEVES COMO DESCOLORAÇÃO, FALTA DE TURGESCÊNCIA, DEFORMAÇÃO, FALTA DE PELÍCULAS, DANO MECÂNICO, Não PODERÃO ULTRAPASSAR 5% DO PESO TOTAL DO PRODUTO EM CADA EMBALAGEM.	KG	20		
109	CEBOLINHA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	MAÇO	20		
110	CENOURA VERMELHA. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE ANORMAL. Não DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO MOLE, NEM SECA, DEFORMAÇÕES. Não DEVERÃO ESTAR MURCHAS, RALADAS OU QUEBRADAS, OU AINDA APRESENTAR INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, DANO MECÂNICO COM PROFUNDIDADE SUPERIOR A 3 MM, OMBRO VERDE OU ARROXEADO EM ÁREA MAIOR QUE 10% DA SUPERFÍCIE.	KG	25		
111	CHAMPGNON - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	2		

112	CHEIRO VERDE - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	MAÇO	30		
113	CHICÓRIA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	UN	1		
114	COENTRO - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	MARÇO	6		
115	COGUMELO - TIPO SHITAKE – EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	1		
116	COUVE-FLOR - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.	KG	10		

117	COUVE MANTEIGA. DEVEM ESTAR FRESCO E COM BOA APARÊNCIA, COM AS CARACTERÍSTICAS SENSÓRIAS PRESERVADAS, PRINCIPALMENTE A TEXTURA E A COLORAÇÃO. NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADES, ESTAREM RASGADOS, COM AS FOLHAS RACHADAS E NEM DESCOLORADOS, COM ASPECTO DE DESBOTAMENTO. DEVEM SER TRANSPORTADOS E ARMAZENADOS ADEQUADAMENTE PARA QUE NÃO SEJAM DANIFICADOS ALTERANDO A QUALIDADE SENSORIAL E NUTRICIONAL DO PRODUTO.	MAÇO	15		
118	ESPINAFRE - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	KG	3		
119	HORTELÃ - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	MAÇO	10		
120	INHAME - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PODRIDÃO, RACHADURA, RAIZ MURCHA, FERIMENTOS E LESÕES ESCURECIDAS, ESCURECIMENTO VARIANDO DE MARROM CINZA, TENDENDO A PRETO, DANO MECÂNICO GRAVE.	KG	2		
121	LARANJA PÊRA. AS LARANJAS DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, LIMPAS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS; TER O CALIBRE ENTRE 6,6 CM E 7,2CM. ALGUMAS (NO MÁXIMO 10%) PODERÃO SER UM POUCO MAIORES OU MENORES. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, DANO PROFUNDO E PASSADO.	KG	12		

122	LIMÃO - OS LIMÕES DEVERÃO ESTAR FRESCOS E Sãos, LIMPOS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. OS LIMÕES DEVERÃO TER O CALIBRE (DIÂMETRO EQUATORIAL) MAIOR QUE 5 CM. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADO OU DANO PROFUNDO.	KG	5		
123	MAÇÃ FUGI. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. AS MAÇÃS DEVERÃO TER O PESO ENTRE 100 E 115 GRAMAS, COM NO MÁXIMO 5% MAIORES OU MENORES. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, MANCHAS TIPO "CORTIÇA" NA POLPA, DANO PROFUNDO, QUEIMADURA DE SOL ÁREA MAIOR QUE 10%, SE ESTIVER PASSADA OU DEFEITOS PROVOCADOS POR PRAGAS OU DOENÇAS.	KG	9		
124	MAMÃO - TIPO FORMOSA. OS MAMÕES DEVERÃO ESTAR FRESCOS E Sãos, INTEIROS, LIMPOS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. MAIS DA METADE DA CASCA DEVE ESTAR AMARELADA. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, DANO MECÂNICO, OVÁRIO MÚLTIPLO, IMATURIDADE E DEFORMAÇÃO GRAVE.	KG	5		
125	MANDIOCA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, RACHADURA, RAIZ MURCHA, FERIMENTOS E LESÕES ESCURECIDAS, ESCURECIMENTO VARIANDO DE MARROM CINZA, TENDENDO A PRETO, DANO MECÂNICO GRAVE.	KG	5		
126	MANGA PALMER. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, ISENTAS DE DANOS OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; ESTAR MADURAS O SUFICIENTE PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ESTAR ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE; ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E DE RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS E/OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. PEQUENOS E LIGEIOS DEFEITOS QUE NÃO COMPROMETAM A UTILIZAÇÃO DAS FRUTAS PODERÃO SER TOLERADOS, DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.	KG	20		

127	MARACUJÁ AZEDO. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E SÃS, ISENTAS DE DANOS OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; ESTAR MADURAS O SUFICIENTE PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ESTAR ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE; ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E DE RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS E/OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. PEQUENOS E LIGEIOS DEFEITOS QUE NÃO COMPROMETAM A UTILIZAÇÃO DAS FRUTAS PODERÃO SER TOLERADOS, DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.	KG	6		
128	MELANCIA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, ISENTAS DE DANOS OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; ESTAR MADURAS O SUFICIENTE PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ESTAR ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE; ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E DE RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS E/OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. PEQUENOS E LIGEIOS DEFEITOS QUE NÃO COMPROMETAM A UTILIZAÇÃO DAS FRUTAS PODERÃO SER TOLERADOS, DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.	KG	15		
129	MORANGO (BD) - DEVERÃO ESTAR FRESCOS E Sãos, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	12		
130	NABO - DEVERÃO ESTAR FRESCOS E Sãos, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	1		
131	OVOS BRANCOS. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS; APRESENTAR CASCA LISA, ÍNTEGRA, SEM DEFORMAÇÃO, POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO.	DÚZIA	88		
132	OVOS VERMELHOS. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS; APRESENTAR CASCA LISA, ÍNTEGRA, SEM DEFORMAÇÃO, POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO.	DÚZIA	50		
133	PEPINO - DEVERÃO ESTAR FRESCOS E Sãos, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	10		

134	<p>PIMENTÃO VERDE - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS; SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA; SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS; ISENTAS DE ENFERMIDADES; NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS HORTALIÇAS COM DEFEITOS GRAVES E COM LESÕES ÚMIDAS. PEQUENOS DEFEITOS PODERÃO SER TOLERADOS DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.</p>	KG	5		
135	<p>PIMENTÃO VERMELHO - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS; SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA; SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS; ISENTAS DE ENFERMIDADES; NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS HORTALIÇAS COM DEFEITOS GRAVES E COM LESÕES ÚMIDAS. PEQUENOS DEFEITOS PODERÃO SER TOLERADOS DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.</p>	KG	3		
136	<p>RABANETES - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, NÃO PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.</p>	KG	2		

137	<p>REPOLHO - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.</p>	KG	7		
138	<p>SALSA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.</p>	KG	3		
139	<p>SALSÃO - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.</p>	KG	1		
140	<p>TOMATE ITALIANO. OS TOMATES DEVERÃO ESTAR FRESCOS E SÃOS, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DEVERÃO APRESENTAR A COR ENTRE 30 A 90% DA COR FINAL, TER O CALIBRE MAIOR OU IGUAL A 5 CM, NÃO POSSUIR DANO PROFUNDO, PODRIDÃO, PODRIDÃO APICAL, IMATURIDADE, VIROSES. OS DEFEITOS LEVES QUE PODERÃO SER TOLERADOS SÃO: DANO SUPERFICIAL, DEFORMADO, AMASSADO, PEQUENOS DEFEITOS QUE NÃO COMPROMETAM A SUA UTILIZAÇÃO. SE EXISTIREM, OS DEFEITOS LEVES NÃO PODERÃO ULTRAPASSAR A 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.</p>	KG	20		

141	VAGEM - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS; SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA; SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS; ISENTAS DE ENFERMIDADES; NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS GRAVES E LESÕES ÚMIDAS. PEQUENOS DEFEITOS PODERÃO SER TOLERADOS DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.	KG	10		
142	APRESUNTADO – REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	10		
143	ATUM 170G - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
144	BACON - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	5		
145	CAMARÃO - CONGELADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	6		
146	CARNE DE PORCO FRESCA – PERNIL MAGRO	KG	10		
147	CARNE DE SOL FRESCA - SERENADA	KG	5		
148	CONTRAFILÉ BOVINO - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	15		
149	FILÉ DE FRANGO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. ALIMENTO REFRIGERADO.	KG	22		
150	FILE DE MERLUZA. CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO (6 GRAUS), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERA SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO COM INDICAÇÃO DE PESO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. ALIMENTO REFRIGERADO.	KG	11		
151	FILÉ MIGNON - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. ALIMENTO REFRIGERADO.	KG	20		
152	FRANGO INTEIRO CONGELADO. ALIMENTO REFRIGERADO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10		
153	IOGURTE NATURAL DESNATADO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGENS DE NO MÍNIMO 180 ML.	UN	10		

154	IOGURTE NATURAL INTEGRAL: EMBALAGENS INTEGRAS RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGENS DE NO MINIMO 180 ML.	L	20		
155	LOMBO SUÍNO - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	20		
156	MARGARINA COM SAL. EMBALAGENS DE 500 GMS A BASE DE: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS / ÁGUA / SAL / LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO / VIT. A (15 000 UI/KG) / BETA CAROTENO, AROMA DE MANTEIGA IDÊNTICO AO NATURAL / CORANTE NATURAL DE URUCUM / CÚRCUMA, EMBALADO EM POTES PLÁSTICOS, FECHADOS, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF.	UN	30		
157	MARGARINA LIGHT. EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS, DE PESO LÍQUIDO 500 GRAMAS, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MS. PRODUZIDA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LIQUIDOS E HIDROGENADOS, SAL (1,8%), LEITE EM PÓ DESNATADO, AROMA: IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA E NATURAL DE MARGARINA,15,00 U.I. DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS (INS 471) E ÉSTERES DE POLIGLICEROL (INS 476), CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202), ACIDULANTES ÁCIDO CÍTRICO (INS 330) , ANTIOXIDANTE EDTA (INS 100) E BETA-CAROTENO (INS 160AI). REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF.	UN	20		
158	MARGARINA SEM SAL. EMBALAGENS DE 250GMS. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF.	UN	30		
159	MÚSCULO - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	20		
160	PAIO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	5		
161	PATINHO MOÍDO 2 VEZES EXTRA-LIMPO - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	15		

162	PEITO DE FRANGO COM OSSO - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	20		
163	PEIXE EM POSTA DE 1A. QUALIDADE - SEM CABEÇA E SEM VÍSCERAS (GAROUPA, ARABAIANA, CIOBA, CAVALA, DOURADO, BONITO). CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO (6 GRAUS), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERA SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO COM INDICAÇÃO DE PESO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	10		
164	PRESUNTO DE CARNE DE PERU. DE PRIMEIRA QUALIDADE. SEM CAPA DE GORDURA. EMBALADO A VÁCUO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF	KG	10		
165	QUEIJO GORGONZOLA - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1		
166	QUEIJO MINAS CURADO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	4		
167	REQUEIJÃO EM COPO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 200 A 250 GRS.	UN	20		
168	REQUEIJÃO LIGTH EM COPO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 200 A 250 GRS.	UN	20		
169	RICOTA - REFRIGERADO COM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	4		
170	SALMÃO - CONGELADO COM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	3		
171	SALSICHA – RESFRIADO COM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	5		
172	SARDINHA EM LATA. SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ENLATADA, COM PESO LÍQUIDO DE 125 GRAMAS, RESPEITANDO-SE NO MÍNIMO 3 MESES ANTES DO VENCIMENTO NA DATA DA ENTREGA.	UN	15		
173	LEITE PASTEURIZADO – LEITE DE VACA PASTEURIZADO EMBALADO EM EMBALAGENS DO TIPO BARRIGA MOLE, EMBALAGENS DE 1L	UNI	2		

174	PEITO DE FRANGO - INSPECIONADO, REFRIGERADO, EMBALADO A VÁCUO, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1		
175	AÇÚCAR MASCAVO, PACOTE 500G.	PCTE	5		
176	IOGURTE LIQUIDO – EMBALAGENS DE 1L DE IOGURTE LIQUIDO	UNI	2		
177	CANELA EM PÓ	KG	2		
178	SOJA – GRÃOS DE SOJA SECOS, EMBALADOS EM EMBALAGENS PLASTICAS CONTENDO 500G.	UNI	5		
179	PÃO DE FORMA BRANCO FATIADO	PCT	2		
180	FLOCOS DE ARROZ, PACOTE 500G.	KG	10		
181	LIMÃO – LIMÃO VERDE MADURO	KG	1		
182	MARGARINA, POTE 500G.	POTE	8		
183	LEGUME IN NATURA, TOMATE, SALADA	KG	2		
184	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO FILÉ MIGNON.	KG	1		
185	CAFÉ EM PÓ. EMBALADOS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS. PACOTE DE 250G.	PCTE	1		
186	CONTRA FILÉ BOBINO, RESFRIADO OU CONGELADO COM CARIMDO DO SIF.	KG	10		
187	CARNE FRANGO, FILÉ DE PEITO, RESFRIADO DE 1ª QUALIDADE.	KG	1		
188	FILET DE SALMÃO	KG	1		
189	LEITE - DE VACA INTEGRAL UHT	LITRO	1		
190	UVA NIÁGARA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS.	KG	1		
191	MILHO EM GRÃOS-->EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 1K, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	1		
192	CHÁ VERDE--CHÁ VERDE, SABOR NATURAL, DE 1ª QUALIDADE, EMBALADO EM CAIXA COM 25 SAQUINHOS INDIVIDUAIS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 40G, DEVENDO CONSTAR DAS EMBALAGENS DE FORMA LEGÍVEL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, BEM COMO O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	GR	100		
193	MILHO EM GRÃO	KG	1		
194	MEL - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1		
195	SOJA EM GRÃOS- EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 500 G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	1		
196	AMIDO, AMIDO DE MILHO, CAIXA COM 500 GRS	CX	1		
197	LEITE VACA, LEITE IN NATURA, C, PASTEURIZADO	LITRO	2		

198	AÇÚCAR REFINADO. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 0,5KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS	KG	3		
199	MAÇÃ – MAÇÃ FUJI MADURA	KG	1		
200	ALFACE - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.	KG	2		
201	BERINJELA FRESCA E Sã, INTEIRA, LIMPA E LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	1		
202	CENOURA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE ANORMAL. Não DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO MOLE, NEM SECA, DEFORMAÇÕES. Não DEVERÃO ESTAR MURCHAS, RALADAS OU QUEBRADAS, OU AINDA APRESENTAR INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, DANO MECÂNICO COM PROFUNDIDADE SUPERIOR A 3 MM, OMBRO VERDE OU ARROXEADO EM ÁREA MAIOR QUE 10% DA SUPERFÍCIE.	KG	1		
203	FARINHA DE TRIGO, PACOTE 1KG	PCTE	4		
204	UVA NIAGARA- DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, DANO PROFUNDO OU DEFEITOS PROVOCADOS POR PRAGAS OU DOENÇAS.	KG	1		
205	ABACAXI FRESCO, INTEIRO, SãO, LIMPOS, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COLORAÇÃO DA CASCA: PINTADO (ATÉ 25% DA CASCA AMARELO-LARANJADO), COLORIDO (ATÉ 50% DA CASCA AMARELO-LARANJADO). PESO VARIANDO ENTRE 1,5 A 1,8 KG (GRAÚDOS), COM COROA. NÃO SERÃO ACEITOS: OS QUE POSSUÍREM COR DA CASCA VERDE OU VERDOSO, TER MAIS DE 50% DA CASCA AMARELA, APRESENTAR PODRIDÃO OU ESTAR PASSADO, QUEIMADO DE SOL, IMATURO, AMASSADO, COM POLPA ESCURA, MARROM.	UN	2		
206	FÉCULA DE MANDIOCA - EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA CONTENDO 500 G, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UNI	4		

207	BARRIGA SUÍNA - INSPECIONADA, REFRIGERADA, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	2		
208	GLICOSE - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM 1 KG	UN	2		
209	LEITE EM PÓ (NINHO) PARA CRIANÇAS A PARTIR DE UM ANO. ENRIQUECIDO COM CALCIO, FERRO, ZINCO E 8 VITAMINAS. COMPOSTO LACTEO COM OLEOS VEGETAIS E FIBRA ALIMENTAR. CONTRIBUI PARA O EQUILIBRIO DA FLORA INTESTINAL. LATA COM 400 GRAMAS.	LATA	2		
210	SOPA DE CREME DE CEBOLA. EMBALADOS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS.	PCTE	20		
211	VINHO, TINTO, MESA, SECO, GARRAFA COM 750 ML	GARRAFA	1		
212	ALHO - OS BULBOS DE ALHO DEVERÃO ESTAR FRESCOS, DE ÓTIMA QUALIDADE, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, PODENDO TER A PELÍCULA BRANCA OU ROXA.	KG	1		
213	GLUTAMATO MONOSSODICO - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 100GMS.	UNI	2		
214	NOZ MOSCADA EM PÓ- EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, COM 50 G DE PESO LÍQUIDO, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UNI	2		
215	PROTEINA TEXTURIZADA SOJA - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	4		
216	CARNE PORCO IN NATURA, PERNIL TRASEIRO, SEM OSSO, RESFRIADA	KG	4		
217	ARROZ AGULHINHA, TIPO 1, LONGO, FINO, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 5KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS.	KG	1		
218	ARROZ JAPONES - EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS.	KG	1		
219	ARROZ PARBOILIZADO: EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 5KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS.	KG	1		
220	AVEIA. EMBALADOS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS.	KG	1		
221	BANANA PASSA, PACOTE 200G.	PCTE	1		
222	CAPPUCINO PRONTO PARA BEBER CLASSIC.	POTE	1		
223	CAPPUCINO PRONTO PARA BEBER LIGHT.	POTE	1		
224	FÉCULA DE BATATA, 500G.	KG	1		
225	MARGARINA - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1		

226	POLVILHO - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1		
227	UVA PASSAS, PACOTE 250G	PCTE	1		
228	ACHOCOLATADO PRONTO DANETE	ML	250		
229	ACHOCOLATADO. PÓ	KG	1		
230	AMIDO DE MILHO. EMBALAGENS INTEGRAS RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	1		
231	CASTANHA DE CAJU, 200G.	KG	1		
232	LEITE EM PÓ INTEGRAL 1 LATA.	KG	1		
233	GLUCOSE DE MILHO, PACOTE 500G.	PCTE	5		
234	AÇÚCAR CRISTAL	KG	1		
235	BANANA – BANANA PRATA MADURA	KG	2		
236	CANELA EM PAU	KG	2		
237	FRUTA IN NATURA, LARANJA, PERA, ALIMENTAR	KG	40		
238	LEITE INTEGRAL UHT EMBALAGEM COM 1000 ML.	UN	2		
239	VINHO BRANCO SECO	LITRO	2		

### **OBSERVAÇÕES**

**Validade da proposta:**

**Prazo de garantia do produto:**

**Prazo de entrega:**

**Local de entrega:**

**Declaração:** Os preços mantidos na proposta escrita e naqueles que porventura vierem a ser ofertados através de lances verbais, estão incluídos todos os encargos, impostos e fretes, que se fizerem indispensáveis à perfeita execução dos serviços objeto da licitação.

## **ANEXO II**

### **MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2013**

#### **PROCESSO Nº 23086.001148/2013-97**

#### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 082/2013**

AOS ---- (-----) DIAS DO MÊS DE ----- DE 2011, A **UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI – UFVJM**, AUTARQUIA FEDERAL, COM SEDE NA CIDADE DE DIAMANTINA, NA RODOVIA MGT 367, KM 583, Nº 5000, ALTO DA JACUBA, DIAMANTINA/MG NESTE ATO REPRESENTADO POR SUA PRO REITORA DE ADMINISTRAÇÃO, PROFA. **CINTHYA ROCHA TAMEIRÃO**, NOS TERMOS QUE DISPÕE O ART. 15 DA LEI FEDERAL 8.666/93 E DO DECRETO Nº 7.892/2013 E A EMPRESA VENCEDORA, NESTE ATO REPRESENTADA PELO SEU REPRESENTANTE LEGAL, CLASSIFICADA NO **PREGAO ELETRÔNICO SRP Nº 082/2013, PROCESSO Nº 23086.001148/2013-97** RESOLVEM FAZER CONSTAR OS PREÇOS DOS ALIMENTOS NO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, IMPLANTADO PELO PROCESSO LICITATÓRIO CITADO, CONFORME HOMOLOGADO PELO PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO DA UFVJM, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES ENUNCIADAS NAS CLÁUSULAS QUE SEGUEM:

#### **01. OBJETO**

**01.1A** presente Ata tem por objetivo o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda dos cursos de Agronomia, Engenharia de Alimentos e Nutrição da UFVJM**, conforme especificações e exigências constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº. 082/2013;

**01.2** A existência deste Registro de preços não obriga a Administração a firmar as futuras contratações, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário desse registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

**01.3** A licitante vencedora deverá atender as solicitações parceladamente, qualquer que seja a quantidade solicitada, não sendo permitida a exigência de faturamento mínimo.

#### **02. DAS AQUISIÇÕES**

**02.1** O compromisso será efetivado através da emissão da Nota de Empenho que, nas aquisições advindas no Sistema de Registro de Preços da UFVJM, terá força de contrato, obedecendo às descrições da proposta apresentada e valores que seguem:

**xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**

**02.2** A **Pró-Reitoria de Administração da UFVJM, através do Setor designado**, irá gerenciar as aquisições, sendo responsável por:

- a)** Entrar em contato com a empresa, solicitando a entrega dos alimentos, à medida que forem necessários;
- b)** Providenciar a Nota de Empenho;
- c)** Receber as Notas Fiscais/Faturas e conferir se estão de acordo com os bens entregues. Devendo, posteriormente, encaminhá-las para pagamento;
- d)** Fiscalizar todo o processo, buscando garantir que os serviços sejam realizados em conformidade com as especificações deste Edital e seus anexos.

**02.3** O prazo de entrega dos alimentos se efetuará em até 20 (vinte) dias, a partir do envio da Nota de Empenho ao Licitante, via fax. No caso de descumprimento, o licitante será notificado extrajudicialmente, pelas vias administrativas, para que em 72 (setenta e duas) horas, contados da data do recebimento da notificação, faça a entrega do alimento ou venha apresentar justificativa de impossibilidade de cumprir o compromisso contratual. Em ambos os casos, fica desde já estabelecido que a UFVJM, poderá, a seu critério, cancelar a Nota de Empenho e convocar o segundo colocado, sem entretanto, declinar do seu direito de promover o devido processo administrativo visando aplicação das sanções cabíveis e cobrança administrativa, na forma da Lei 8.666/93: multa, registro de inadimplência no SICAF e, se necessário, promover cobrança judicial e apuração das perdas e danos na forma da lei.

**02.4** O local de entrega será:

- a) Almoxarifado Central da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, situado na Rodovia MGT 367 KM 583 nº 5000 Alto da Jacuba, das 8h às 11h30 e das 13h às 16h30 horas, em dias úteis.

**02.5** Além da entrega no local indicado no item acima, a licitante vencedora deverá também descarregar e alocar os alimentos nos locais indicados pelo servidor estipulado, comprometendo-se ainda integralmente com eventuais danos ou perdas causados aos mesmos.

### **03. VIGÊNCIA**

A presente Ata, firmada pela UFVJM e a empresa xxxxxxxxxxxx, classificada no processo licitatório do SRP, terá validade de **12 (doze) meses**.

### **04. DA VINCULAÇÃO**

O disposto na presente Ata deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas no Edital do Pregão Eletrônico para registro de Preços nº 082/2013, Processo nº **23086.001148/2013-97**, observadas as disposições do Decreto nº 7.892/2013, Decreto nº 5.450/2005, da Lei nº 10.520/2002, Lei nº 8.666/1993 e, ainda as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

### **05. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

**05.1.** Manter durante toda a vigência da presente Ata, as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital do Pregão Eletrônico nº 082/2013 para Registro de Preços, ficando facultado à UFVJM, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases;

**05.1.1** Quando da entrega dos alimentos, a empresa deverá manter-se em regularidade fiscal e habilitação jurídica com o SICAF.

**05.1.2** Constatada a situação de irregularidade junto ao SICAF, a contratada será advertida, por escrito, para que no prazo de 10 (dez) dias úteis, regularize sua situação, ou no mesmo prazo apresente sua defesa, sob pena de rescisão do contrato.

**05.1.3** O prazo descrito no item 05.1.2 poderá ser prorrogado a critério da administração.

**05.1.4** Caso a contratada, não regularize sua situação junto ao SICAF, ou apresente defesa, no prazo descrito no item 05.1.2 será providenciada a abertura de processo administrativo visando a aplicação das penalidades cabíveis.

### **06. DO RECEBIMENTO E DO PAGAMENTO**

Conforme **item 16 e 17 do Edital** do Pregão Eletrônico nº 082/2013 e desde que atendidas as exigências do Edital e seus Anexos.

### **07. REVISÃO E CANCELAMENTOS DOS PREÇOS REGISTRADOS**

Conforme **item 18 do Edital** do Pregão Eletrônico nº 082/2013.

### **08. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

No caso de inadimplência ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com a UFVJM, garantida a prévia defesa, aplicar-se-á as sanções previstas no **item 21 do Edital** do Pregão Eletrônico nº 082/2013.

### **09. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**09.1.** Ocorrendo, em qualquer hipótese, a negativa do fornecimento do Objeto desta licitação por parte da LICITANTE VENCEDORA, o mesmo poderá ser adjudicado às Licitantes remanescentes, na ordem de classificação e de acordo com as Propostas apresentadas, sem prejuízo às sanções previstas em lei;

**09.2.** Conforme IN 08, de 04/12/1998, art.14, ficará sob a responsabilidade do MARE a publicação, trimestralmente, na imprensa oficial dos preços registrados para orientação da Administração.

**09.3.** Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Minas, em Sete Lagoas, para dirimir qualquer controvérsia não resolvida entre as partes.

**09.4.** Por estarem as partes acordadas com o teor da presente Ata, assinam a mesma em 03 (três) vias, de igual teor e forma.

Diamantina, xx de xxxxxxxxxxxx de 2013.

**Representante Legal da UFVJM:**

---

Cinthy Rocha Tameirão  
Pró Reitor de Administração da UFVJM

**Empresa classificada: xxxxxxxxxxxx**

---

Nome do Representante legal  
CPF N° : xxx.xxx.xxx-xx  
CI N° : xxxxxxxxxxxxxxxx

**ANEXO III  
PREÇOS DE REFERÊNCIA**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD	VL UNIT	VL TOTAL
1	ACHOCOLATADO, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE, PRODUZIDO COM CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTE. CAIXA COM CONTEÚDO PESO LÍQUIDO 200 GRAMAS.	CX	10	3,82	R\$ 32,87
2	AÇÚCAR CRISTAL - ACUCAR CRISTAL, GRANULADO, EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 5 KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	85	6,32	R\$ 537,20
3	AÇUCAR DE CONFEITEIRO - EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 0,5 KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10	4,63	R\$ 46,27
4	AÇUCAR REFINADO - EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 0,5 KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	52	3,31	R\$ 172,82
5	ARROZ ARBÓREO - EMBALAGENS DE 1 KG.	KG	5	14,10	R\$ 70,48
6	ARROZ PARBOLIZADO, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONTENDO 1 KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS.	PCTE	2	5,72	R\$ 11,45
7	ARROZ, TIPO AGULHA, COR BRANCA POLIDA, LONGO, FINO, TIPO 1, E SEM SUJIDADES. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 5 KG.	KG	90	9,49	R\$ 854,40
8	AVEIA EM FLOCOS, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE 250 GRAMAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	CX	15	2,66	R\$ 39,85
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, CAIXA CONTENDO 250 GRAMAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	CX	6	2,52	R\$ 15,14
10	AZEITE EXTRA VIRGEM ACIDEZ MAXIMA 0,5%. FRASCO DE 500ML.	FRASCO	20	17,80	R\$ 356,07
11	AZEITONA VERDE - AZEITONA VERDE COM CAROÇO, RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM 250G.	UN	32	4,71	R\$ 150,72
12	AZEITONA VERDE INTEIRA SEM CAROÇO, EMBALADAS EM POTES DE VIDRO, CONTENDO 155 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DRENADO, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	20	5,54	R\$ 110,73

13	BICARBONATO DE SODIO - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. PACOTE 80 GRAMAS	PCTE	4	1,59	R\$ 6,37
14	BISCOITO ÁGUA E SAL. BISCOITO EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E RESPEITANDO DATA DE VALIDADE.	PCTE	20	3,81	R\$ 76,13
15	BISCOITO MAISENA – BISCOITO TIPO MAISENA A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AÇÚCAR/ AMIDO DE MILHO, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (100G): 8,5G PROTEÍNA/ 9G LIPÍDIOS/ 74G HIDRATO DE CARBONO/ EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE 400 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E RESPEITANDO DATA DE VALIDADE.	PCTE	10	3,12	R\$ 31,20
16	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AÇÚCAR/ AMIDO DE MILHO/ SAL REFINADO/ FERMENTO/ LEITE OU SORO/ OUTROS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA: 12% DE PROTEÍNAS/ VALOR CALÓRICO 440 KCAL, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS, OS BISCOITOS PACOTE DE 0,40 OU 0,50 KG. KG MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.	PCTE	10	3,62	R\$ 36,20
17	CACAU EM PÓ – EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE 200 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO CADA, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	15	14,13	R\$ 212,00
18	CACHAÇA INDUSTRIALIZADA, EMBALADA EM FRASCOS DE VIDRO, COM PESO LÍQUIDO DE 750 ML.	FRASCO	4	42,66	R\$ 170,64
19	CAFÉ EM PÓ, EMBALAGENS ÍNTEGRAS DE 500 GRAMAS. CAFÉ, TIPO MOÍDO, TORRADO, EXTRA, EMBALAGEM ALUMINIZADA INTERNA E EXTERNAMENTE, EMBALADO A VÁCUO – CRAYOVAC, CONTENDO O SELO ABIC.	PCTE	40	6,72	R\$ 268,67
20	CALDO DE CARNE, CONTENDO 114 GRAMAS DE TABLETES, PRODUZIDOS COM SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ALHO, CARNE BOVINA, SALSA, PIMENTA VERMELHA, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, CORANTES CAMELO E NATURAL URUCUM, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO.	UN	15	2,73	R\$ 40,95

21	CALDO DE GALINHA, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, CONTENDO 114 GRAMAS EM TABLETES EMBALADOS UM A UM, PRODUZIDOS COM SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ALHO, CARNE DE GALINHA, SALSA, CONDIMENTO PREPARADO DE CEBOLA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO, AROMATIZANTE, CORANTES NATURAL CÚRCUMA E CAMELO; RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	15	2,73	R\$	40,95
22	CANELA CASCA, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 10G.	PCTE	20	1,22	R\$	24,40
23	CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA PARA COBERTURA - AÇÚCAR, CACAU, LEITE, GORDURA VEGETAL, LACTOSE, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E RICINOLEATO DE GLICERILA E AROMATIZANTE. EMBALAGENS 500 GRAMAS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10	17,40	R\$	173,97
24	CHOCOLATE EM PÓ - CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTE, 50% CACAU. EMBALAGENS DE 200 GRAMAS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	10	8,66	R\$	86,57
25	CHOCOLATE GRANULADO - CHOCOLATE GRANULADO EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE DE 0,15KG SEM PRESENÇA DE OBJETOS ESTRANHOS E RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE.	GRAMA	105	2,52	R\$	264,95
26	CHOCOLATE MEIO AMARGO - EMBALAGENS DE 1KG ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	15	25,79	R\$	386,90
27	COCO RALADO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, NÃO ADOÇADO, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 200GRS	UNI	70	2,85	R\$	199,27
28	CREME DE ARROZ, CAIXAS COM 200 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, CONTENDO AMIDO DE ARROZ, VITAMINAS (C, PP, B1, B6, B2, A, ÁCIDO FÓLICO, D E B12) E MINERAIS (FERRO E ZINCO), SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	CX	2	1,98	R\$	3,95
82	CREME DE LEITE 200G. DE PRIMEIRA QUALIDADE, ESTERILIZADO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MA, INSPECIONADO PELO SIF. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	50	1,77	R\$	88,50
30	EMULSIFICANTE. PARA O PREPARO DE SORVETES	KG	2	31,08	R\$	62,17
31	ERVILHA (200G) - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	1,63	R\$	16,30

32	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, EM VIDRO OU PLÁSTICO, COM PESO LÍQUIDO DE 30 ML, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	4	3,15	R\$	12,59
33	ESTABILIZANTE. PARA O PREPARO DE SORVETES	KG	2	4,95	R\$	9,90
34	FARELO DE TRIGO. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE 250 GRAMAS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO-SE O PRAZO DE VALIDADE.	CX	6	3,36	R\$	20,16
35	FARINHA DE MILHO AMARELA, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, CONTENDO 500 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	6	1,53	R\$	9,18
36	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. FARINHA DE TRIGO BRANCA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 1 KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	50	2,57	R\$	128,50
37	FARINHA LÁCTEA. LATA CONTENDO 400 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	9,15	R\$	91,50
38	FEIJAO-PRETO - EMBALADOS EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 1K, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	3	4,24	R\$	12,73
39	FEIJAO- TIPO CARIOCA - EMBALADOS EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 1K, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	6	5,35	R\$	32,08
40	FERMENTO BIOLÓGICO. FERMENTO FRESCO BIOLÓGICO, COM O MICROORGANISMO SACCHAROMYCES CEREVISIA, EMPACOTADOS EM EMBALAGEM CONTENDO COM 4 UNIDADES COM 15G CADA. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	8	3,51	R\$	28,11
41	FERMENTO LÁCTEO LIOFILIZADO PARA QUEIJOS DE MASSA FILADA. USO DIRETO. CULTURA LIOFILIZADA CONCENTRADA MISTURA DE CEPAS DE SREPTOCOCCUS. THERMOPHILUS E LACTOBAACILUS HELVECTICUS. UTILIZAÇÃO QUEIJOS MASSA FILADA (MUSSARELA, PROVOLONE) FILAGEM NO DIA SEQUINTE. UNIDADE UC (1 UC PARA CADA 200 LITROS DE LEITE). ENVELOPE COM NO MÁXIMO 5 UC. COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 60 DIAS E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO.	UN	2	20,63	R\$	41,27

42	FERMENTO QUÍMICO - EMBALAGENS EM LATA OU PLÁSTICO CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 250 GRAMAS, PRODUZIDO COM AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO E CARBONATO DE CÁLCIO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	4	5,59	R\$	22,36
43	FUBA - EMBALADOS EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES DE 1K, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	10	2,13	R\$	21,33
44	GERME DE TRIGO, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, COM 500 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	5	7,75	R\$	38,73
45	GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS, CONTENDO 500 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, PRODUZIDAS COM OS INGREDIENTES ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, RESPEITANDO-SE O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10	4,49	R\$	44,87
46	LEITE CONDENSADO 395G - EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MA, INSPECIONADO PELO SIF.	LATA	50	3,28	R\$	164,00
47	LEITE DE CABRA. PESO LIQUIDO 1.000ML; EMBALAGEM TETRA PAK, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. REGISTRO NO MA	CX	11	6,68	R\$	73,48
48	LEITE DE COCO 200ML - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UNI	20	2,38	R\$	47,53
49	CRAVO DA ÍNDIA - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, PESO LÍQUIDO 40 GRAMAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	6,61	R\$	66,10
50	LEITE DESNATADO PESO LIQUIDO 1.000ML; COM BAIXO TEOR DE GORDURA E CALORIAS, EMBALAGEM TETRA PAK, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. REGISTRO NO MA.	CX	50	2,50	R\$	124,83

51	LEITE DE SOJA, LEITE DE SOJA EM PÓ NATURAL, SEM AÇÚCAR, EMBALADO EM LATA DE 250 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO, PRODUZIDO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, MALTODEXTRINA, ÓLEO DE SOJA REFINADO, SAL REFINADO, VITAMINAS (A, C, E E B6) E MINERAIS (CÁLCIO E FÓSFORO), AROMA NATURAL DE BAUNILHA, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E L-METIONINA RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	16,02	R\$ 160,17
52	LEITE EM PÓ DESNATADO 300G. COM BAIXO TEOR DE GORDURA E CALORIAS, ADICIONADO DE VITAMINAS A E D; - EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 12 MESES; REGISTRO NO MA, INSPECIONADO PELO SIF.	LATA	23	8,88	R\$ 204,24
53	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. REGISTRO NO MA, INSPECIONADO PELO SIF, CAIXA COM 24 LATAS, COM 400 GR NO MÍNIMO.	CAIXA	20	239,68	R\$ 4.793,67
54	LEITE INTEGRAL. PESO LIQUIDO 1.000ML; EMBALAGEM TETRA PAK, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. - REGISTRO NO MA	CX	100	2,47	R\$ 247,00
55	LEITE PASTEURIZADO TIPO C - EMBALADO EM SACO DE PLASTICO CONTENDO 1LT.	LITRO	120	1,96	R\$ 234,80
56	LICOR DE FRUTA TIPO AMARULA - LICOR AFRICANO CREMOSO, EMBALADO EM GARRFA DE VIDRO CONTENDO 750 ML DE PESO LÍQUIDO, PRODUZIDO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: CREME DE LEITE DESTILADO DE VINHO DE AMARULA, FRUTA MACERADA, AÇÚCAR E AROMAS. CORANTES: 150A E 110. EMULSIFICANTES: 472 E 500I, ANTIOXIDANTE: 320 E 321. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	3	73,96	R\$ 221,88
57	MACARRÃO ESPAGUETE - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE 500 GRAMAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. DE PRIMEIRA QUALIDADE. VITAMINADO, PASTEURIZADO; EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NA DINAL	KG	30	3,52	R\$ 105,70

58	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS E RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	20	3,36	R\$	67,20
59	MACARRÃO TIPO RIGATONE. MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS E RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	5	5,31	R\$	26,57
60	MAIONESE - EMBALAGENS EM POTES PLÁSTICOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MS. PRODUZIDA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, VINAGRE, AMIDO MODIFICADO, OVOS PASTEURIZADOS, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESPESSANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA, CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE (AROMA NATURAL DE MOSTARDA) E ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO, BHT E BHA. SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UNID	10	6,40	R\$	64,03
61	MANTEIGA - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10	9,79	R\$	97,87
62	MOLHO DE PIMENTA VERMELHA - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE PESO LÍQUIDO DE 150 ML, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: VINAGRE DESTILADO, SAL E PIMENTA MALAGUETA. CONTÉM: ESTABILIZANTE GOMA-GUAR CONSERVANTE BEZONATO DE SÓDIO E ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO. NO PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	2,71	R\$	27,10
63	MOLHO DE TOMATE - MOLHO PRONTO, ENLATADO, CONTENDO 340 G DE PESO LÍQUIDO, RESPEITANDO-SE O PRAZO DE VALIDADE.	UN	30	2,86	R\$	85,80
64	MOLHO INGLÊS - EMBALAGENS COM 150 ML, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	1,96	R\$	19,57
65	MOLHO SHOYO. EMBALAGENS DE 150 ML, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	2,34	R\$	23,43
66	NOZES - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1	10,71	R\$	10,71
67	ÓLEO DE CANOLA. EMBALAGENS PET DE 800 ML DE PESO LÍQUIDO, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	9,51	R\$	95,10
68	ÓLEO DE GIRASSOL, EMBALAGENS PET, CONTENDO 900 ML DE PESO LÍQUIDO, ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	5,96	R\$	59,57

69	ÓLEO DE MILHO, EMBALAGENS PET COM 600 ML DE PESO LÍQUIDO, ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	5,79	R\$	57,93
70	ÓLEO DE SOJA - EMBALAGENS PET COM 900 ML, ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	51	3,64	R\$	185,64
71	ORÉGANO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 10G.	PCTE	20	1,53	R\$	30,67
72	PALMITO - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM 500G.	UN	10	13,46	R\$	134,60
73	PÃO DE FORMA. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	PCTE	20	3,76	R\$	75,20
74	PIMENTA DO REINO BRANCA. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, COM 50 G DE PESO LÍQUIDO, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	5	11,14	R\$	55,70
75	PIMENTA DO REINO - EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, COM 50 G DE PESO LÍQUIDO, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	5	5,75	R\$	28,75
76	PÓ GELATINA - PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA, DE SABORES VARIADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 35 GRAMAS CADA, EMBALADO EM PLÁSTICO, DEPOIS ACONDICIONADO EM CAIXA. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	20	0,84	R\$	16,80
77	POLVILHO AZEDO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, PLÁSTICAS, DE PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	11	5,14	R\$	56,58
78	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA - EMBALAGENS PLÁSTICAS CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10	6,48	R\$	64,83
79	RUM CLARO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE VIDRO, CONTENDO 750 ML DE PESO LÍQUIDO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	2	23,26	R\$	46,52
80	SALGADO DE MILHO, TIPO DORITOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE 110 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO.	PCTE	10	4,39	R\$	43,93
81	SAL GROSSO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	10	1,54	R\$	15,43
82	SAL REFINADO, IODADO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO, ANTIUMECTANTES FERROCIANETO DE SÓDIO, (INS 535) , SÍLICO ALUMINATO DE SÓDIO (INS 554) E DIÓXIDO DE SILÍCIO (INS 551). EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	13	1,21	R\$	15,69

83	SAQUÊ - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE VIDRO, COM 750 ML DE PESO LÍQUIDO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	FRASCO	2	82,76	R\$	59,52
84	SOPA CREME CEBOLA - EM PÓ, CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 65 GRAMAS, PRODUZIDOS COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: AMIDO, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CEBOLA, SAL, GORDURA VEGETAL, MALTO, DEXTRINA, PIMENTA DO REINO PRETA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO, CORANTE CARAMELO IV E AROMATIZANTE. SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	4,24	R\$	42,37
85	SUCO DE UVA. TINTO, INTEGRAL, EMBALADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500ML. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. NÃO DEVE CONTER METABISSULFITO DE SÓDIO E BENZOATO DE SÓDIO. - REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	UN	20	10,62	R\$	212,47
86	TEMPERO ALHO E SAL. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, DE PESO LÍQUIDO 300 GRAMAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	21	1,90	R\$	39,97
87	UVA-PASSAS. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALGEM 200G	KG	2	11,01	R\$	22,03
88	VINAGRE BRANCO 750ML - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	FRASCO	12	1,88	R\$	22,52
89	VINAGRE TINTO 750ML - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UNI	10	3,01	R\$	30,13
90	VINHO BRANCO TIPO SECO - FERMENTADO DE CONTENDO CONSERVADOR INS 224. GRAD. ÁLC. 10,5% DE VOLUME. EMBALAGENS DE VIDRO, CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 750 ML. SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	7	7,87	R\$	55,09
91	AMEIXA EM CALDA, LATA DE 450 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DRENADO.	UN	10	7,94	R\$	79,37
92	ABACATE – FRUTA IN NATURA	KG	3	5,23	R\$	15,70

93	<p>ABACAXI - DEVERÃO ESTAR FRESCOS E SÃO, INTEIROS, LIMPOS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A COLORAÇÃO DA CASCA DEVE SER: PINTADO (ATÉ 25% DA CASCA AMARELO-ALARANJADO), COLORIDO (ATÉ 50% DA CASCA AMARELO-ALARANJADO). DEVERÃO TER O PESO VARIANDO ENTRE 1,5 A 1,8 KG (GRAÚDOS); NO MÁXIMO 10% PODERÃO SER UM POUCO MAIORES OU MENORES. NÃO SERÃO ACEITOS OS QUE POSSUÍREM A COR DA CASCA VERDE OU VERDOSO, TER MAIS DE 50% DA CASCA AMARELA, APRESENTAR PODRIDÃO OU ESTAR PASSADO, SEM COROA, QUEIMADO DE SOL, IMATURO, AMASSADO, COM POLPA ESCURA, MARROM.</p>	UND	36	5,09	R\$	183,36
94	<p>ABOBORA ITALIANA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E SÃO, NO PONTO DE MATUREZA ADEQUADO PARA CONSUMO; SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS; SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS; ISENTAS DE ENFERMIDADES; NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS GRAVES E LESÕES ÚMIDAS. PEQUENOS DEFEITOS PODERÃO SER TOLERADOS DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.</p>	KG	5	4,03	R\$	20,17
95	<p>ABÓBORA MORANGA. DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E SÃO, NO PONTO DE MATUREZA ADEQUADO PARA O CONSUMO. SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, PARASITAS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE ODOR E SABOR ESTRANHOS E ENFERMIDADES. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.</p>	KG	5	2,56	R\$	12,78

96	ACELGA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.	MAÇO	4	3,82	R\$	13,17
97	ALECRIM - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.	GRAMA	200	2,87	R\$	574,67
98	ALFACE CRESPA. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/ INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.	UN	30	2,86	R\$	85,80
99	ALHO BRANCO. OS BULBOS DE ALHO DEVERÃO ESTAR FRESCOS, DE ÓTIMA QUALIDADE, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, PODENDO TER A PELÍCULA BRANCA OU ROXA.	KG	3	15,82	R\$	47,46
100	ALHO FRESCO DESCASCADO	KG	3	13,00	R\$	39,00

101	BANANA NANICA - DEVERÃO ESTAR MADURAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR COR E ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A COLORAÇÃO DA CASCA DEVE SER MAIS AMARELO QUE VERDE, AMARELO COM A PONTA VERDE OU TODA AMARELA. AS BANANAS DEVERÃO TER O COMPRIMENTO ENTRE 13 E 18CM, NO MÁXIMO 10% PODERÃO SER UM POUCO MAIORES OU MENORES. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, DANO PROFUNDO, AMASSADO, QUEIMADURA PELO SOL IMATURO, LESÃO/MANCHA EM ÁREA SUPERIOR A 1,5CM².	KG	4	3,84	R\$	15,37
102	BANANA-PRATA, CARACTERÍSTICAS: MADURA E Sã, INTEIRA, LIMPA E APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. COLORAÇÃO DA CASCA: AMARELO COM PONTA VERDE OU TODA AMARELA. AS BANANAS DEVERÃO TER COMPRIMENTO ENTRE 13 E 18CM. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, DANO PROFUNDO, AMASSADO, QUEIMADURA PELO IMATURO, LESÃO/ MANCHA EM ÁREA SUPERIOR A 1,5CM².	KG	51	4,26	R\$	217,09
103	BATATA INGLESA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, FIRMES, LAVADAS OU ESCOVADAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, COM AROMA, COR E SABOR TÍPICOS , E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO úMIDA OU SECA, CORAÇÃO NEGRO, BROTO DE MAIS DE 1MM, ESVERDEADO EM ÁREA MAIOR QUE 5% DA SUPERFÍCIE OU DANO PROFUNDO.	KG	21	3,66	R\$	76,79
104	BERINJELA. AS BERINJELAS DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	5	2,96	R\$	14,78
105	BETERRABA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO. DEVE ESTAR SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA. SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTAS DE ENFERMIDADES. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.	KG	5	4,59	R\$	22,97

106	BRÓCOLIS - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.	KG	8	5,39	R\$	43,12
107	CARAMBOLA	KG	5	6,36	R\$	31,80
108	CEBOLA - OS BULBOS DE CEBOLA DEVERÃO ESTAR FRESCOS, DE ÓTIMA QUALIDADE, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DEVERÃO TER O DIÂMETRO TRANSVERSAL MAIOR OU IGUAL A 5,0 CM. Não SERÃO TOLERADOS DEFEITOS QUE RESTRINGEM OU INVIABILIZAM O CONSUMO E/OU A COMERCIALIZAÇÃO COMO TALO GROSSO, BROTADO, PODRIDÃO, MANCHA NEGRA, MOFADO. DEFEITOS LEVES COMO DESCOLORAÇÃO, FALTA DE TURGESCÊNCIA, DEFORMAÇÃO, FALTA DE PELÍCULAS, DANO MECÂNICO, Não PODERÃO ULTRAPASSAR 5% DO PESO TOTAL DO PRODUTO EM CADA EMBALAGEM.	KG	20	3,39	R\$	67,87
109	CEBOLINHA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	MAÇO	20	2,85	R\$	57,00
110	CENOURA VERMELHA. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE ANORMAL. Não DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO MOLE, NEM SECA, DEFORMAÇÕES. Não DEVERÃO ESTAR MURCHAS, RALADAS OU QUEBRADAS, OU AINDA APRESENTAR INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, DANO MECÂNICO COM PROFUNDIDADE SUPERIOR A 3 MM, OMBRO VERDE OU ARROXEADO EM ÁREA MAIOR QUE 10% DA SUPERFÍCIE.	KG	25	4,25	R\$	106,17
111	CHAMPGNON - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	2	6,18	R\$	12,37

112	CHEIRO VERDE - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	MAÇO	30	2,55	R\$	76,40
113	CHICÓRIA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	UN	1	2,27	R\$	2,27
114	COENTRO - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	MARÇO	6	2,86	R\$	17,18
115	COGUMELO - TIPO SHITAKE – EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	1	11,96	R\$	11,96
116	COUVE-FLOR - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.	KG	10	5,76	R\$	57,63

117	COUVE MANTEIGA. DEVEM ESTAR FRESCO E COM BOA APARÊNCIA, COM AS CARACTERÍSTICAS SENSÓRIAS PRESERVADAS, PRINCIPALMENTE A TEXTURA E A COLORAÇÃO. NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADES, ESTAREM RASGADOS, COM AS FOLHAS RACHADAS E NEM DESCOLORADOS, COM ASPECTO DE DESBOTAMENTO. DEVEM SER TRANSPORTADOS E ARMAZENADOS ADEQUADAMENTE PARA QUE NÃO SEJAM DANIFICADOS ALTERANDO A QUALIDADE SENSORIAL E NUTRICIONAL DO PRODUTO.	MAÇO	15	2,21	R\$	33,10
118	ESPINAFRE - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	KG	3	4,95	R\$	14,85
119	HORTELÃ - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	MAÇO	10	3,61	R\$	36,13
120	INHAME - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PODRIDÃO, RACHADURA, RAIZ MURCHA, FERIMENTOS E LESÕES ESCURECIDAS, ESCURECIMENTO VARIANDO DE MARROM CINZA, TENDENDO A PRETO, DANO MECÂNICO GRAVE.	KG	2	4,66	R\$	9,31
121	LARANJA PÊRA. AS LARANJAS DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, LIMPAS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS; TER O CALIBRE ENTRE 6,6 CM E 7,2CM. ALGUMAS (NO MÁXIMO 10%) PODERÃO SER UM POUCO MAIORES OU MENORES. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, DANO PROFUNDO E PASSADO.	KG	12	2,22	R\$	26,68

122	LIMÃO - OS LIMÕES DEVERÃO ESTAR FRESCOS E Sãos, LIMPOS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. OS LIMÕES DEVERÃO TER O CALIBRE (DIÂMETRO EQUATORIAL) MAIOR QUE 5 CM. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADO OU DANO PROFUNDO.	KG	5	2,79	R\$	13,95
123	MAÇÃ FUGI. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E SÃS, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. AS MAÇÃS DEVERÃO TER O PESO ENTRE 100 E 115 GRAMAS, COM NO MÁXIMO 5% MAIORES OU MENORES. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, MANCHAS TIPO "CORTIÇA" NA POLPA, DANO PROFUNDO, QUEIMADURA DE SOL ÁREA MAIOR QUE 10%, SE ESTIVER PASSADA OU DEFEITOS PROVOCADOS POR PRAGAS OU DOENÇAS.	KG	9	4,81	R\$	43,82
124	MAMÃO - TIPO FORMOSA. OS MAMÕES DEVERÃO ESTAR FRESCOS E Sãos, INTEIROS, LIMPOS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. MAIS DA METADE DA CASCA DEVE ESTAR AMARELADA. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, DANO MECÂNICO, OVÁRIO MÚLTIPLO, IMATURIDADE E DEFORMAÇÃO GRAVE.	KG	5	4,86	R\$	24,28
125	MANDIOCA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, RACHADURA, RAIZ MURCHA, FERIMENTOS E LESÕES ESCURECIDAS, ESCURECIMENTO VARIANDO DE MARROM CINZA, TENDENDO A PRETO, DANO MECÂNICO GRAVE.	KG	5	4,49	R\$	22,45
126	MANGA PALMER. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, ISENTAS DE DANOS OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; ESTAR MADURAS O SUFICIENTE PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ESTAR ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE; ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E DE RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS E/OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. PEQUENOS E LIGEIOS DEFEITOS QUE NÃO COMPROMETAM A UTILIZAÇÃO DAS FRUTAS PODERÃO SER TOLERADOS, DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.	KG	20	5,49	R\$	109,80

127	MARACUJÁ AZEDO. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E SÃS, ISENTAS DE DANOS OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; ESTAR MADURAS O SUFICIENTE PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ESTAR ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE; ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E DE RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS E/OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. PEQUENOS E LIGEIOS DEFEITOS QUE NÃO COMPROMETAM A UTILIZAÇÃO DAS FRUTAS PODERÃO SER TOLERADOS, DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.	KG	6	8,25	R\$	49,50
128	MELANCIA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, ISENTAS DE DANOS OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; ESTAR MADURAS O SUFICIENTE PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ESTAR ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE; ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E DE RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS E/OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. PEQUENOS E LIGEIOS DEFEITOS QUE NÃO COMPROMETAM A UTILIZAÇÃO DAS FRUTAS PODERÃO SER TOLERADOS, DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.	KG	15	2,18	R\$	32,65
182	MORANGO (BD) - DEVERÃO ESTAR FRESCOS E SãOS, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	12	4,60	R\$	55,16
130	NABO - DEVERÃO ESTAR FRESCOS E SãOS, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	1	3,80	R\$	3,80
131	OVOS BRANCOS. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS; APRESENTAR CASCA LISA, ÍNTEGRA, SEM DEFORMAÇÃO, POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO.	DÚZIA	88	5,39	R\$	474,61
132	OVOS VERMELHOS. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS; APRESENTAR CASCA LISA, ÍNTEGRA, SEM DEFORMAÇÃO, POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO.	DÚZIA	50	5,61	R\$	280,50
133	PEPINO - DEVERÃO ESTAR FRESCOS E SãOS, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	10	2,59	R\$	25,90

134	<p>PIMENTÃO VERDE - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATUREÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS; SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA; SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS; ISENTAS DE ENFERMIDADES; NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS HORTALIÇAS COM DEFEITOS GRAVES E COM LESÕES úMIDAS. PEQUENOS DEFEITOS PODERÃO SER TOLERADOS DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.</p>	KG	5	6,34	R\$	31,72
135	<p>PIMENTÃO VERMELHO - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATUREÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS; SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA; SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS; ISENTAS DE ENFERMIDADES; NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS HORTALIÇAS COM DEFEITOS GRAVES E COM LESÕES úMIDAS. PEQUENOS DEFEITOS PODERÃO SER TOLERADOS DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.</p>	KG	3	8,45	R\$	25,36
136	<p>RABANETES - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, NÃO PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.</p>	KG	2	4,80	R\$	9,59

137	<p>REPOLHO - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.</p>	KG	7	3,24	R\$	22,68
138	<p>SALSA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.</p>	KG	3	24,97	R\$	74,90
139	<p>SALSÃO - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.</p>	KG	1	4,51	R\$	4,51
140	<p>TOMATE ITALIANO. OS TOMATES DEVERÃO ESTAR FRESCOS E SÃOS, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DEVERÃO APRESENTAR A COR ENTRE 30 A 90% DA COR FINAL, TER O CALIBRE MAIOR OU IGUAL A 5 CM, NÃO POSSUIR DANO PROFUNDO, PODRIDÃO, PODRIDÃO APICAL, IMATURIDADE, VIROSES. OS DEFEITOS LEVES QUE PODERÃO SER TOLERADOS SÃO: DANO SUPERFICIAL, DEFORMADO, AMASSADO, PEQUENOS DEFEITOS QUE NÃO COMPROMETAM A SUA UTILIZAÇÃO. SE EXISTIREM, OS DEFEITOS LEVES NÃO PODERÃO ULTRAPASSAR A 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.</p>	KG	20	7,54	R\$	150,73

141	VAGEM - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS; SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA; SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS; ISENTAS DE ENFERMIDADES; NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS GRAVES E LESÕES ÚMIDAS. PEQUENOS DEFEITOS PODERÃO SER TOLERADOS DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.	KG	10	6,81	R\$	68,10
142	APRESUNTADO – REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	10	13,94	R\$	139,43
143	ATUM 170G - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	5,64	R\$	56,40
144	BACON - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	5	14,77	R\$	73,85
145	CAMARÃO - CONGELADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	6	45,65	R\$	273,90
146	CARNE DE PORCO FRESCA – PERNIL MAGRO	KG	10	14,22	R\$	142,20
147	CARNE DE SOL FRESCA - SERENADA	KG	5	20,14	R\$	100,72
148	CONTRAFILÉ BOVINO - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	15	19,89	R\$	828,40
149	FILÉ DE FRANGO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. ALIMENTO REFRIGERADO.	KG	22	11,77	R\$	259,01
150	FILE DE MERLUZA. CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO (6 GRAUS), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERA SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO COM INDICAÇÃO DE PESO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. ALIMENTO REFRIGERADO.	KG	11	13,96	R\$	153,60
151	FILÉ MIGNON - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. ALIMENTO REFRIGERADO.	KG	20	27,50	R\$	549,93
152	FRANGO INTEIRO CONGELADO. ALIMENTO REFRIGERADO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	4,49	R\$	44,87
153	IOGURTE NATURAL DESNATADO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGENS DE NO MINIMO 180 ML.	UN	10	1,68	R\$	16,77

154	IOGURTE NATURAL INTEGRAL: EMBALAGENS INTEGRAS RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGENS DE NO MINIMO 180 ML.	L	20	1,61	R\$	32,20
155	LOMBO SUÍNO - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	20	12,28	R\$	245,67
156	MARGARINA COM SAL. EMBALAGENS DE 500 GMS A BASE DE: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS / ÁGUA / SAL / LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO / VIT. A (15 000 UI/KG) / BETA CAROTENO, AROMA DE MANTEIGA IDÊNTICO AO NATURAL / CORANTE NATURAL DE URUCUM / CÚRCUMA, EMBALADO EM POTES PLÁSTICOS, FECHADOS, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF.	UN	30	5,38	R\$	161,30
157	MARGARINA LIGHT. EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS, DE PESO LÍQUIDO 500 GRAMAS, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MS. PRODUZIDA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LIQUIDOS E HIDROGENADOS, SAL (1,8%), LEITE EM PÓ DESNATADO, AROMA: IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA E NATURAL DE MARGARINA,15,00 U.I. DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS (INS 471) E ÉSTERES DE POLIGLICEROL (INS 476), CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202), ACIDULANTES ÁCIDO CÍTRICO (INS 330) , ANTIOXIDANTE EDTA (INS 100) E BETA-CAROTENO (INS 160AI). REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF.	UN	20	4,74	R\$	94,87
158	MARGARINA SEM SAL. EMBALAGENS DE 250GMS. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF.	UN	30	2,71	R\$	81,40
159	MÚSCULO - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	20	11,55	R\$	231,00
160	PAIO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	5	15,62	R\$	78,10
161	PATINHO MOÍDO 2 VEZES EXTRA-LIMPO - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	15	18,69	R\$	280,35

162	PEITO DE FRANGO COM OSSO - REFRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	20	8,15	R\$	163,07
163	PEIXE EM POSTA DE 1A. QUALIDADE - SEM CABEÇA E SEM VÍSCERAS (GAROUPA, ARABAIANA, CIOBA, CAVALA, DOURADO, BONITO). CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO (6 GRAUS), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERA SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO COM INDICAÇÃO DE PESO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	10	23,23	R\$	232,27
164	PRESUNTO DE CARNE DE PERU. DE PRIMEIRA QUALIDADE. SEM CAPA DE GORDURA. EMBALADO A VÁCUO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF	KG	10	22,76	R\$	227,57
165	QUEIJO GORGONZOLA - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1	38,34	R\$	38,34
166	QUEIJO MINAS CURADO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	4	18,41	R\$	73,65
167	REQUEIJÃO EM COPO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 200 A 250 GRS.	UN	20	4,48	R\$	89,60
168	REQUEIJÃO LIGTH EM COPO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 200 A 250 GRS.	UN	20	4,77	R\$	95,33
169	RICOTA - REFRIGERADO COM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	4	8,33	R\$	33,33
170	SALMÃO - CONGELADO COM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	3	31,26	R\$	93,78
171	SALSICHA – RESFRIADO COM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	5	5,63	R\$	28,17
172	SARDINHA EM LATA. SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ENLATADA, COM PESO LÍQUIDO DE 125 GRAMAS, RESPEITANDO-SE NO MÍNIMO 3 MESES ANTES DO VENCIMENTO NA DATA DA ENTREGA.	UN	15	3,81	R\$	57,20
173	LEITE PASTEURIZADO – LEITE DE VACA PASTEURIZADO EMBALADO EM EMBALAGENS DO TIPO BARRIGA MOLE, EMBALAGENS DE 1L	UNI	2	3,86	R\$	7,72

174	PEITO DE FRANGO - INSPECIONADO, REFRIGERADO, EMBALADO A VÁCUO, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1	8,69	R\$ 8,69
175	AÇÚCAR MASCAVO, PACOTE 500G.	PCTE	5	4,78	R\$ 23,88
176	IOGURTE LIQUIDO – EMBALAGENS DE 1L DE IOGURTE LIQUIDO	UNI	2	4,08	R\$ 8,17
177	CANELA EM PÓ	KG	2	3,60	R\$ 7,19
178	SOJA – GRÃOS DE SOJA SECOS, EMBALADOS EM EMBALAGENS PLASTICAS CONTENDO 500G.	UNI	5	5,64	R\$ 28,20
179	PÃO DE FORMA BRANCO FATIADO	PCT	2	3,75	R\$ 7,51
180	FLOCOS DE ARROZ, PACOTE 500G.	KG	10	5,93	R\$ 59,27
181	LIMÃO – LIMÃO VERDE MADURO	KG	1	4,17	R\$ 4,17
182	MARGARINA, POTE 500G.	POTE	8	4,12	R\$ 32,96
183	LEGUME IN NATURA, TOMATE, SALADA	KG	2	4,76	R\$ 9,52
184	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO FILÉ MIGNON.	KG	1	38,63	R\$ 38,63
185	CAFÉ EM PÓ. EMBALADOS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS. PACOTE DE 250G.	PCTE	1	4,51	R\$ 4,51
186	CONTRA FILÉ BOBINO, RESFRIADO OU CONGELADO COM CARIMDO DO SIF.	KG	10	23,58	R\$ 235,80
187	CARNE FRANGO, FILÉ DE PEITO, RESFRIADO DE 1ª QUALIDADE.	KG	1	10,52	R\$ 10,52
188	FILET DE SALMÃO	KG	1	33,40	R\$ 33,40
189	LEITE - DE VACA INTEGRAL UHT	LITRO	1	3,31	R\$ 3,31
190	UVA NIÁGARA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS.	KG	1	6,42	R\$ 6,42
191	MILHO EM GRÃOS-->EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 1K, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	1	8,72	R\$ 8,72
192	CHÁ VERDE--CHÁ VERDE, SABOR NATURAL, DE 1ª QUALIDADE, EMBALADO EM CAIXA COM 25 SAQUINHOS INDIVIDUAIS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 40G, DEVENDO CONSTAR DAS EMBALAGENS DE FORMA LEGÍVEL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, BEM COMO O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	GR	100	6,99	R\$ 699,00
193	MILHO EM GRÃO	KG	1	8,72	R\$ 8,72
194	MEL - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1	14,65	R\$ 14,65

195	SOJA EM GRÃOS- EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 500 G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	1	5,75	R\$ 5,75
196	AMIDO, AMIDO DE MILHO, CAIXA COM 500 GRS	CX	1	7,81	R\$ 7,81
197	LEITE VACA, LEITE IN NATURA, C, PASTEURIZADO	LITRO	2	2,92	R\$ 5,84
198	AÇÚCAR REFINADO. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE DE 0,5KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS	KG	3	1,99	R\$ 5,97
199	MAÇÃ – MAÇÃ FUJI MADURA	KG	1	5,31	R\$ 5,31
200	ALFACE - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.	KG	2	2,99	R\$ 5,97
201	BERINJELA FRESCA E SÃ, INTEIRA, LIMPA E LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	1	4,71	R\$ 4,71
202	CENOURA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE ANORMAL. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO MOLE, NEM SECA, DEFORMAÇÕES. NÃO DEVERÃO ESTAR MURCHAS, RALADAS OU QUEBRADAS, OU AINDA APRESENTAR INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, DANO MECÂNICO COM PROFUNDIDADE SUPERIOR A 3 MM, OMBRO VERDE OU ARROXEADO EM ÁREA MAIOR QUE 10% DA SUPERFÍCIE.	KG	1	3,24	R\$ 3,24
203	FARINHA DE TRIGO, PACOTE 1KG	PCTE	4	2,58	R\$ 10,33
204	UVA NIAGARA- DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, DANO PROFUNDO OU DEFEITOS PROVOCADOS POR PRAGAS OU DOENÇAS.	KG	1	6,42	R\$ 6,42

205	ABACAXI FRESCO, INTEIRO, SÃO, LIMPOS, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COLORAÇÃO DA CASCA: PINTADO (ATÉ 25% DA CASCA AMARELO-LARANJADO), COLORIDO (ATÉ 50% DA CASCA AMARELO-LARANJADO). PESO VARIANDO ENTRE 1,5 A 1,8 KG (GRAÚDOS), COM COROA. NÃO SERÃO ACEITOS: OS QUE POSSUÍREM COR DA CASCA VERDE OU VERDOSO, TER MAIS DE 50% DA CASCA AMARELA, APRESENTAR PODRIDÃO OU ESTAR PASSADO, QUEIMADO DE SOL, IMATURO, AMASSADO, COM POLPA ESCURA, MARROM.	UN	2	5,55	R\$	11,09
206	FÉCULA DE MANDIOCA - EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA CONTENDO 500 G, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UNI	4	4,56	R\$	18,23
207	BARRIGA SUÍNA - INSPECIONADA, REFRIGERADA, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	2	4,47	R\$	8,95
208	GLICOSE - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM 1 KG	UN	2	6,04	R\$	12,08
209	LEITE EM PÓ (NINHO) PARA CRIANÇAS A PARTIR DE UM ANO. ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, FERRO, ZINCO E 8 VITAMINAS. COMPOSTO LACTEO COM OLEOS VEGETAIS E FIBRA ALIMENTAR. CONTRIBUI PARA O EQUILÍBRIO DA FLORA INTESTINAL. LATA COM 400 GRAMAS.	LATA	2	9,76	R\$	19,51
210	SOPA DE CREME DE CEBOLA. EMBALADOS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS.	PCTE	20	3,65	R\$	73,07
211	VINHO, TINTO, MESA, SECO, GARRAFA COM 750 ML	GARRAFA	1	12,04	R\$	12,04
212	ALHO - OS BULBOS DE ALHO DEVERÃO ESTAR FRESCOS, DE ÓTIMA QUALIDADE, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, PODENDO TER A PELÍCULA BRANCA OU ROXA.	KG	1	8,18	R\$	8,18
213	GLUTAMATO MONOSSODICO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 100GMS.	UNI	2	6,07	R\$	12,15
214	NOZ MOSCADA EM PÓ- EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, COM 50 G DE PESO LÍQUIDO, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	UNI	2	3,45	R\$	6,89
215	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	4	4,42	R\$	17,68
216	CARNE PORCO IN NATURA, PERNIL TRASEIRO, SEM OSSO, RESFRIADA	KG	4	11,72	R\$	46,88
217	ARROZ AGULHINHA, TIPO 1, LONGO, FINO, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 5KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS.	KG	1	2,76	R\$	2,76

218	ARROZ JAPONES - EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS.	KG	1	10,28	R\$	10,28
219	ARROZ PARBOILIZADO: EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE 5KG, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS.	KG	1	12,06	R\$	12,06
220	AVEIA. EMBALADOS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES E SEM OBJETOS ESTRANHOS.	KG	1	3,23	R\$	3,23
221	BANANA PASSA, PACOTE 200G.	PCTE	1	8,27	R\$	8,27
222	CAPPUCINO PRONTO PARA BEBER CLASSIC.	POTE	1	2,45	R\$	2,45
223	CAPPUCINO PRONTO PARA BEBER LIGHT.	POTE	1	2,45	R\$	2,45
224	FÉCULA DE BATATA, 500G.	KG	1	5,01	R\$	5,01
225	MARGARINA - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1	3,72	R\$	3,72
226	POLVILHO - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	1	4,45	R\$	4,45
227	UVA PASSAS, PACOTE 250G	PCTE	1	3,51	R\$	3,51
228	ACHOCOLATADO PRONTO DANETE	ML	250	1,30	R\$	325,83
282	ACHOCOLATADO. PÓ	KG	1	5,47	R\$	5,47
230	AMIDO DE MILHO. EMBALAGENS INTEGRAS RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	KG	1	2,48	R\$	2,48
231	CASTANHA DE CAJU, 200G.	KG	1	11,38	R\$	11,38
232	LEITE EM PÓ INTEGRAL 1 LATA.	KG	1	10,07	R\$	10,07
233	GLUCOSE DE MILHO, PACOTE 500G.	PCTE	5	6,40	R\$	32,02
234	AÇÚCAR CRISTAL	KG	1	1,88	R\$	1,88
235	BANANA – BANANA PRATA MADURA	KG	2	7,07	R\$	14,15
236	CANELA EM PAU	KG	2	2,92	R\$	5,85
237	FRUTA IN NATURA, LARANJA, PERA, ALIMENTAR	KG	40	6,02	R\$	240,80
238	LEITE INTEGRAL UHT EMBALAGEM COM 1000 ML.	UN	2	3,44	R\$	6,88
239	VINHO BRANCO SECO	LITRO	2	6,60	R\$	13,20