



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL N.º 01/2017
PROCESSO Nº 001370/2017

A Prefeitura Municipal de São Mateus, situada na Avenida Jones dos Santos Neves, nº 70 – Centro – São Mateus-ES, Cep.: 29930-000, por intermédio de seu Pregoeiro, que abaixo subscrevem, designados pela Portaria nº 014 de 02 de janeiro de 2017, de acordo com a Lei n.º 10.520/02 e a Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, TORNA PÚBLICO que fará realizar licitação nos termos deste edital a partir das **13:00h. (treze horas) do dia 15 de março de 2017.**

I - CONDIÇÕES GERAIS

1.1 - A presente Licitação reger-se-á pelas condições gerais e especiais constantes da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos nºs 3.555/2000, 3.784/2001, Lei Complementar 123/2006 e 147/2014, Decreto Municipal nº 7.054/2013 e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

II – TERMO DE REFERÊNCIA

2.1 – A presente licitação tem como fundamento a legislação acima citada bem como respeitando também os seguintes preceitos:

- a) - Processos **nº 001370/2017 - Secretaria Municipal de Educação.**
- b) – Modalidade: Pregão presencial **nº 01/2017.**
- c) – Tipo de Licitação: Menor preço.
- d) – Critério de julgamento: Menor preço por lote.
- e) – Ato de designação do pregoeiro e equipe de apoio: Portaria nº 014 de janeiro de 2017.

III – OBJETO

3.1 - O objeto da presente licitação é a FORMALIZAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO, PRA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

3.2 – Os gêneros alimentícios a serem adquiridos são os que estão especificados no **ANEXO II.**

3.3 - **A presente licitação é EXCLUSIVA para participação de MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE e Micro Empreendedor Individual, conforme prevê art. 48 inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006 e 147/2014, exceto para os lotes 01, 19, 21, 22, 23, 24, 253, 255, 256, 257, 258, 262, 265, 289 e 343, por serem lotes com valores estimados, acima de R\$ 80.000,00. Sendo admitido a participação de empresas de grande porte para esses lotes.**

IV – DATA, LOCAL E HORA PARA A ENTREGA DOS ENVELOPES

4.1 - Até o dia **15 de março de 2017 às 12h e 30min**, o Protocolo Geral da Prefeitura receberá os envelopes (PROPOSTA e HABILITAÇÃO) referentes a este Pregão na Prefeitura Municipal de São Mateus, situada na Avenida Jones dos Santos Neves, nº 70 – Centro – São Mateus-ES, Cep.: 29930-000.

4.2 - A empresa que protocolar seus envelopes além do prazo estabelecido no item 4.1 deste edital, estará automaticamente desclassificada.

4.3 - O pregão ocorrerá a partir das **13(treze) horas do dia 15 de março de 2017.**

4.4 - Os licitantes deverão entregar até a hora e data previstas no **item 4.1** a sua proposta e documentação necessária para habilitação, em 02 (dois) envelopes distintos, lacrados e rubricados, contendo na parte externa, além da razão social completa da empresa os seguintes dizeres: “Prefeitura Municipal de São Mateus” – **Pregão nº 01/2017**, Envelope nº 01 – PROPOSTA; Envelope nº 02 – HABILITAÇÃO”.

4.5 - Em anexo e na parte externa dos envelopes DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTA a licitante entregará a sua credencial nos termos estabelecidos no **“Capítulo VI”** deste edital.

4.6 - O responsável pelo protocolo geral desta Prefeitura, entregará ao Pregoeiro, após o horário estabelecido no item 4.1, os envelopes DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTA das empresas interessadas nesta licitação, juntamente com as credenciais a estes correspondentes.

4.7 - A declaração dando ciência de que a licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação (ANEXO VI), em cumprimento ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02, com firma reconhecida em cartório, deverá ser entregue diretamente ao Pregoeiro no início da sessão do Pregão.

4.8 - A não apresentação da declaração citada no item 4.7, impede a licitante de participar da licitação.

V – PARTICIPAÇÃO

5.1 – Poderão participar deste pregão, empresas que atenderem todas as especificações e exigências contidas neste edital e seus anexos, além das disposições legais vigentes, independentes de transcrição, e ainda, que desenvolvam as atividades, objeto desta licitação.

5.1.1 - Somente poderão participar deste pregão, MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE e MEI, conforme prevê art. 48 inciso I, das Leis Complementares nº 123/2006 e 147/2014. **Exceto para os lotes citados no item 3.3 do edital, onde será admitido a participação de empresa de Grande porte.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES

Comissão Permanente de Licitação e Pregão

5.2 - Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações, concedido pela Lei Complementar nº 123/06 às microempresas e empresas de pequeno porte, licitantes que se enquadrem em qualquer dos incisos do § 4º, do art. 3º da Lei citada.

5.3 - Poderão participar deste Pregão somente pessoas jurídicas que desenvolvam as atividades objeto desta licitação e que atendam as exigências deste edital.

5.4 - Não poderão participar da presente licitação as interessadas que:

- a) Se encontrem em processo de dissolução, de fusão, de cisão ou de incorporação;
- b) Tenha sido decretada a sua falência;
- c) Estejam cumprindo suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Município de São Mateus ou tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como licitantes que se apresentem constituídas na forma de empresas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, qualquer que seja sua forma de constituição; e
- d) Empresas estrangeiras que não funcionem no país.
- e) **Que não se enquadrem como Microempresas ou empresas de Pequeno Porte ou Micro Empreendedor Individual. Exceto para os lotes citados no item 3.3 do edital, onde será admitido a participação de empresa de grande porte.**

VI – CREDENCIAMENTO

6.1 - Para fins de credenciamento junto ao Pregoeiro, o proponente poderá enviar um representante munido de credencial (**ANEXO III**, firmada pelo responsável legal da empresa, **com firma reconhecida em cartório**, devendo constar na credencial o número da identidade ou do CPF do credenciado.

6.2 - **O credenciamento deverá ocorrer no momento da abertura da licitação, as 13:00h, na sala de licitações da Prefeitura.**

6.3 - No caso de proprietário, diretor ou sócio da empresa licitante, este deverá comprovar a sua condição mediante a apresentação de documento pessoal (identidade ou similar) bem como contrato social, alteração contratual consolidada ou procuração pública firmada em cartório.

6.4 - A credencial deverá ser assinada por responsável legal da empresa e a confirmação desta condição deverá ocorrer através da apresentação do contrato social, alteração contratual consolidada ou procuração pública firmada em cartório, sob pena da não aceitação do credenciamento.

6.5 - A apresentação do contrato social, alteração consolidada nesta etapa da licitação isenta a empresa de apresentá-los no envelope documentação.

6.6 - Somente poderão oferecer lances no ato do pregão aqueles que atenderem às condições contidas neste capítulo.

6.7 - **Para a licitante enquadrada como Microempresa ou Empresa de Pequeno porte deverá apresentar a seguinte documentação, MEI esta isento.**

a) – Declaração expressa de que a empresa se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, com data de no máximo 120 dias anterior, a realização da reunião de sessão de licitação, assinada pelo representante legal da empresa e pelo contador responsável pela contabilidade da mesma, as duas assinaturas deverão estar com firma reconhecida em cartório.

b) - Certidão expedida pela Junta Comercial da região sede da empresa, demonstrando a situação de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte. Exigência baseada no Art. 8º da Instrução Normativa 103/2007 do Departamento Nacional do Comércio, esta que deverá ter sido emitida até 120 dias anteriores a data de realização da presente licitação;

6.8.1 - As microempresas e empresas de pequeno porte, que não apresentarem **a declaração (letra a) e a certidão (letra b) do item 6.7**, não serão enquadradas com tal, e ficarão impedidas de participar dos lotes exclusivos para as ME e EPP.

6.9 - **Para serem enquadradas como ME, EPP, as licitantes deverão ter receita bruta no ano anterior, dentro dos limites estabelecidos nos limites dos incisos I e II, do artigo 3º e Artigo 18-A, da Lei 123/2006, respectivamente.**

6.10 – **A qualquer momento a comissão permanente de licitação poderá buscar informações necessárias para a comprovação de que a empresa encontra-se enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte;**

6.11 – O credenciamento poderá ser substituído por, procuração pública ou particular, firmada em cartório.

6.12 – Os documentos constantes no item VI, deverão ser autenticados em cartório, exceto os documentos retirados da internet e documentos originais.

VII – DA PROPOSTA

7.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada em uma via datilografada ou impressa, conforme Formulário Padrão de Proposta (**Modelo Anexo II**), redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, assinada, com identificação do representante legal da licitante ou sócio, **essa assinatura deverá estar com firma reconhecida em cartório.**

7.1.1. Razão social da licitante, nº. do CNPJ/MF, endereço completo, telefone, fax para contato e, se possível, endereço eletrônico (E-mail).

7.2 - Discriminação do lote cotado, conforme especificações e condições previstas no item 3.2, e Anexo II, inclusive a MARCA.

7.3 – A licitante deverá expressar em sua proposta, o preço unitário e total de cada lote ofertado, devendo ser cotado em Real e com no máximo duas casas decimais (**R\$ X,XX**).

7.4- Expressa em sua proposta que, todos os custos de fornecimento, dentre eles, os encargos sociais, impostos, taxas, seguros, transportes, embalagens, licenças, despesas de frete e todas as demais despesas necessárias para o fornecimento do objeto licitado, serão de sua responsabilidade e não acrescentarão ônus para Prefeitura Municipal de São Mateus;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

- 7.5 - O preço unitário deverá ser apresentado em algarismos arábicos;
- 7.6 – Expressar o prazo de validade da proposta, este que não será inferior a 11 (onze) meses, contados da abertura da proposta;
- 7.7– Não será considerada nenhuma oferta ou vantagem baseada nas propostas dos demais licitantes, ou não previstas neste edital, a não ser aquelas oferecidas na etapa de lances.
- 7.8 - A empresa que não cumprir os requisitos dos item VII, do edital estarão desclassificadas.

VIII – DA DOCUMENTAÇÃO

8.1 - O envelope nº 02 – DOCUMENTAÇÃO deverá conter a documentação a seguir especificada em original ou através de cópias reprográficas devidamente autenticadas, ou documentos originais.

8.1.1 – Habilitação Jurídica:

- a) Registro comercial, no caso de Microempreendedor individual; ou;
- b) Ato constitutivo e alterações subsequentes, ou contrato consolidado devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou;
- c) Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício; ou;
- d) Decreto de autorização em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- e) Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo, conforme **Anexo IV**, com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.

8.1.2 – Regularidade Fiscal

- a) Certidão de regularidade junto à fazenda pública **Municipal**, do domicílio do Licitante;
- b) Certidão de regularidade junto à fazenda pública **Estadual**, do domicílio do Licitante;
- c) Certidão de regularidade junto à fazenda pública **Federal, (Quitação de tributos e contribuições Federais e Quanto à dívida ativa da União)**, sejam estas individualmente ou conjuntas, com a validade na data de realização desta licitação;
- d) Certidão de regularidade junto ao **FGTS**;
- e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (cartão do CNPJ.) pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- f) **Certidão negativa de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho** nos termo da Lei n.º 12.440/2011.

8.1.3– Qualificação Econômica Financeira

- e) Certidão negativa de Falência ou recuperação judicial, expedidas pelos cartórios distribuidores da sede da Licitante emitida **até 30 (trinta) dias** anteriores à data de abertura da Licitação e validas no momento do certame.

8.1.4 - Qualificação técnica

- a) - Comprovação de que a licitante forneceu, sem restrição, material igual ou semelhante ao indicado no Anexo II do edital. A comprovação será feita por meio de apresentação de no mínimo 1 (um) atestado, devidamente assinado, carimbado e em papel timbrado da empresa ou órgão comprador, compatível com o objeto desta licitação; Este documento deverá apresentar assinatura com firma reconhecida em cartório.
- b) - Alvará de localização e funcionamento municipal ou estadual, relativo ao domicilio do licitante, vigente na data de abertura desta licitação.

8.1.5 – Cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

- a) Declaração de que não possui em seu quadro funcional, menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz. (Lei nº 9.854, de 27/10/99, DOU de 28/10/99) - **Anexo V**, com firma reconhecida em cartório da sua assinatura.

8.1.6 – Nos casos de apresentação de documentos em original, estes não poderão ser substituídos após a abertura da Licitação.

8.1.7 – Caso a empresa apresente qualquer documento através de cópias reprográficas, estas deverão ser obrigatoriamente autenticadas sob pena de sua inabilitação ou desclassificação.

8.1.8 – Todos os documentos sujeitos à vencimento deverão estar dentro do seu prazo de validade sobre pena de inabilitação da empresa.

8.1.9 - Será fixada em 90 (noventa) dias, a partir de sua expedição, a validade dos documentos públicos que não trouxerem esta informação evidenciada.

8.1.10 - Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou "solicitação de documento", em substituição aos documentos requeridos no presente edital e/ou seus anexos.

8.1.11 - A apresentação da cópia reprográfica do certificado de registro cadastral da Prefeitura do Município de São Mateus, com prazo de validade em vigor, supre as exigências referente à apresentação dos documentos aludidos no item 8.1.1., letra "a", "b".



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES **Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

- 8.1.12** - Só serão aceitos certificados de registro cadastral, que estejam dentro do prazo de validade, e cujo objeto seja compatível com o objeto licitado.
- 8.1.13** - As Certidões Negativas de Débito exigidas no item 8.1.2, deverão conter o mesmo CNPJ do Contrato Social, Ato Constitutivo ou Estatuto apresentado pela Licitante no momento do Credenciamento.
- 8.1.14** - Figuras como exceções as Certidões cuja abrangência atinge tanto a empresa Matriz quanto as Filiais (INSS e PGFN/RECEITA FEDERAL)
- 8.1.15** - Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.
- 8.1.16** - Se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos, que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.1.17** - A empresa que não cumprir os requisitos dos item VIII, do edital estarão desclassificadas.

IX – PROCEDIMENTO DA SESSÃO E JULGAMENTO

- 9.1.** No dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos representantes das licitantes e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o Pregoeiro receberá dos representantes credenciados, em envelopes devidamente fechados, a proposta comercial e a documentação exigida para habilitação complementar das licitantes, registrando em ata a presença dos participantes. Os envelopes citados deverão ser previamente protocolizados no setor de protocolo desta prefeitura.
- 9.2** - Declarada aberta à sessão pelo Pregoeiro, somente serão admitidas as licitantes que apresentaram os seus envelopes nos termos do capítulo IV deste edital, não sendo admitidos proponentes retardatários, dando-se início ao certame com a abertura do envelope “A” Proposta de Preços.
- 9.3** - Depois de aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, deverão apresentar declaração (ANEXO VI) dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, com firma reconhecida em cartório.
- 9.4** - A não apresentação da Declaração de cumprimento da Lei 10.520/02, impede o licitante de participar nas demais fases do certame. (ANEXO VI).
- 9.5** - Logo após o Pregoeiro procederá a abertura do Envelope nº 001 – PROPOSTA, julgando-as e classificando-as, POR PREÇO UNITÁRIO POR LOTE, considerando para tanto as disposições da Lei nº 10.520/02, principalmente as previstas no art. 4º, VIII, IX e X;
- 9.6** - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 9.7** - Serão desclassificadas as propostas formuladas em desacordo com o exigido neste edital;
- 9.8** - Serão avaliadas para fins de classificação da proposta as especificações, e outros exigidos, dos lotes cotados pela empresa.
- 9.9** - As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:
- a)** Seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b)** Não havendo pelo menos **03 (três) preços** na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- 9.10** - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
- 9.11** - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances, em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.
- 9.12** - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances determinados pelo Pregoeiro, aplicável inclusive em relação ao primeiro.
- 9.13** - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- 9.14** - Serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.
- 9.15** - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 9.16** - Após a negociação, se houver o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do **menor preço por lote**, decidindo motivadamente a respeito.
- 9.17** - O critério de aceitabilidade dos preços ofertados, será aferido a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, nos termos de pesquisa realizada pela Administração, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.
- 9.18** - Considerada aceitável a oferta de **menor preço por lote**, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.
- 9.19** - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.
- 9.20** - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES **Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

9.21- O proponente é responsável pelas informações e documentações apresentadas, sendo motivo de desclassificação ou inabilitação a prestação de quaisquer dados ou documentos falsos. A desclassificação ou inabilitação poderá ocorrer em qualquer fase, se porventura o Pregoeiro vier a tomar conhecimento de fatos que contrariem as disposições contidas neste edital ou que desabonem a idoneidade do proponente;

9.22 - O Pregoeiro ou a autoridade superior poderá solicitar esclarecimentos e promover diligências, em qualquer momento e sempre que julgar necessário, fixando prazo para atendimento, destinados a elucidar ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente em qualquer dos envelopes.

X – DA DECLARAÇÃO PARA ATENDIMENTO DAS EXIGÊNCIAS HABILITATÓRIAS

10.1 – Os envelopes propostas serão abertos no horário estipulado no item 4.3 do presente edital, sendo que nessa oportunidade os licitantes deverão apresentar separadamente a declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (**ANEXO VI**), em cumprimento ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02, com firma reconhecida em cartório.

10.2 – Caso o licitante não se faça presente, deverá remeter em envelope apartado, envelope nº 3, que deverá trazer os seguintes dizeres "Prefeitura Municipal São Mateus – Pregão nº 01/2017 Envelope DECLARAÇÃO", contando com os seguintes documentos:

10.2.1 – comprovação que desenvolve as atividades, objeto desta licitação:

a- Registro comercial, no caso de Microempreendedor individual; ou;

b - Ato constitutivo e alterações subsequentes, ou contrato consolidado devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou;

c - Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício; ou;

d - Decreto de autorização em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.2.3 - declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (**ANEXO VI**), em cumprimento ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02, com firma reconhecida em cartório.

10.3 - Para a licitante ser enquadrada como Microempresa ou Empresa de Pequeno porte deverá apresentar a seguinte documentação, MEI esta isento.

a) – Declaração expressa de que a empresa se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, com data de no máximo 120 dias anterior, a realização da reunião de sessão de licitação, assinada pelo representante legal da empresa e pelo contador responsável pela contabilidade da mesma, as duas assinaturas deverão estar com firma reconhecida em cartório.

b) - Certidão expedida pela Junta Comercial da região sede da empresa, demonstrando a situação de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte. Exigência baseada no Art. 8º da Instrução Normativa 103/2007 do Departamento Nacional do Comércio, esta que deverá ter sido emitida até 120 dias anteriores a data de realização da presente licitação;

10.4 - As empresas, que não apresentarem **a declaração (letra a) e a certidão (letra b) do item 10.3**, não serão enquadradas com tal, e ficarão impedidas de participar dos lotes exclusivos para ME e EPP, podendo participar apenas dos lotes citados no item 3.3 do edital.

XI – DOS RECURSOS

11.1. Dos atos da Comissão Permanente de Licitação/Equipe de Pregão, decorrentes da aplicação das Leis nº. 10.520/02 e 8.666/93 cabem:

I - Recurso, no prazo de 03 (três) dias corridos a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos de:

a) Habilitação ou inabilitação do licitante;

b) Julgamento das propostas;

c) Anulação ou revogação da licitação;

d) Rescisão do Contrato ou Ata de registro de preços, a que refere o inciso I do Art. 79, da Lei nº. 8.666/93.

e) Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa;

II – Representação, no prazo de 03 (três) dias corridos da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do Contrato ou instrumento equivalente, que não caiba recurso hierárquico;

11.2. A intimação dos atos referidos no item **11.1**, alíneas "**a**", "**b**", "**c**" e "**d**", , será feita através de publicação na imprensa oficial, salvo para os casos previstos na letra "**a**" e "**b**", se presentes os prepostos dos licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrado em ata.

11.3. O recurso previsto nas alíneas "**a**" e "**b**", do inciso I, do **item 11.1**, terá efeito suspensivo, podendo ao Ilm.º Sr. Pregoeiro Oficial, motivadamente, e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

11.4. Interposto o recurso será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 03 (três) dias corridos.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade superior através da Comissão Permanente de Licitação/Equipe de Pregão, que poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 03 dias corridos, ou nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 03 (três) dias corridos, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES **Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

11.6. Somente poderá interpor recurso, o representante legal da empresa ou pessoa que detenha poderes para tanto, devidamente comprovado através de instrumento procuratório público ou particular com firma reconhecida ou contrato social que credencie o peticionário/requisitante.

11.7. Os recursos interpostos sem fundamento, com fins de tumultuar, frustrar ou retardar o procedimento licitatório, serão encaminhados através de traslado ao Ministério Público para oferecimento de denúncia contra o pseudo-recorrente, conforme disposto nos artigos 100 e 101 da Lei 8.666/93.

11.8. Os recursos deverão ser instruídos com cópia do Contrato Social, com mandato Procuratório, autenticados em Cartório, por Tabelião de Notas ou por oficiais do Registro Civil das pessoas naturais competentes, ou em publicação no órgão da imprensa na forma da Lei, para representar a empresa recorrente, com a devida qualificação da empresa e do representante.

11.9- Eventuais impugnações ao edital deverão ser dirigidas ao pregoeiro, indicando os números do Pregão e do Processo Administrativo, assim como o telefone e o e-mail do impugnante, e ser protocolizadas no Protocolo Geral do Município de São Mateus, observando o prazo previsto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 41 da Lei Federal nº. 8.666/1993, e suas alterações. No mesmo momento deverá ser juntado documento que comprove a aptidão do signatário para a representação da empresa licitante (por documento original ou cópia autenticada).

11.10- A não juntado documento que comprove a aptidão do signatário para a representação da empresa licitante (por documento original ou cópia autenticada), referida no item 11.9, implica na não aceitação do pedido de impugnação.

11.11- Os pedidos de impugnação e recursos, interpostos fora dos prazos não serão reconhecidos.

XII - FASE RECURSAL

12.1- declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

12.2 - A petição de recurso poderá ser feita na própria sessão, mediante consignação em ata.

12.3 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante em Ata, importará a decadência do direito de recurso, conforme art. 4º, XX, da lei 10.520/2002;

12.4 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

12.5 - Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor;

12.6 - Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços ou contrato no prazo definido em edital; e

12.7 - Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata, aplicar-se-á o disposto no inciso XVI do art.4º da Lei 10.520/2002, sendo convocado os licitantes subsequentes, para avaliação de proposta e habilitação, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

XIII - ADJUDICAÇÃO e HOMOLOGAÇÃO

13.2 – A classificação das propostas, o julgamento da proposta e da habilitação serão submetidos à autoridade superior para deliberação quanto à sua homologação do objeto da licitação caso ocorra recurso.

13.3 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13.4 - Após a homologação referida no item anterior, os licitantes classificados, serão convocados para assinarem a Ata de Registro de Preços, no prazo de **até 05(cinco) dias**.

13.4 – A convocação poderá ocorrer por email ou fax.

13.5 – Para fins de formalização da Ata de Registro de Preços, deverá ser respeitada e especificada a ordem de classificação do certame e a quantidade de fornecedores a serem registrados.

13.6 - A Administração poderá prorrogar o prazo fixado no item 13.4, por igual período, nos termos do art. 64, § 1º da Lei Federal nº. 8.666/93, quando solicitado pelo licitante classificado, durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo ente promotor do certame.

13.7 – A empresa que não assinar a Ata de registro de preços, dentro do prazo estipulado no item 13, perderá o direito de celebra-la, sendo convocado a segunda colocada.

XIV – DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES DO REGISTRO DE PREÇOS

14.1 – **A Secretaria Municipal de Educação** será responsável pelo gerenciamento, orientação e controle do presente sistema de registro de preços.

14.2 - Fica facultada a adesão de outros órgãos públicos interessados ao presente Sistema de Registro de Preços, durante a sua vigência, desde que autorizado pelo Órgão Gerenciador indicado no item 14.1 e mediante aceitação de fornecimento pelo licitante beneficiário da Ata de Registro de Preços, tudo em conformidade com os critérios estabelecidos no artigo 17 do Decreto Estadual nº. 1.790/2007.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

XV – DA ENTREGA

15.1. A entrega e recebimento dos produtos será de forma parcelada, com pronta entrega, diretamente na unidade escolar emissora da Ordem de fornecimento.

15.2 - Os pedidos serão efetuados conforme necessidade de cada órgão participante, que emitirão as ordens de fornecimento mediante organização da unidade escolar, podendo os pedidos serem semanais ou quinzenais, dependendo da natureza do produto.

15.3 - As entregas são por conta dos fornecedores, onde serão realizadas nos endereços das escolas, alocadas por região, conforme Anexo I, do edital, exceto na Região IX que será por conta do requisitante, cabendo ao fornecedor efetuar a entrega dos produtos na sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Duque de Caxias, N° 194 - Bairro Carapina.

15.4 - O prazo para início do fornecimento é imediato, ou seja, de PRONTA ENTREGA, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, após Ordem de Fornecimento emitida pelo órgão requisitante.

15.5 – O Diretor da Unidade Escolar correspondente a AEC será o servidor responsável pelo recebimento e guarda dos produtos.

15.6 – O servidor poderá solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos produtos ou até mesmo a substituição por outros novos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos, sem prejuízo para o disposto nos artigos 441 a 446 do Código Civil de 2002.

XVI - DA CONDIÇÃO DE PAGAMENTO

16.1 - O pagamento será efetuado pela Secretaria Municipal de Finanças do Município de São Mateus, diretamente pela Tesouraria ou através de depósito em conta corrente da(s) licitante(s) vencedora(s), em até 30 (trinta) dias contados da data da entrega do(s) documento(s) fiscal(is)/Notas Fiscais no protocolo geral, acompanhada da liquidação dos bens entregues, a qual será emitida e atestada pelo fiscal da Ata de Registro de Preços.

16.2 - Os pagamentos serão realizados mediante "Contra Nota de Empenho de Despesa" face ao "relatório de fiscalização" elaborado pela fiscalização da Ata de Registro de Preços.

16.3 - O fornecimento deverá ser evidenciado com fotos;

16.4 - O pagamento será efetuado por meio de depósito na conta-corrente da contratada, através de Ordem Bancária, após a apresentação dos seguintes documentos:

- a. Nota Fiscal/Fatura de serviços discriminativa, em via única, devidamente atestada pela Secretaria requisitante, assim como pelo fiscal da Ata de Registro de Preços;
- b. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei n° 12.440/2011.
- c. Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal; e
- d. Certidão Conjunta perante a Secretaria da Receita Federal, e a Procuradoria da Fazenda Nacional, conforme IN/SRF n° 574/2005 e CND Estadual e Municipal na sede do Licitante;
- e. Relatório de Fiscalização.

16.5 - A apresentação de Nota Fiscal/Fatura com incorreções ou desacompanhada da documentação requerida no subitem anterior, implicará na sua devolução à Empresa contratada para regularização, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

16.6 - Nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto houver pendência de liquidação ou qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

16.7- Considera-se data do pagamento o dia da efetiva entrega da Ordem Bancária na unidade bancária.

16.8- É vedada a antecipação de pagamentos sem a correspondente entrega dos bens.

16.9 – Para a efetivação do pagamento a(s) licitante(s) deverá(ão) manter as mesmas condições previstas neste edital no que concerne a “Proposta de Preços” e a “Habilitação”.

XVII – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1 – As despesas inerentes a esse pregão ocorrerão à conta das respectivas dotações orçamentárias dos órgãos e entidades da administração direta e indireta que aderirem à contratação e serão especificadas ao tempo da ordem de emissão de fornecimento.

XVIII- PENALIDADES E SANÇÕES

18.1 - A inexecução da Ata, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a licitante, além das penalidades referidas no item anterior, a sanções e multas:

a) advertência – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para as quais tenha concorrido;

b) Multas, obedecidos os seguintes limites:

b.1– 10% (dez por cento) sobre o valor da ata, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato/Ata de registro de preços ou dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

b.2 – 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o vigésimo dia de atraso, sobre o valor da Ordem de Fornecimento referente ao atraso;

b.3 – 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ordem de Fornecimento, para atraso superior a 20 (vinte) dias;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES **Comissão Permanente de Licitação e Pregão**

- c)** suspensão temporária - de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- d)** declaração de inidoneidade - para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
- 18.2.** A PMSM aplicará as penalidades previstas na lei 8.666/93 e no Art. 7º da Lei nº 10.520/2002, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.
- 18.3** - A aplicação das sanções previstas neste item, não exclui a possibilidade da aplicação de outros, previstas na Lei Federal 8.666/93, inclusive a responsabilidade da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causadores à Administração;
- 18.3** - A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de São Mateus, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pela Prefeitura São Mateus;
- 18.4** - O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura, em favor da licitante, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei;
- 18.5** - As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;
- 18.6** - Em qualquer hipótese e aplicação de sanções, assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.
- 18.7** - À licitante ou à Contratada que incorram nas faltas referidas nos artigos 81 a 85 e 89 a 99 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como a licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a ata de registro de preço/contrato ou retirar instrumento equivalente aplicam-se, segundo a natureza e gravidade da falta, as sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93 ou em dispositivos de norma que vierem a substituí-la.
- 18.8** - É admissível recurso das penalidades previstas neste capítulo, exceto para a prevista na alínea "d", no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de intimação do ato (publicação no DIO/ES), de acordo com os preceitos do artigo 109, da Lei 8.666/93 atualizada.
- 18.9** - No caso de declaração de inidoneidade, prevista no subitem 18.1 alínea "D", caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da intimação do ato.
- 18.10** - Os recursos serão dirigidos à Autoridade que aplicou a penalidade, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou mantê-la, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

XIX - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA

- 19.1** - O prazo de vigência dessa Ata de Registro de Preços é de 11 (doze) meses, contados da data de sua publicação no Diário Oficial, vedada a sua prorrogação.

XX - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

- 20.1** - O valor Da Ata de Registro de Preços pactuado poderá ser revisto mediante solicitação da Contratada, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços, na forma do Artigo 65, inciso II, letra "d", da Lei 8.666/1.993 e suas alterações, e observado o seguinte:
- 20.2** - Caso ocorra à variação nos preços, a contratada deverá solicitar formalmente a PREFEITURA, devidamente acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido.

XXI - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GESTOR DA ATA

- 21.1** - Atestar os produtos recebidos, bem como sua nota fiscal/fatura.
- 21.2** - Efetuar o pagamento do valor constante na nota fiscal/fatura, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal/fatura devidamente atestada.
- 21.3** - Notificar o fornecedor registrado sobre eventuais atrasos na entrega dos produtos e/ou descumprimento de cláusulas da ata de registro de preços, no presente Termo de Referência, ou no Edital de convocação.
- 21.4** - Não receber os produtos dissonantes das especificações contidas neste Termo de Referência ou no Edital.
- 21.5** - Aplicar ao fornecedor as sanções administrativas regulamentares e cabíveis.
- 21.6** - Fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços decorrente deste Termo de Referência.

XXII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1** - Somente poderão participar deste Pregão às empresas que atenderem todas as exigências contidas neste edital e seus anexos, além das disposições legais, independentemente de transcrição.
- 22.2** - Poderão participar deste Pregão somente pessoas jurídicas que desenvolvam as atividades objeto desta licitação e que atendam as exigências deste edital.
- 22.3** - Ao apresentar proposta, fica subentendido que o licitante conhece e aceita todas as condições estabelecidas no presente edital, e seus anexos.
- 22.4** - A Prefeitura Municipal de São Mateus reserva-se o direito de efetuar diligências com a finalidade de verificação da autenticidade e veracidade dos documentos e das informações apresentadas nas propostas.
- 22.5** - O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

22.6 - Todas as declarações, proposta e outros documentos necessários a participação da licitante, deverão ser assinados por responsável legal da empresa, devidamente comprovado através de documentos exigidos neste edital, sob pena de seu não credenciamento, sua desclassificação ou inabilitação.

22.7 - O Pregoeiro solicitará, em qualquer época ou oportunidade, informações complementares, se julgar necessário.

22.8 - Poderão ser convidados a colaborar com o Pregoeiro, assessorando-o, quando necessário, profissionais de reconhecida competência técnica, não vinculada direta ou indiretamente a qualquer dos licitantes, bem como qualquer outro servidor desta Prefeitura (Secretaria).

22.9 - Este Edital será regido pelas regras e princípios do direito público, pela Lei nº 10.520/02 e pela Lei nº 8.666/93 com suas alterações, independente da transcrição das normas vigentes.

22.10 - O pregoeiro resolverá os casos omissos de acordo com o que rezam a Lei 10.520/2002, o Decreto nº 3.555/2000, Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, subsidiariamente, a Lei 8.666/93 e suas alterações.

22.11 - Informações complementares inerentes a este pregão poderão ser obtidas pelos interessados pelo tel.: (27) 3761-4857, de segunda a sexta feira no horário de 12:00 às 18:00 horas, no endereço mencionado no preâmbulo deste Edital.

22.12 - O pregoeiro pode a qualquer tempo negociar o preço com o licitante vencedor a fim de almejar proposta mais vantajosa para a Administração.

22.13 - À PMSM reserva-se o direito de revogar total ou parcialmente a presente licitação, tendo em vista o interesse público, ou ainda anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93, não cabendo aos licitantes o direito a indenizações, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da mesma Lei.

22.14 - O presente Edital poderá ser retirado no Setor de Licitações desta Prefeitura Municipal, no endereço já mencionado no preâmbulo deste edital, no horário de funcionamento do mesmo e no site: licitação@saomateus.es.gov.br.

22.15 - O licitante ficará obrigado a manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

22.16 - O licitante fica obrigado a atender a todas as exigências do gestor da Ata de Registro de Preços referente ao cumprimento da legislação brasileira vigente.

22.17 - Fazem parte do presente Edital integrando-o de forma plena, independentemente de transcrição:

a) Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA;

a) Anexo II – DESCRIÇÃO DO OBJETO;

b) Anexo III - MODELO DE CREDENCIAMENTO

c) Anexo IV - MODELO DE DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

d) Anexo V – MODELO DE DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO DA LEI Nº. 9.854/1999;

e) Anexo VI – MODELO DE DECLARAÇÃO (CUMPRIMENTO DA Lei nº. 10.520/2002);

f) Anexo VII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

São Mateus, ES, em 24 fevereiro de 2017.

PAULO ROBERTO B. BONA
Pregoeiro



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

ANEXO I

PROCESSO Nº 001370/2017

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017

TERMO DE REFERÊNCIA

1- OBJETO

FORMALIZAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO, PRA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALÍMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

2. UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação

3. Responsável pela emissão do Termo de Referência: Sirleneide dos Santos Brito

4. Condições de recebimento do objeto: pronta entrega, por região e unidade escolar, conforme ordens de fornecimento emitidas pelos órgãos participantes do Registro de Preço, relacionados no presente termo de referência.

5. Obrigações dos licitantes:

- Entregar os objetos conforme especificado no item 9 do presente termo de referência, obedecendo aos prazos de entrega – pronto atendimento, observando sempre a qualidade dos produtos;
- As licitantes deverão entregar os produtos, nos locais(escolas), estabelecidos por da Região, item 9 deste termo de referência.
- Os licitantes assumirão integral responsabilidade por danos causados ao Contratante e/ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto ora contratado, isentando o contratante de todas as reclamações que surjam subseqüentemente, sejam elas resultantes de atos de seus prepostos, ou de qualquer pessoa física ou jurídica envolvida no fornecimento dos respectivos produtos;
- Os licitantes ficarão obrigados a manter, durante todo o período do registro do preço, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

6. Obrigações dos órgãos participantes do Registro de Preços:

- Efetuar o pagamento de acordo com o valor e condições estipuladas na Ata do Registro de Preços;
- Alocar recursos financeiros e orçamentários necessários à execução da Ata;
- Emitir as ordens de fornecimento respeitando as colocações e preços da Ata.

7. Prazo da Ata de Registro de Preços: 11 (onze) meses.

8. Órgãos e Entidades participantes

- **Órgão Gerenciador:** Secretaria Municipal de Educação.
- **Entidades Participantes**

9- Locais de entrega das mercadorias:

- REGIÃO I – CENTRO

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "AVIAÇÃO"	Rua Nanuque, S/Nº, Aviação	AEC DA EMEF AVIAÇÃO - 03.265.371/0001-93
2	EMEF "CRICARÉ"	Av. Cricaré, S/Nº, Beira Rio	AEC DA EMEF CRICARE - 01.921.962/0001-46
3	EMEF "DR. ARNÓBIO ALVES DE HOLANDA"	Rua Principal, N° 195, Forno Velho - Cohab	AEC DA EMEF DR ARNOBIO ALVES DE HOLANDA - 01.898.126/0001-98
4	EMEF "GOLFINHO"	Rua Ruth Neves Esteves, N° 286, Ideal	AEC DA EMEF GOLFINHO - 01.891.669/0001-83
5	EMEF "PROF. JOÃO PINTO BANDEIRA"	Rua Duque de Caxias, N° 194, Carapina	AEC DA EMEF PROFESSOR JOÃO PINTO BANDEIRA - 01.913.307/0001-46
6	CEIM "ANDORINHAS"	Av. Cricaré, S/Nº, Cricaré	AEC DO CEIM ANDORINHAS - 10.909.839/0001-09
7	CEIM "BOA VISTA"	Rua Elias Jogaib, S/Nº, Boa Vista	AEC DO CEIM BOA VISTA - 10.909.766/0001-47
8	CEIM "CARMELINA RIOS"	Rua Coronel Mateus Cunha, S/Nº, Sernamby	AEC DO CEIM CARMELINA RIOS - 10.954.613/0001-11
9	CEIM "NOSSA SRª. APARECIDA"	Rua Mateus Antonio Matos,	AEC DO CEIM NOSSA SENHORA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		S/Nº, Porto	APARECIDA - 10.919.320/0001-01
10	CEIM "PEQUENO PRINCIPE"	Rua 05, Nº 13, Nova Conquista	AEC DO CEIM PEQUENO PRINCIPE - 11.051.861/0001-15
11	CEIM "PROF. ORMY FONSECA E SILVA"	Rua Peroba, Nº 67, Cacique	AEC DO CEIM PROFESSOR ORMY FONSECA E SILVA - 10.919.299/0001-36
12	CEIM "SÃO JOÃO"	Rua Laura Faria Lima, S/Nº, Sernamby	AEC DO CEIM SÃO JOÃO - 10.909.796/0001-53
13	CEIM "SEMENTINHA"	Rua Principal, S/Nº, Cohab	AEC DO CEIM SEMENTINHA - 10.919.277/0001-76
14	CEIM "SONHO DE CRIANÇA"	Rua Itupeva, S/Nº, Aviação	AEC DO CEIM SONHO DE CRIANÇA - 11.052.069/0001-85

- REGIÃO II – PEDRA D'ÁGUA

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "VALÉRIO COSER"	Estrada do Nativo, S/Nº, Pedra D' Água	AEC DA EMEF VALERIO COSER - 03.253.854/0001-78
2	CEIM "AREINHA"	Rua Ilheus, S/Nº, Areinha	AEC DO CEIM AREINHA - 10.919.270/0001-54
3	CEIM "CLAUDIA SCARINZE"	Rua Projetada, S/Nº, Liberdade - Pedra D'água	AEC DO CEIM CLAUDIA SCARINZI - 11.091.338/0001-12

- REGIÃO III – GURIRI

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "GURIRI"	Rua Nova Venécia, Nº 1203, Guriri	AEC DA EMEF GURIRI - 01.924.876/0001-97
2	EMEF "M ^a FRANCISCA NUNES COUTINHO"	Nativo de Barra Nova, S/Nº	AEC DA EMEF MARIA FRANCISCA NUNES COUTINHO - 01.917.644/0001-01
3	EMEF "OURO NEGRO"	Rua Nova Venécia, Nº 969, Guriri	AEC DA EMEF OURO NEGRO - 05.923.104/0001-91
4	EMEF "PROF ^a . HERINÉIA LIMA OLIVEIRA"	Rua Edith Laura Moreira D'Almeida, S/Nº, Guriri	AEC DA EMEF PROFESSORA HERINÉIA LIMA OLIVEIRA - 10.222.567/0001-66
5	CEIM "ANDRÉ ORLANDI NARDOTTO"	Rua Conceição da Barra, Nº 523, Lado Sul - Guriri	AEC DO CEIM ANDRÉ ORLANDI NARDOTTO - 10.936.149/0001-30
6	CEIM "OVELHINHA"	Rod. Othovarino Duarte Santos, Nº 400, Guriri	AEC DO CEIM OVELHINHA - 10.936.186/0001-49
7	CEIM "TESOURO DA ILHA"	Rua XXXII, esquina com a 9ª Avenida, quadra 2C, Loteamento Caiçaras – Lado Norte - Guriri	AEC DO CEIM TESOURO DA ILHA - 10.977.622/0001-28

- REGIÃO IV – SANTO ANTÔNIO

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "DORA ARNIZAUT SILVARES"	Av. Ayrton Senna, S/Nº, Bairro Bom Sucesso	AEC DA EMEF DORA ARNIZAUT SILVARES - 03.218.281/0001-41
2	EMEF "LILAZINA GOMES DE SOUZA"	Rodovia BR 101, Km 65, Posto Esso	AEC DA EMEF LILAZINA GOMES DE SOUZA - 01.799.676/0001-50
3	EMEF "SANTA TEREZINHA"	Rua Hermes Valadares, Nº 170, Santa Tereza	AEC DA EMEF SANTA TEREZINHA - 01.787.789/0001-35
4	EMEF "VER. LAURINDO SAMARITANO"	Rua São João Batista, S/Nº, Litorâneo	AEC DA EMEF VEREADOR LAURINDO SAMARITANO - 01.787.447/0001-15
5	EMEF "VILA VERDE"	Rua Amazonas, S/Nº, Vila Verde	AEC DA EMEF VILA VERDE - 03.287.251/0001-97
6	CEIM "ALICE PONTE IN VALTELINA"	Av. Sol, S/Nº, Vitória	AEC DO CEIM ALICE PONTE IN VALTELINA - 10.909.864/0001-84
7	CEIM "AMÁBILE ZANELATO QUINQUIM"	Av. Vitória, S/Nº, Vila Nova	AEC DO CEIM AMÁBILE ZANELATO QUINQUIM - 10.909.755/0001-67
8	CEIM "DOIS ESQUILOS"	Av. Brasil, S/Nº, Vila Nova	AEC DO CEIM DOIS ESQUILOS - 11.091.320/0001-10
9	CEIM "LAR DA CRIANÇA"	Av. Hermes Valadares, S/Nº, Santa Tereza	AEC DO CEIM LAR DA CRIANÇA - 10.977.641/0001-54
10	CEIM "PAULO FREIRE"	Rua Amazonas, S/Nº, Vila	AEC DO CEIM PAULO FREIRE -



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		Verde	10.998.001/0001-20
11	CEIM "SANTO ANTONIO"	Rua Wilson Gomes, Nº 257, Santo Antônio	AEC DO CEIM SANTO ANTONIO - 11.051.887/0001-63
12	CEIM "SÃO FRANCISCO DE ASSIS"	Rua Vereador Laurindo Samaritano, Nº 93, Litorâneo	AEC DO CEIM SÃO FRANCISCO DE ASSIS - 10.909.868/0001-62
13	CEIM "SÃO PEDRO"	Rua Cinco, Nº 13, Nova Conquista	AEC DO CEIM SÃO PEDRO - 10.977.609/0001-79

- REGIÃO V – BOM SUCESSO

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF " PROFª. MARIZETE VENÂNCIO DO NASCIMENTO"	Av. Dom José Dalvit, S/Nº, Aroeira	AEC DA EMEF PROFESSORA MARIZETE VENÂNCIO DO NASCIMENTO - 01.806.957/0001-92
2	EMEF "AYRTON SENNA"	Av. Antonio Lougon Moulin, Nº 84, Bom Sucesso	AEC DA EMEF AYRTON SENNA - 10.234.926/0001-03
3	EMEF "BOM SUCESSO"	Av. Gileno Santos, S/Nº, Bom Sucesso II	AEC DA EMEF BOM SUCESSO - 01.910.258/0001-98
4	CEIM "BRILHO DO SABER"	Rua Projetada 03, esquina com Projetada 01 (Área A) - Aroeira	AEC DO CEIM BRILHO DO SABER - 10.936.214/0001-28
5	CEIM "PARAÍSO INFANTIL"	Av. Antonio Lougon Moulin, S/Nº, Bom Sucesso	AEC DO CEIM PARAÍSO INFANTIL - 10.919.287/0001-01

- REGIÃO VI – SEAC

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "Mª APARECIDA DOS S. S. FILADELFO"	Rua 05, Pomar dos Colibris, S/Nº, Morada do Ribeirão	AEC DA EMEF MARIA APARECIDA DOS SANTOS SILVA FILADELFO - 03.264.274/0001-86
2	EMEF "Mª DA CUNHA FUNDÃO"	Av. Carina, S/Nº, Seac	AEC DA EMEF MARIA DA CUNHA FUNDÃO - 01.880.959/0001-21
3	EMEF "PAULO ANTÔNIO DE SOUZA"	Rodovia BR 101, Km 83, Paulista	AEC EMEF PAULO ANTÔNIO DE SOUZA - 03.261.966/0001-70
4	EMEF "ROSELI PIRES CLEMENTE"	Rua Ícaro, S/Nº, Seac	AEC DA EMEF ROSELI PIRES CLEMENTE - 10.159.182/0001-00
5	CEIM "MEU AMIGUINHO"	Av. Carina, S/Nº, Seac	AEC DO CEIM MEU AMIGUINHO - 10.977.620/0001-39
6	CEIM "PAULISTA"	Rodovia BR 101, Km 83, Paulista	AEC DO CEIM PAULISTA - 10.909.859/0001-71
7	CEIM "MORADA DO RIBEIRÃO"	Rua Ilha dos Uirapurus, S/Nº, Morada do Ribeirão	AEC DO CEIM MORADA DO RIBEIRÃO - 10.873.126/0001-24
8	CEIM "EGÍDIO BORDONI"	Rodovia BR 101, Km 67,5, Morada do Ribeirão	AEC DO CEIM EGÍDIO BORDONI - 01.908.278/0001-24

- REGIÃO VII – MEIO RURAL I

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	ECORM DA REGIÃO DO CÓRREGO SECO	Córrego Seco	AEC DA ESCOLA COMUNITÁRIA RURAL MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL DA REGIÃO DO CÓRREGO SECO - 12.387.695/0001-95
2	EMEF "CORREGO DO MILANEZ"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, S/Nº, Km 28	AEC DA EMEF CORREGO DO MILANEZ - 03.260.396/0001-02
3	EMEF "KM 35"	Rodovia BR 381, S/Nº, Km 35	AEC DA EMEF KM 35 - 08.195.560/0001-50
4	EMEF "SÃO PIO X"	Córrego da Palmeira, Km 47	AEC DA EMEF SÃO PIO X - 03.267.411/0001-36
5	EMEF "ZUMBI DOS PALMARES"	Rodovia 381, Km 53, Nestor Gomes	AEC DA EMEF ZUMBI DOS PALMARES - 07.638.880/0001-75
6	CEIM "MUNDO DO SABER"	BR 381, Rod. Miguel Curry Carneiro, Km 35	AEC DO CEIM MUNDO DO SABER - 10.919.308/0001-99
7	CEIM "CRIANÇA FELIZ"	Rua Evaristo Sossai, Km 41, Nestor Gomes	AEC DO CEIM CRIANÇA FELIZ - 10.909.832/0001-89



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

8	ESCOLA FAMÍLIA AGRÍCOLA DO KM 41	Km 41, Nestor Gomes	APEFA KM 41 – ASSOCIAÇÃO PROMOCIONAL DA ESCOLA FAMÍLIA AGRÍCOLA DO KM 41 CNPJ 02.810.966/0001-10
---	----------------------------------	---------------------	--

-REGIÃO VIII – MEIO RURAL II

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EMEF "ANEDINA ALMEIDA SANTOS"	Rua Principal. S/Nº, Nova Lima - Itauninhas	AEC DA EMEF ANEDINA ALMEIDA SANTOS - 01.752.612/0001-01
2	EMEF "MERCEDES DE AGUIAR"	Rua Principal, S/Nº, Itauninhas	AEC DA EMEF MERCEDES DE AGUIAR - 01.913.320/0001-03
3	CEIM "ISABEL RODRIGUES VIEIRA"	Rua Geronimo José, S/Nº, Nova Lima - Itauninhas	AEC DO CEIM ISABEL RODRIGUES VIEIRA - 10.909.769/0001-80
4	CEIM "SANTA MARIA"	Rod. ES 315, S/Nº, Santa Maria	AEC DO CEIM SANTA MARIA - 11.298.690/0001-23

- REGIÃO IX – DIRETOR ITINERANTE (entrega nas Unidades Escolares por conta da Direção da mesma)

ITEM	UNIDADES ESCOLAR	ENDEREÇO	PERSONALIDADE JURÍDICA
1	EPM "ALICE MOREIRA MACHADO"	Estrada do Nativo de Barra Nova	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EPM ANTONIO MACIEL FILHO, EPM CAMPO GRANDE DE BAIXO, EPM ALICE MOREIRA MACHADO, EPM SÃO MIGUEL, EPM ENEDINO MONTEIRO - 10.474.636/0001-29
2	EPM "SÃO MIGUEL"	Estrada do Nativo de Barra Nova	
3	EPM ANTONIO MACIEL FILHO	Jambeiro	
4	EPM "ENEDINO MONTEIRO"	Estrada do Nativo, Barra Nova Sul	
5	EPM "CAMPO GRANDE DE BAIXO"	Estrada do Nativo de Barra Nova	
6	EPM "ALMIRA DIAS PERIN"	Córrego do Jacaré, Jaguaré	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EUM CÓRREGO DEZOITO, EPM CÓRREGO DO RANCHO, EPM ALMIRA DIAS PERIM, EPM ANTÔNIO LIMA - 08.725.751/0001-87
7	EUM UNIÃO	Zona Rural	
8	EPM "CÓRREGO DO RANCHO"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 28	
9	EUM "ANTÔNIO LIMA"	Córrego Grande	
10	EUM CÓRREGO DEZOITO	Córrego do Dezoito	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EUM CÓRREGO SANTA MARIA, EPM CÓRREGO MATA SEDE, EPM CÓRREGO GRANDE DE CIMA, EPM BERNADETE LOURDES BASTOS - 03.784.199/0001-84
11	EPM "BERNADETE LOURDES BASTOS"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 29	
12	EPM "CÓRREGO GRANDE DE CIMA"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 35	
13	EPM "CÓRREGO MATA SEDE"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 29	
14	EUM "CÓRREGO DE SANTA MARIA"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 23	
15	EPM "CÓRREGO DO ATERRO"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 35	
16	EPM "CÓRREGO SECO"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 41	
17	EPM "SÃO JORGE"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EPM CÓRREGO SECO, EUM SANTA ROSA DE LIMA, EUM ARARIBÁ, EPM CÓRREGO DO ATERRO, EPM SÃO JORGE - 08.725.763/0001-01
18	EUM "ARARIBÁ"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 35	
19	EUM "SANTA ROSA DE LIMA"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 35	
20	EPM "CÓRREGO DO CHIADO"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança	AEC DO CONSÓRCIO DAS ESCOLAS EPM CÓRREGO DO CHIADO, EPM SÃO DOMINGOS DE ITAUNINHAS, EPM CÓRREGO DO GAMA, EPM NOVA VISTA, EPM DILÔ BARBOSA - 08.809.093/0001-01
21	EPM "DILÔ BARBOSA"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança	
22	EPM "NOVA VISTA"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança, Nova Vista	
23	EPM "SÃO DOMINGOS DE ITAUNINHAS"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

24	EPM "CÓRREGO DO GAMA"	Rodovia São Mateus X Boa Esperança, Fazenda Córrego do Gama	
25	EPM "CÓRREGO GRANDE"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EPM KM 20, EPM CÓRREGO GRANDE, EPM PALMITO, EPM GIRASSOL - 08.725.785/0001-71
26	EPM "GIRASSOL"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia	
27	EUM SANTO ANJO	Zona Rural	
28	EPM "KM 20"	Km 20	
29	EPM "PALMITO"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 23	
30	EPM "DIVINO ESPÍRITO SANTO"	Rodovia BR 101, KM 23	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EPM DIVINO ESPÍRITO SANTO, EUM CÓRREGO SANTA RITA, EUM NOSSA SENHORA DE LOURDES, EUM SAPUCAIA II, EUM CÓRREGO DO PIQUI - 08.725.841/0001-78
31	EUM "CÓRREGO DO PIQUI"	Rodovia BR 101, Km 83, Paulista	
32	EUM "CÓRREGO SANTA RITA"	Rodovia BR 101, Comunidade Santa Rita	
33	EUM "NOSSA SENHORA DE LOURDES"	Rodovia BR 101, Córrego da Onça	
34	EUM "SAPUCAIA II"	Riozinho	
35	EPM "MILITINO CARRAFA"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 13	AEC DO CONSORCIO DAS ESCOLAS EPM MILITINO CARRAFA - KM 13, EPM VAVERSA, EPM RIO PRETO, EUM SÃO GERALDO - 08.809.107/0001-97
36	EPM "RIO PRETO"	Rodovia Othovarino Duarte Santos, Rua São Gabriel, S/Nº - Rio Preto	
37	EUM "SÃO GERALDO"	Rua Principal, S/Nº, Itauninhas	
38	EPM "VAVERSA"	Rodovia 381, Miguel Curry Carneiro, Km 16	
39	EPM "ANNA LUBBER LONARDELLI"	Zona rural	AEC DO CONSÓRCIO DAS ESC. EPM MARIRICU, EPM PATRIMÔNIO CÓRREGO DA AREIA, EPM ANNA LUBBE LONARDELLI, EUM SÃO JOÃO BOSCO E EUM FAZENDA CEDRO - 12.764.933/0001-34
40	EPM "MARIRICU"	Zona rural	
41	EPM "PATRIMÔNIO CÓRREGO DA AREIA"	Zona rural	
42	EUM "SÃO JOÃO BOSCO"	Zona rural	
43	CEIM "BEIRA RIO"	Rodovia São Mateus X Nova Venécia, Km 28	AEC DO CONSÓRCIO DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL BEIRA RIO, SANTA TEREZINHA, GEORGINA E VALE DA VITÓRIA - 12.764.824/0001-17
44	PEM XIII DE SETEMBRO	Zona Rural	
45	CEIM "SANTA TEREZINHA"	Estrada Km 29, Santa Leocardia, S/Nº, Km 29	
46	CEIM "VALE DA VITÓRIA"	Cachoeira do Cravo, S/Nº, Km 43, Nestor Gomes	
47	CEIM "GEORGINA"	Cachoeira do Cravo, S/Nº, Km 43	

9.1. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES:

9.1.1 - A quantidade máxima estimada a ser adquirida pelos órgãos participantes do certame, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, é fixada em 100%.

9.1.2 – A quantidade mínima estimada a ser adquirida pelos órgãos participantes do certame, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, **é de 5% (cinco por cento) do total estimado para cada LOTE de cada região.**

9.1.2.1 Os produtos (LOTES) que fazem parte também da Chamada Pública para a Agricultura Familiar, de cada região, são fornecidos prioritariamente pela Agricultura Familiar, que terão um registro de preços efetuado por meio de Chamada Pública. Sendo assim, esses alimentos serão adquiridos junto aos demais fornecedores somente na impossibilidade dos Agricultores Familiares efetuarem os fornecimentos necessários. Desta forma, a quantidade mínima a ser adquirida desses LOTES é de 0%. Os produtos pertencentes a agricultura familiar, estão especificados na planilha a baixo:

UNID.	ESPECIFICAÇÃO
KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

	estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
UNIDADE	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas.
KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
UNIDADE	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.
KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
KG	LARANJA PERA – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
CAMARINA	CAMARINA DE OVOS – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa.
KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
KG	POLPA DE FRUTAS – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.
KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
UNIDADE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.
KG	FILE DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade.
EMBALAGEM	CANJIQUEINHA - Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
KG	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
EMBALAGEM	FEIJÃO CARIOCA - acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

	validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
KG	FUBÁ - produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
EMBALAGEM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
UN	BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL - Embalagem de 100g. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega.
UN	BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE - Embalagem de 350g. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.

9.1.3 - O fornecedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições em caso de contratos decorrentes da Ata de registro de preços, os acréscimos que se fizerem nas compras, até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade máxima estimada de fornecimento estabelecida neste termo de referência.

9.1.4 – A adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos e entidades que não tenham participado do certame dependerá, além de autorização do órgão gerenciador, de aceitação de fornecimento pelo particular, observados, ainda, os seguintes critérios:

- a) Os quantitativos fixados pelos órgãos e entidades que não tenham participado do certame não serão computados nos quantitativos fixados originariamente nos itens 9.1.1 a 9.1.3;
- b) Ao órgão ou entidade que não tenha participado do certame licitatório fica vedada a fixação de suas respectivas quantidades em montante superior ao máximo estabelecido no item 9.1.1;
- c) Não será admitida a adesão de órgãos e entidades que não tenham participado do certame, na hipótese de risco de prejuízo para as obrigações anteriormente assumidas, o que será aferido pelo órgão gerenciador, mediante decisão fundamentada.

9.1.5 - A existência de preços registrados não obrigará a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para a aquisição pretendida nas hipóteses previstas na Lei Federal nº. 8.666/93, mediante fundamentação, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

9.2. LOCAIS E PRAZO DE ENTREGA:

A entrega e recebimento dos produtos será de forma parcelada, com pronta entrega, diretamente na unidade escolar emissora da Ordem de fornecimento. Os pedidos serão efetuados conforme necessidade de cada órgão participante, que emitirão as ordens de fornecimento mediante organização da unidade escolar, podendo os pedidos serem semanais ou quinzenais, dependendo da natureza do produto. As entregas são por conta dos fornecedores, nos endereços das escolas de cada REGIÃO, especificados no item 9 do termo de referência, exceto na REGIÃO IX que será por conta do requisitante, cabendo ao fornecedor efetuar a entrega dos produtos na sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Duque de Caxias, Nº 194 - Bairro Carapina.

9.3. FORMA DE PAGAMENTO:

Os pagamentos serão efetuados diretamente por cada entidade participante do Registro de Preço, que emitirá a ordem de fornecimento, conforme estabelecido na Ata de Registro de Preços, sendo efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Nota Fiscal discriminativa, em via única, devidamente atestada pelo requisitante;
- b) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei nº 12.440/2011.
- c) Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal; e
- d) Certidão Conjunta perante a Secretaria da Receita Federal, e a Procuradoria da Fazenda Nacional, conforme IN/SRF nº 574/2005 e CND Estadual e Municipal na sede do Licitante.

9.3.1 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

0100 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

900005 - Educação Para Todos

12 - EDUCAÇÃO

306 - Alimentação e Nutrição

0455 - Educação Para Todos



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

2.084 - Aquisição de Gêneros Alimentícios para Preparo da Merenda com Recursos da União, Estado e Município
33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO
11070000 - RECURSOS DO FNDE

10. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS:

Considerando o tipo de julgamento das propostas utilizar-se-á o critério de menor preço por lote e por região.

11. JUSTIFICATIVA:

Considerando a Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, emitida pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

Considerando a Resolução nº 43, de 13 de novembro de 2013, emitida também pelo FNDE, que estabelece período de transição, no qual fica facultado aos estados, Distrito Federal e municípios repassar os recursos recebidos à conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) diretamente às escolas da respectiva rede de ensino;

A solicitação em tela se faz necessária para que ocorra a licitação, na modalidade de Pregão Presencial, para Sistema de Registro de Preço, para que sejam devidamente e legalmente registrados os preços e fornecedores que atenderão as Associações Escola Comunidade – AECs, personalidades jurídicas das Unidades Escolares do município de São Mateus, conforme regiões e descrições detalhadas, no que tange a aquisição de alimentos para o preparo da merenda escolar no ano letivo de 2017.

12. RESULTADOS ESPERADOS:

Os resultados pretendidos com o presente registro de preços é subsidiar as AECs, personalidades jurídicas das unidades escolares da rede municipal de ensino, com o procedimento licitatório necessário e preconizado na resolução supra citada, para fins de aquisição de gêneros alimentícios para preparo da merenda escolar no processo descentralizado de recursos financeiros adotados pela Prefeitura Municipal de São Mateus.

13 - O PREÇO MÁXIMO UNITÁRIO admitido para cada LOTE, independente da região é o abaixo relacionado:

UNID.	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNIT MÁXIMO A SER PAGO – R\$
LT	IOGURTE - sabor de morango, embalagem de 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega.	6,07
LT	LEITE UHT, INTEGRAL - Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	2,65
EMBALAGEM	LEITE EM PO – embalagem de 400 gramas. Ingrediente: Leite integral. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve conter no mínimo 9% de proteína/porção, 24% de cálcio/porção, até 17mg de colesterol/porção. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	9,08
PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - Com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	5,71
PCT	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES (abacaxi, laranja, neutro, fubá, baunilha) - em embalagem de 400 gramas.	2,01
KG	PÃO TIPO HOT-DOG com 50 gramas. Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	11,20
KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	21,62
KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e	2,49



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

	larvas.	
KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	3,26
UNIDA DE	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas.	1,39
KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	4,02
KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	4,05
KG	BATATA INGLESA - in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	2,82
KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	3,12
KG	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	2,46
KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	3,32
KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	1,53
UNIDA DE	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	1,54
KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	6,62
KG	LARANJA PERA - in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	2,89
KG	MAÇA - in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	8,29
KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	1,39
CAMARINA	CAMARINA DE OVOS - Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa.	11,03
KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	3,59
KG	POLPA DE FRUTAS - Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	13,42
KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	2,09



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

UNIDA DE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	1,26
KG	TOMATE - longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	2,46
KG	CARNE BOVINA - Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	16,59
KG	CARNE BOVINA - Em Cubos tipo músculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	17,26
KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem de 01 kg. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	8,23
KG	PEITO DE FRANGO - Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10,99
KG	FILÉ DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade.	26,90
EMBA LAGE M	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	3,96
EMBA LAGE M	AÇUCAR CRISTAL - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	12,79
EMBA LAGE M	AMIDO DE MILHO - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	4,98
EMBA LAGE M	ARROZ – Branco, tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	12,99
EMBA LAGE M	BISCOITO DOCE - Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	3,32
EMBA LAGE M	BISCOITO SALGADO – Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	3,15



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

EMBALAGEM M	CANJQUINHA- Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg . Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	1,83
EMBALAGEM M	COLORIFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	9,59
UNIDADE	EXTRATO DE TOMATE - concentrado; contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem 340 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	1,92
KG	FARINHA DE MANDIOCA- Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	5,26
EMBALAGEM M	FEIJÃO CARIOCA- acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	8,10
KG	FUBÁ- produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	2,26
KG	MACARRÃO ESPAGUETE- com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5,14
EMBALAGEM M	MACARRÃO PARAFUSO - com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	2,82
EMBALAGEM M	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	2,29
UNIDADE	OLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	4,02
KG	SAL - Iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	1,00
UNID	SUCO DE CAJU - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju, em embalagem de 500ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	3,34
UNID	SUCO DE GOIABA - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, em embalagem de 500 ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	3,79
UNID	VINAGRE - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	1,79
KG	FARINHA DE TRIGO - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	2,12
EMBALAGEM M	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	2,69
EMBALAGEM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional,	4,77



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

M	peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	
EMBALAGEM	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Ingrediente: Aveia. CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	4,48
UN	ADOÇANTE DIETÉTICO - Embalagem de 75 ml. Adoçante líquido, à base de 100% sucralose, dietético, bico dosador. Validade mínima de 22 meses, impressa na embalagem, a partir da entrega.	11,05
UN	ACHOCOLATADO DIET- Embalagem de 210g. Achocolatado em pó solúvel isento de sacarose, com adoçante a base de edulcorante natural, preparado com ingredientes sãos e limpos, isento de glúten e lactose em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, contendo 210 g, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	15,68
UN	BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL - Embalagem de 100g. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega.	2,88
UN	BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE - Embalagem de 350g. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.	4,85
UN	LEITE DE SOJA (LITRO)- Embalagem Tetra Pak de 1 litro. Fontes de proteína de cálcio, fortificado com vitaminas, 0% de lactose e colesterol por se tratar de um alimento com soja. Não possui conservantes.	5,57
UN	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEN. Embalagem de 500g. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	6,49

14. OUTRAS PRESCRIÇÕES

- Além das especificações acima, deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da proposta e do recebimento do produto licitado:
- Não serão aceitos produtos/materiais em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência;
- Prazo de validade da proposta não deverá ser coincidente com o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços;
- Nos preços cotados deverão estar inclusos os custos de transporte, carga, descarga, embalagem, seguro e quaisquer outras despesas para a entrega do material;
- Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, embalagens, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na aquisição e entrega dos materiais cotados, bem como transporte, custos, estocagem até a entrega total do objeto, carga e descarga, testes, leis sociais e tributos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

ANEXO II

PROCESSO Nº 001370/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017

DESCRIÇÃO DO OBJETO

LOTE	UNID	ESPECIFICAÇÃO	Quant	Valor unit . R\$	Valor total . R\$
01	LT	IOGURTE- sabor de morango, embalagem de 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. REGIÃO I	16.000		
02	LT	IOGURTE- sabor de morango, embalagem de 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. REGIÃO II	3.000		
03	LT	IOGURTE- sabor de morango, embalagem de 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. REGIÃO III	9.500		
04	LT	IOGURTE- sabor de morango, embalagem de 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. REGIÃO IV	12.000		
05	LT	IOGURTE- sabor de morango, embalagem de 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. REGIÃO V	10.000		
06	LT	IOGURTE- sabor de morango, embalagem de 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. REGIÃO VI	8.000		
07	LT	IOGURTE- sabor de morango, embalagem de 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. REGIÃO VII	6.860		
08	LT	IOGURTE- sabor de morango, embalagem de 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. REGIÃO VIII	2.940		
09	LT	IOGURTE- sabor de morango, embalagem de 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. REGIÃO IX	3.500		
10	LT	LEITE UHT, INTEGRAL- Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	18.000		
11	LT	LEITE UHT, INTEGRAL- Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	6.000		
12	LT	LEITE UHT, INTEGRAL- Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	12.000		
13	LT	LEITE UHT, INTEGRAL- Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor	19.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV			
14	LT	LEITE UHT, INTEGRAL- Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	12.000		
15	LT	LEITE UHT, INTEGRAL- Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	12.000		
16	LT	LEITE UHT, INTEGRAL- Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	14.000		
17	LT	LEITE UHT, INTEGRAL- Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	6.000		
18	LT	LEITE UHT, INTEGRAL- Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	10.000		
19	EMB ALAG EM	LEITE EM PÓ – embalagem de 400 gramas. Ingrediente: Leite integral. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve conter no mínimo 9% de proteína/porção, 24% de cálcio/porção, até 17mg de colesterol/porção. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. REGIÃO I	20.000		
20	EMB ALAG EM	LEITE EM PÓ – embalagem de 400 gramas. Ingrediente: Leite integral. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve conter no mínimo 9% de proteína/porção, 24% de cálcio/porção, até 17mg de colesterol/porção. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. REGIÃO II	4.000		
21	EMB ALAG EM	LEITE EM PÓ – embalagem de 400 gramas. Ingrediente: Leite integral. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve conter no mínimo 9% de proteína/porção, 24% de cálcio/porção, até 17mg de colesterol/porção. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. REGIÃO III	12.000		
22	EMB ALAG EM	LEITE EM PÓ – embalagem de 400 gramas. Ingrediente: Leite integral. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve conter no mínimo 9% de proteína/porção, 24% de cálcio/porção, até 17mg de colesterol/porção. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. REGIÃO IV	15.000		
23	EMB ALAG EM	LEITE EM PÓ – embalagem de 400 gramas. Ingrediente: Leite integral. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve conter no mínimo 9% de proteína/porção, 24% de cálcio/porção, até 17mg de colesterol/porção. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. REGIÃO V	10.000		
24	EMB	LEITE EM PÓ – embalagem de 400 gramas. Ingrediente: Leite integral. O produto deverá	9.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

	ALAG EM	apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve conter no mínimo 9% de proteína/porção, 24% de cálcio/porção, até 17mg de colesterol/porção. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. REGIÃO VI			
25	EMB ALAG EM	LEITE EM PÓ – embalagem de 400 gramas. Ingrediente: Leite integral. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve conter no mínimo 9% de proteína/porção, 24% de cálcio/porção, até 17mg de colesterol/porção. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. REGIÃO VII	7.700		
26	EMB ALAG EM	LEITE EM PÓ – embalagem de 400 gramas. Ingrediente: Leite integral. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve conter no mínimo 9% de proteína/porção, 24% de cálcio/porção, até 17mg de colesterol/porção. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. REGIÃO VIII	3.300		
27	EMB ALAG EM	LEITE EM PÓ – embalagem de 400 gramas. Ingrediente: Leite integral. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve conter no mínimo 9% de proteína/porção, 24% de cálcio/porção, até 17mg de colesterol/porção. O produto não pode conter Glúten nem Maltodextrina. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. REGIÃO IX	5.000		
28	PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - Com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. REGIÃO I	1.300		
29	PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - Com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. REGIÃO II	200		
30	PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - Com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. REGIÃO III	700		
31	PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - Com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. REGIÃO IV	1.000		
32	PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - Com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. REGIÃO V	700		
33	PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - Com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. REGIÃO VI	600		
34	PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - Com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. REGIÃO VII	560		
35	PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - Com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. REGIÃO VIII	240		
36	PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - Com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. REGIÃO VIII	150		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		(seis) meses a contar da data da entrega.			
37	PCT	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES (abacaxi, laranja, neutro, fubá, baunilha)-em embalagem de 400 gramas. REGIÃO I	1.800		
38	PCT	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES (abacaxi, laranja, neutro, fubá, baunilha)-em embalagem de 400 gramas. REGIÃO II	600		
39	PCT	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES (abacaxi, laranja, neutro, fubá, baunilha)-em embalagem de 400 gramas. REGIÃO III	1.600		
40	PCT	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES (abacaxi, laranja, neutro, fubá, baunilha)-em embalagem de 400 gramas. REGIÃO IV	2.500		
41	PCT	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES (abacaxi, laranja, neutro, fubá, baunilha)-em embalagem de 400 gramas. REGIÃO V	2.000		
42	PCT	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES (abacaxi, laranja, neutro, fubá, baunilha)-em embalagem de 400 gramas. REGIÃO VI	1.200		
43	PCT	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES (abacaxi, laranja, neutro, fubá, baunilha)-em embalagem de 400 gramas. REGIÃO VII	1.050		
44	PCT	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES (abacaxi, laranja, neutro, fubá, baunilha)-em embalagem de 400 gramas. REGIÃO VIII	450		
45	PCT	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES (abacaxi, laranja, neutro, fubá, baunilha)-em embalagem de 400 gramas. REGIÃO IX	570		
46	KG	PÃO TIPO HOT-DOG com 50 gramas. Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. REGIÃO I	5.200		
47	KG	PÃO TIPO HOT-DOG com 50 gramas. Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. REGIÃO II	900		
48	KG	PÃO TIPO HOT-DOG com 50 gramas. Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. REGIÃO III	3.500		
49	KG	PÃO TIPO HOT-DOG com 50 gramas. Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. REGIÃO IV	3.900		
50	KG	PÃO TIPO HOT-DOG com 50 gramas. Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. REGIÃO V	3.000		
51	KG	PÃO TIPO HOT-DOG com 50 gramas. Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca	3.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. REGIÃO VI			
52	KG	PÃO TIPO HOT-DOG com 50 gramas. Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. REGIÃO VII	2.100		
53	KG	PÃO TIPO HOT-DOG com 50 gramas. Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. REGIÃO VIII	900		
54	KG	PÃO TIPO HOT-DOG com 50 gramas. Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. REGIÃO IX	1.300		
55	KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	2.000		
56	KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	400		
57	KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	1.500		
58	KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	2.000		
59	KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	1.300		
60	KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	1.000		
61	KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	840		
62	KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	360		
63	KG	ALHO - Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	600		
64	KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	8000		
65	KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou	1.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II			
66	KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	5.000		
67	KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	3.100		
68	KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	2.000		
69	KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	2.000		
70	KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	2.100		
71	KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	900		
72	KG	ABÓBORA - Madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	800		
73	KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	9000		
74	KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.300		
75	KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	5.000		
76	KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	4.000		
77	KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	3.000		
78	KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	2.000		
79	KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	4.200		
80	KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	1.800		
81	KG	AIPIM - In natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	1.000		
82	UNID ADE	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. REGIÃO I	500		
83	UNID	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes	500		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

	ADE	e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. REGIÃO II			
84	UNID ADE	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. REGIÃO III	2.000		
85	UNID ADE	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. REGIÃO IV	3.200		
86	UNID ADE	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. REGIÃO V	2.200		
87	UNID ADE	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. REGIÃO VI	1.000		
88	UNID ADE	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. REGIÃO VII	1.610		
89	UNID ADE	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. REGIÃO VIII	690		
90	UNID ADE	ALFACE - lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. REGIÃO IX	1.000		
91	KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	9.000		
92	KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.000		
93	KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	2.700		
94	KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	4.000		
95	KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	2.500		
96	KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	2.000		
97	KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	1.610		
98	KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	690		
99	KG	BANANA DA TERRA - extra, in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	1.000		
100	KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	10.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

101	KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	2.000		
102	KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	8.000		
103	KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	10.000		
104	KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	7.000		
105	KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	5.500		
106	KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	4.690		
107	KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	2.010		
108	KG	BANANA PRATA - extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	2.400		
109	KG	BATATA INGLESA - in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. REGIÃO I	9.000		
110	KG	BATATA INGLESA - in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. REGIÃO II	1.700		
111	KG	BATATA INGLESA - in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. REGIÃO III	6.500		
112	KG	BATATA INGLESA - in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. REGIÃO IV	4.000		
113	KG	BATATA INGLESA - in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. REGIÃO V	3.600		
114	KG	BATATA INGLESA - in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. REGIÃO VI	2.000		
115	KG	BATATA INGLESA - in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. REGIÃO VII	2.100		
116	KG	BATATA INGLESA - in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. REGIÃO VIII	900		
117	KG	BATATA INGLESA - in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. REGIÃO IX	1.000		
118	KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos,	7.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		parasitas e larvas. REGIÃO I			
119	KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.000		
120	KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	3.000		
121	KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	3.100		
122	KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	3.000		
123	KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	2.000		
124	KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	2.100		
125	KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	900		
126	KG	BETERRABA - extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	800		
127	KG	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	2.700		
128	KG	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	500		
129	KG	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	2.000		
130	KG	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	2.000		
131	KG	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	1.500		
132	KG	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	1.400		
133	KG	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	1.400		
134	KG	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	600		
135	KG	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	600		
136	KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física,	7000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I			
137	KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.000		
138	KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	3.000		
139	KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	3.500		
140	KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	3.000		
141	KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	2.000		
142	KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	2.100		
143	KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	900		
144	KG	CENOURA - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	800		
145	KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	6.000		
146	KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.000		
147	KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	3.000		
148	KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	3.500		
149	KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	3.000		
150	KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	2.000		
151	KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	2.100		
152	KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	900		
153	KG	CHUCHU - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	800		
154	UNID	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços	1.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

	ADE	padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I			
155	UNID ADE	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	500		
156	UNID ADE	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	2.000		
157	UNID ADE	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	3.500		
158	UNID ADE	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	2.200		
159	UNID ADE	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	1.000		
160	UNID ADE	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	1.610		
161	UNID ADE	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	690		
162	UNID ADE	COUVE - manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	1.000		
163	KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	7.000		
164	KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.200		
165	KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	4.000		
166	KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	3.500		
167	KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	3.000		
168	KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	3.000		
169	KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	2.800		
170	KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs,	1.200		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII			
171	KG	INHAME - extra AA, in natura, tenro (macio), grão, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	1.000		
172	KG	LARANJA PERA – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	4.000		
173	KG	LARANJA PERA – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.400		
174	KG	LARANJA PERA – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	3.000		
175	KG	LARANJA PERA – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	3.500		
176	KG	LARANJA PERA – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	2.500		
177	KG	LARANJA PERA – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	2.000		
178	KG	LARANJA PERA – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	1.750		
179	KG	LARANJA PERA – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	750		
180	KG	LARANJA PERA – in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	1.000		
181	KG	MAÇA - in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	6.000		
182	KG	MAÇA - in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.400		
183	KG	MAÇA - in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	3.000		
184	KG	MAÇA - in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	5.000		
185	KG	MAÇA - in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	3.000		
186	KG	MAÇA - in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e	2.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI			
187	KG	MAÇA - in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	1.750		
188	KG	MAÇA - in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	450		
189	KG	MAÇA - in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	1.500		
190	KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente e espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	5.000		
191	KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente e espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.000		
192	KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente e espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	4.000		
193	KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente e espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	3.000		
194	KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente e espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	3.000		
195	KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente e espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	3.000		
196	KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente e espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	2.450		
197	KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente e espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	1.050		
198	KG	MELANCIA - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente e espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	1.500		
199	CAM ARIN A	OVOS – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa. REGIÃO I	4.000		
200	CAM ARIN A	OVOS – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa. REGIÃO II	450		
201	CAM	OVOS – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar	1.300		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

	ARIN A	intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa. REGIÃO III			
202	CAM ARIN A	OVOS – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa. REGIÃO IV	2.000		
203	CAM ARIN A	OVOS – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa. REGIÃO V	2.500		
204	CAM ARIN A	OVOS – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa. REGIÃO VI	1.000		
205	CAM ARIN A	OVOS – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa. REGIÃO VII	910		
206	CAM ARIN A	OVOS – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa. REGIÃO VIII	390		
207	CAM ARIN A	OVOS – Branco de galinha. Contendo embalagem que permita a aeração dos ovos, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcional entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa. REGIÃO IX	1.200		
208	KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	800		
209	KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	500		
210	KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	1.900		
211	KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	1.800		
212	KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	1.800		
213	KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	1.500		
214	KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	350		
215	KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	150		
216	KG	PIMENTÃO VERDE - fresco, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	500		
217	KG	POLPA DE FRUTAS – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO I	3.700		
218	KG	POLPA DE FRUTAS – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO II	1.000		
219	KG	POLPA DE FRUTAS – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau),	2.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO III			
220	KG	POLPA DE FRUTAS – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IV	5.000		
221	KG	POLPA DE FRUTAS – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO V	2.000		
222	KG	POLPA DE FRUTAS – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VI	2.000		
223	KG	POLPA DE FRUTAS – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VII	1.400		
224	KG	POLPA DE FRUTAS – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	600		
225	KG	POLPA DE FRUTAS – Diversos Sabores (acerola, abacaxi, manga, maracujá e cacau), congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IX	800		
226	KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	1.100		
227	KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	600		
228	KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	2.000		
229	KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	2.500		
230	KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	2.500		
231	KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	1.500		
232	KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	1.260		
233	KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos	540		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII			
234	KG	REPOLHO VERDE - in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	700		
235	UNID ADE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	4.000		
236	UNID ADE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.000		
237	UNID ADE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	4.300		
238	UNID ADE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	4.000		
239	UNID ADE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	3.500		
240	UNID ADE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	1.000		
241	UNID ADE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	1.050		
242	UNID ADE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII	450		
243	UNID ADE	TEMPERO VERDE - In natura extra, com coloração verde escuro, frescos, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	800		
244	KG	TOMATE - longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO I	3.000		
245	KG	TOMATE - longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO II	1.000		
246	KG	TOMATE - longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO III	3.800		
247	KG	TOMATE - longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IV	3.000		
248	KG	TOMATE - longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO V	3.000		
249	KG	TOMATE - longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VI	3.500		
250	KG	TOMATE - longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VII	2.380		
251	KG	TOMATE - longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à	1.020		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO VIII			
252	KG	TOMATE - longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. REGIÃO IX	1.000		
253	KG	CARNE BOVINA - Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO I	6.500		
254	KG	CARNE BOVINA - Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO II	1.800		
255	KG	CARNE BOVINA - Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO III	6.500		
256	KG	CARNE BOVINA - Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IV	8.000		
257	KG	CARNE BOVINA - Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO V	6.000		
258	KG	CARNE BOVINA - Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VI	5.000		
259	KG	CARNE BOVINA - Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e	4.200		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VII			
260	KG	CARNE BOVINA - Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	1.800		
261	KG	CARNE BOVINA - Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IX	2.300		
262	KG	CARNE BOVINA - Em Cubos tipo músculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO I	6.000		
263	KG	CARNE BOVINA - Em Cubos tipo músculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO II	1.000		
264	KG	CARNE BOVINA - Em Cubos tipo músculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO III	4.000		
265	KG	CARNE BOVINA - Em Cubos tipo músculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IV	5.500		
266	KG	CARNE BOVINA - Em Cubos tipo músculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem à vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a	4.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO V			
267	KG	CARNE BOVINA - Em Cubos tipo músculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem a vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VI	3.000		
268	KG	CARNE BOVINA - Em Cubos tipo músculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem a vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VII	2.800		
269	KG	CARNE BOVINA - Em Cubos tipo músculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem a vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	1.200		
270	KG	CARNE BOVINA - Em Cubos tipo músculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem a vácuo, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IX	1.400		
271	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem de 01 kg. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO I	7.000		
272	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem de 01 kg. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO II	2.000		
273	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem de 01 kg. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO III	7.700		
274	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem de 01 kg. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IV	10.000		
275	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem de 01 kg. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade,	7.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO V			
276	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem de 01 kg. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VI	6.000		
277	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem de 01 kg. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VII	4.900		
278	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem de 01 kg. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	2.100		
279	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Congelada, sem tempero, acondicionada em embalagem de 01 kg. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IX	2.800		
280	KG	PEITO DE FRANGO - Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO I	5.000		
281	KG	PEITO DE FRANGO - Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO II	1.000		
282	KG	PEITO DE FRANGO - Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO III	5.100		
283	KG	PEITO DE FRANGO - Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IV	6.500		
284	KG	PEITO DE FRANGO - Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO V	5.000		
285	KG	PEITO DE FRANGO - Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem	4.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VI			
286	KG	PEITO DE FRANGO - Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VII	3.500		
287	KG	PEITO DE FRANGO - Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	1.500		
288	KG	PEITO DE FRANGO - Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IX	1.900		
289	KG	FILÉ DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. REGIÃO I	3.500		
290	KG	FILÉ DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. REGIÃO II	500		
291	KG	FILÉ DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. REGIÃO III	1.500		
292	KG	FILÉ DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. REGIÃO IV	2.000		
293	KG	FILÉ DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. REGIÃO V	2.000		
294	KG	FILÉ DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. REGIÃO VI	2.000		
295	KG	FILÉ DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. REGIÃO VII	1.400		
296	KG	FILÉ DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. REGIÃO VIII	600		
297	KG	FILÉ DE TILÁPIA - Congelado, em filé, sem peles e espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em embalagem de 01 kg, transparente contendo identificação do produto, do fabricante, registro no órgão competente, data de fabricação e data de validade. REGIÃO IX	500		
298	EMB ALAG EM	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO I	7.700		
299	EMB ALAG EM	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO II	1.300		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

300	EMB ALAG EM	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO III	4.900		
301	EMB ALAG EM	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO IV	6.000		
302	EMB ALAG EM	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO V	3.800		
303	EMB ALAG EM	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO VI	3.400		
3024	EMB ALAG EM	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO VII	2.800		
305	EMB ALAG EM	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO VIII	1.200		
306	EMB ALAG EM	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO IX	1.700		
307	EMB ALAG EM	AÇUCAR CRISTAL- Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO I	2.000		
308	EMB ALAG EM	AÇUCAR CRISTAL- Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO II	800		
309	EMB ALAG EM	AÇUCAR CRISTAL- Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO III	1.500		
310	EMB ALAG EM	AÇUCAR CRISTAL- Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IV	2.000		
311	EMB ALAG EM	AÇUCAR CRISTAL- Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO V	1.000		
312	EMB ALAG EM	AÇUCAR CRISTAL- Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VI	850		
313	EMB ALAG EM	AÇUCAR CRISTAL- Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VII	700		
314	EMB ALAG	AÇUCAR CRISTAL- Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes,	300		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

	EM	valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VIII			
315	EMB ALAG EM	AÇUCAR CRISTAL- Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IX	600		
316	EMB ALAG EM	AMIDO DE MILHO - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO I	1.000		
317	EMB ALAG EM	AMIDO DE MILHO - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO II	200		
318	EMB ALAG EM	AMIDO DE MILHO - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO III	600		
319	EMB ALAG EM	AMIDO DE MILHO - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO IV	1.600		
320	EMB ALAG EM	AMIDO DE MILHO - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO V	900		
321	EMB ALAG EM	AMIDO DE MILHO - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO VI	460		
322	EMB ALAG EM	AMIDO DE MILHO - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO VII	420		
323	EMB ALAG EM	AMIDO DE MILHO - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO VIII	180		
324	EMB ALAG EM	AMIDO DE MILHO - Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO IX	500		
325	EMB ALAG EM	ARROZ – Branco, tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO I	4.900		
326	EMB ALAG EM	ARROZ – Branco, tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO II	800		
327	EMB ALAG EM	ARROZ – Branco, tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO III	3.100		
328	EMB ALAG EM	ARROZ – Branco, tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IV	4.000		
329	EMB ALAG EM	ARROZ – Branco, tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO V	3.000		
330	EMB ALAG EM	ARROZ – Branco, tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VI	2.200		
331	EMB ALAG EM	ARROZ – Branco, tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	1.890		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		REGIÃO VII			
332	EMB ALAG EM	ARROZ – Branco, tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	810		
		REGIÃO VIII			
333	EMB ALAG EM	ARROZ – Branco, tipo 1. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	2.000		
		REGIÃO IX			
334	EMB ALAG EM	BISCOITO DOCE - Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	9.000		
		REGIÃO I			
335	EMB ALAG EM	BISCOITO DOCE - Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	2.700		
		REGIÃO II			
336	EMB ALAG EM	BISCOITO DOCE - Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	5.000		
		REGIÃO III			
337	EMB ALAG EM	BISCOITO DOCE - Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	8.000		
		REGIÃO IV			
338	EMB ALAG EM	BISCOITO DOCE - Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	4.500		
		REGIÃO V			
339	EMB ALAG EM	BISCOITO DOCE - Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	4.000		
		REGIÃO VI			
340	EMB ALAG EM	BISCOITO DOCE - Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	4.200		
		REGIÃO VII			
341	EMB ALAG EM	BISCOITO DOCE - Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	1.800		
		REGIÃO VIII			
342	EMB ALAG EM	BISCOITO DOCE - Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	2.000		
		REGIÃO IX			
343	EMB ALAG EM	BISCOITO SALGADO – Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	27.000		
		REGIÃO I			



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

344	EMB ALAG EM	BISCOITO SALGADO – Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO II	4.400		
345	EMB ALAG EM	BISCOITO SALGADO – Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO III	7.000		
346	EMB ALAG EM	BISCOITO SALGADO – Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IV	20.000		
347	EMB ALAG EM	BISCOITO SALGADO – Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO V	15.000		
348	EMB ALAG EM	BISCOITO SALGADO – Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VI	12.000		
349	EMB ALAG EM	BISCOITO SALGADO – Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VII	10.500		
350	EMB ALAG EM	BISCOITO SALGADO – Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	4.500		
351	EMB ALAG EM	BISCOITO SALGADO – Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. REGIÃO IX	7.000		
352	EMB ALAG EM	CANJIQUEINHA- Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	5.000		
353	EMB ALAG EM	CANJIQUEINHA- Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	831		
354	EMB ALAG EM	CANJIQUEINHA- Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	3.200		
355	EMB ALAG EM	CANJIQUEINHA- Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	4.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		REGIÃO IV			
356	EMB ALAG EM	CANJQUINHA- Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	4.000		
357	EMB ALAG EM	CANJQUINHA- Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	2.400		
358	EMB ALAG EM	CANJQUINHA- Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	2.100		
359	EMB ALAG EM	CANJQUINHA- Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	900		
360	EMB ALAG EM	CANJQUINHA- Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 0,5 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	1.200		
361	EMB ALAG EM	COLORÍFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	4.000		
362	EMB ALAG EM	COLORÍFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	665		
363	EMB ALAG EM	COLORÍFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	2.600		
364	EMB ALAG EM	COLORÍFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	2.000		
365	EMB ALAG EM	COLORÍFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	2.000		
366	EMB ALAG EM	COLORÍFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	1.800		
367	EMB ALAG EM	COLORÍFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	1.610		
368	EMB ALAG EM	COLORÍFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	690		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

369	EMB ALAG EM	COLORIFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	900		
370	UNID ADE	EXTRATO DE TOMATE - concentrado; contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem 340 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO I	1.500		
371	UNID ADE	EXTRATO DE TOMATE - concentrado; contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem 340 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO II	300		
372	UNID ADE	EXTRATO DE TOMATE - concentrado; contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem 340 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO III	1.000		
373	UNID ADE	EXTRATO DE TOMATE - concentrado; contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem 340 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO IV	1.000		
374	UNID ADE	EXTRATO DE TOMATE - concentrado; contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem 340 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO V	1.000		
375	UNID ADE	EXTRATO DE TOMATE - concentrado; contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem 340 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO VI	700		
376	UNID ADE	EXTRATO DE TOMATE - concentrado; contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem 340 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO VII	700		
377	UNID ADE	EXTRATO DE TOMATE - concentrado; contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem 340 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO VIII	300		
378	UNID ADE	EXTRATO DE TOMATE - concentrado; contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem 340 gramas. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. REGIÃO IX	400		
379	KG	FARINHA DE MANDIOCA- Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	1.100		
380	KG	FARINHA DE MANDIOCA- Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	300		
381	KG	FARINHA DE MANDIOCA- Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	700		
382	KG	FARINHA DE MANDIOCA- Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	900		
383	KG	FARINHA DE MANDIOCA- Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	800		
384	KG	FARINHA DE MANDIOCA- Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	500		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI			
385	KG	FARINHA DE MANDIOCA- Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	490		
386	KG	FARINHA DE MANDIOCA- Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	210		
387	KG	FARINHA DE MANDIOCA- Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	400		
388	EMB ALAG EM	FEIJÃO CARIOCA- acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	4.100		
389	EMB ALAG EM	FEIJÃO CARIOCA- acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	670		
390	EMB ALAG EM	FEIJÃO CARIOCA- acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	2.600		
391	EMB ALAG EM	FEIJÃO CARIOCA- acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	3.200		
392	EMB ALAG EM	FEIJÃO CARIOCA- acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	2.500		
393	EMB ALAG EM	FEIJÃO CARIOCA- acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	1.820		
394	EMB ALAG EM	FEIJÃO CARIOCA- acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	1.610		
395	EMB ALAG EM	FEIJÃO CARIOCA- acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	690		
396	EMB ALAG EM	FEIJÃO CARIOCA- acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	1.000		
397	KG	FUBÁ- produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em	1.100		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I			
398	KG	FUBÁ- produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	200		
399	KG	FUBÁ- produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	700		
400	KG	FUBÁ- produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	900		
401	KG	FUBÁ- produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	700		
402	KG	FUBÁ- produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	500		
403	KG	FUBÁ- produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	630		
404	KG	FUBÁ- produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	270		
405	KG	FUBÁ- produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	400		
406	KG	MACARRÃO ESPAGUETE- com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	4.000		
407	KG	MACARRÃO ESPAGUETE- com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	1.000		
408	KG	MACARRÃO ESPAGUETE- com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	2.000		
409	KG	MACARRÃO ESPAGUETE- com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de 40sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a	3.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

424	EMB ALAG EM	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	2.000		
425	EMB ALAG EM	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	400		
426	EMB ALAG EM	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	1.300		
427	EMB ALAG EM	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	1.600		
428	EMB ALAG EM	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	1.200		
429	EMB ALAG EM	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	1.200		
430	EMB ALAG EM	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	840		
431	EMB ALAG EM	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	360		
432	EMB ALAG EM	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	600		
433	UNID ADE	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	4.000		
434	UNID ADE	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	900		
435	UNID ADE	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	2.200		
436	UNID ADE	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	3.000		
437	UNID ADE	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	2.000		
438	UNID ADE	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	2.500		
439	UNID ADE	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos	1.750		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII			
440	UNID ADE	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	750		
441	UNID ADE	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	1.200		
442	KG	SAL - lodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	1.100		
443	KG	SAL - lodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	200		
444	KG	SAL - lodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	700		
445	KG	SAL - lodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	800		
446	KG	SAL - lodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	800		
447	KG	SAL - lodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	500		
448	KG	SAL - lodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	420		
449	KG	SAL - lodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	180		
450	KG	SAL - lodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	400		
451	UNID	SUCO DE CAJU - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju, em embalagem de 500ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	9.000		
452	UNID	SUCO DE CAJU - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju, em embalagem de 500ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	3.000		
453	UNID	SUCO DE CAJU - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju, em embalagem de 500ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	3.500		
454	UNID	SUCO DE CAJU - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju, em embalagem de 500ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	7.000		
455	UNID	SUCO DE CAJU - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju, em embalagem de 500ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	9.000		
456	UNID	SUCO DE CAJU - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de	2.800		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		concentrado de caju, em embalagem de 500ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI			
457	UNID	SUCO DE CAJU - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju, em embalagem de 500ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	7.000		
458	UNID	SUCO DE CAJU - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju, em embalagem de 500ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	3.000		
459	UNID	SUCO DE CAJU - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju, em embalagem de 500ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	4.000		
460	UNID	SUCO DE GOIABA - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, em embalagem de 500 ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	9.000		
461	UNID	SUCO DE GOIABA - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, em embalagem de 500 ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	3.000		
462	UNID	SUCO DE GOIABA - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, em embalagem de 500 ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	3.500		
463	UNID	SUCO DE GOIABA - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, em embalagem de 500 ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	7.000		
464	UNID	SUCO DE GOIABA - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, em embalagem de 500 ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	9.000		
465	UNID	SUCO DE GOIABA - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, em embalagem de 500 ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	2.800		
466	UNID	SUCO DE GOIABA - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, em embalagem de 500 ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	7.000		
467	UNID	SUCO DE GOIABA - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, em embalagem de 500 ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	3.000		
468	UNID	SUCO DE GOIABA - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba, em embalagem de 500 ml com rendimento de 4,5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	4.000		
469	UNID	VINAGRE - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	200		
470	UNID	VINAGRE - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	200		
471	UNID	VINAGRE - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	600		
472	UNID	VINAGRE - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	400		
473	UNID	VINAGRE - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	700		
474	UNID	VINAGRE - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	400		
475	UNID	VINAGRE - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	420		
476	UNID	VINAGRE - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	180		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

477	UNID	VINAGRE - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	300		
478	KG	FARINHA DE TRIGO - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	900		
479	KG	FARINHA DE TRIGO - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	300		
480	KG	FARINHA DE TRIGO - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	800		
481	KG	FARINHA DE TRIGO - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	1.250		
482	KG	FARINHA DE TRIGO - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	1.000		
483	KG	FARINHA DE TRIGO - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	600		
484	KG	FARINHA DE TRIGO - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	525		
485	KG	FARINHA DE TRIGO - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	225		
486	KG	FARINHA DE TRIGO - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	300		
487	EMB ALAG EM	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses	560		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		a contar da data de entrega. REGIÃO I			
488	EMB ALAG EM	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	120		
489	EMB ALAG EM	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	280		
490	EMB ALAG EM	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	520		
491	EMB ALAG EM	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	200		
492	EMB ALAG EM	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	320		
493	EMB ALAG EM	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	308		
494	EMB ALAG EM	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	132		
495	EMB ALAG EM	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	960		
496	EMB ALAG EM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	560		
497	EMB ALAG EM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	120		
498	EMB ALAG EM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	280		
499	EMB ALAG EM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	520		
500	EMB ALAG EM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	200		
501	EMB ALAG EM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	320		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

502	EMB ALAG EM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	308		
503	EMB ALAG EM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	132		
504	EMB ALAG EM	TAPIOCA GRANULADA - Branco, tipo I, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	960		
505	EMB ALAG EM	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Ingrediente: Aveia. CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I	500		
506	EMB ALAG EM	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Ingrediente: Aveia. CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO II	100		
507	EMB ALAG EM	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Ingrediente: Aveia. CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	300		
508	EMB ALAG EM	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Ingrediente: Aveia. CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IV	800		
509	EMB ALAG EM	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Ingrediente: Aveia. CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	450		
510	EMB ALAG EM	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Ingrediente: Aveia. CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VI	230		
511	EMB ALAG EM	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Ingrediente: Aveia. CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VII	210		
512	EMB ALAG EM	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Ingrediente: Aveia. CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO VIII	90		
513	EMB ALAG EM	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Ingrediente: Aveia. CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO IX	250		
514	UN	ADOÇANTE DIETÉTICO - Embalagem de 75 ml. Adoçante líquido, à base de 100% sucralose, dietético, bico dosador. Validade mínima de 22 meses, impressa na embalagem, a partir da entrega. REGIÃO I	06		
515	UN	ADOÇANTE DIETÉTICO - Embalagem de 75 ml. Adoçante líquido, à base de 100% sucralose, dietético, bico dosador. Validade mínima de 22 meses, impressa na embalagem, a partir da entrega. REGIÃO III	06		
516	UN	ADOÇANTE DIETÉTICO - Embalagem de 75 ml. Adoçante líquido, à base de 100% sucralose, dietético, bico dosador. Validade mínima de 22 meses, impressa na embalagem, a partir da entrega. REGIÃO V	06		
517	UN	ACHOCOLATADO DIET- Embalagem de 210g. Achocolatado em pó solúvel isento de sacarose, com adoçante a base de edulcorante natural, preparado com ingredientes são e	18		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		limpos, isento de glúten e lactose em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, contendo 210 g, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO I			
518	UN	ACHOCOLATADO DIET- Embalagem de 210g. Achocolatado em pó solúvel isento de sacarose, com adoçante a base de edulcorante natural, preparado com ingredientes são e limpos, isento de glúten e lactose em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, contendo 210 g, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO III	18		
519	UN	ACHOCOLATADO DIET- Embalagem de 210g. Achocolatado em pó solúvel isento de sacarose, com adoçante a base de edulcorante natural, preparado com ingredientes são e limpos, isento de glúten e lactose em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, contendo 210 g, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. REGIÃO V	36		
520	UN	BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL - Embalagem de 100g. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega. REGIÃO I	97597 5		
521	UN	BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL - Embalagem de 100g. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega. REGIÃO IV	324		
522	UN	BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL - Embalagem de 100g. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega. REGIÃO V	486		
523	UN	BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN e LACTOSE, TIPO POLVILHO, SABOR TRADICIONAL - Embalagem de 100g. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar data da entrega. REGIÃO VI	162		
524	UN	BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE - Embalagem de 350g. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. REGIÃO I	975		
525	UN	BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE - Embalagem de 350g. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. REGIÃO IV	324		
526	UN	BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE - Embalagem de 350g. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. REGIÃO V	486		
527	UN	BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN E LACTOSE - Embalagem de 350g. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. REGIÃO VI	162		
528	UN	LEITE DE SOJA (LITRO)- Embalagem Tetra Pak de 1 litro. Fontes de proteína de cálcio, fortificado com vitaminas, 0% de lactose e colesterol por se tratar de um alimento com soja. Não possui conservantes. REGIÃO I	455		
529	UN	LEITE DE SOJA (LITRO)- Embalagem Tetra Pak de 1 litro. Fontes de proteína de cálcio, fortificado com vitaminas, 0% de lactose e colesterol por se tratar de um alimento com soja. Não possui conservantes. REGIÃO IV	144		
530	UN	LEITE DE SOJA (LITRO)- Embalagem Tetra Pak de 1 litro. Fontes de proteína de cálcio, fortificado com vitaminas, 0% de lactose e colesterol por se tratar de um alimento com soja.	126		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

		Não possui conservantes. REGIAO VI			
531	UN	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN. Embalagem de 500g. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. REGIÃO V	44		
532	UN	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN. Embalagem de 500g. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. REGIÃO VI	23		
Valor total da proposta – R\$					

(Nome e assinatura do responsável pela empresa)

(CPF do responsável pela empresa)

(Razão social e CNPJ da proponente)

(CNPJ da proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

ANEXO III

PROCESSO Nº 001370/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017
MODELO DE CREDENCIAMENTO

São Mateus,de de 201X

Ao
Pregoeiro da Prefeitura Municipal de São Mateus.

Assunto: Credenciamento para a participação no **Pregão nº xx/201X**

O(s) abaixo assinado(s), na qualidade de responsável(is) legal(is) pela Empresa, inscrita no CNPJ sob o nº vem pela presente, informar a V.S^{as}, que o(a) Sr^o.(ª), portador de identidade nº inscrito no CIC nº é pessoa autorizada a representar, em todos os atos, a pessoa jurídica acima citada durante a realização do Pregão em epígrafe, podendo para tanto, oferecer novos lances verbais, transigir, renunciar a recursos, requerer, assinar, enfim, praticar todos os atos referentes ao certame.

(Nome e assinatura do responsável pela empresa)

(CPF do responsável pela empresa)

(Razão social e CNPJ da proponente)

(CNPJ da proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

ANEXO IV

PROCESSO Nº 001370/2017

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017

MODELO DE DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Razão Social da Licitante

Processo Administrativo nº xxx/xx (número e ano)

Edital de Pregão Presencial nº xxx/xx (número/ano)

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de proponente do Processo Licitatório, sob a modalidade Pregão Presencial nº xxx/xx (número/ano), instaurado por essa Prefeitura Municipal, que junto à empresa xxxxxxxxxxxxxx, localizada à xxxxxxxxxxxxxx, na cidade de xxxxxxxxxxxxxx, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Por ser expressão da verdade, é o que temos a declarar, sob as penalidades da Lei.

xxxxxxxxxxxxxx, em xx de xxxxxxxxxxxx de xxxx

(Nome e assinatura do responsável pela empresa)

(CPF do responsável pela empresa)

(Razão social e CNPJ da proponente)

(CNPJ da proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

ANEXO V

PROCESSO Nº 001370/2017

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017

Declaração de Atendimento ao Inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal.

Razão Social da Licitante

Processo Administrativo nº xxx/xx (número e ano)

Edital de Pregão Presencial nº xxx/xx (número/ano)

Empresa _____ estabelecida na _____, devidamente inscrita no CNPJ-MF sob o nº. _____, tendo por seu representante legal o (a) Sr. (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº. _____ expedida pelo _____ e CPF/MF nº. _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei que nenhum menor de 18 (dezoito) anos desempenha trabalho noturno perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho com menor de 16 (dezesseis) anos, a não ser que seja contratado na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos (conforme a Lei nº 9.854, de 27/10/99).

xxxxxxxxxxxxxx, em xx de xxxxxxxxxxxx de xxxx

(Nome e assinatura do responsável pela empresa)

(CPF do responsável pela empresa)

(Razão social e CNPJ da proponente)

(CNPJ da proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

ANEXO VI

PROCESSO Nº 001370/2017

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017

MODELO DE DECLARAÇÃO (CUMPRIMENTO DA Lei nº. 10.520/2002)

Razão Social da Licitante

Processo Administrativo nº xxx/xx (número e ano)

Edital de Pregão Presencial nº xxx/xx (número/ano)

A proponente abaixo assinada, participante da licitação modalidade Pregão Presencial nº xxx/xxx, por seu representante legal, declara, na forma e sob as penas impostas pelo artigo 4º, inciso VII, da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, que cumpriu plenamente os requisitos de habilitação, conforme exigidos pelo Edital em referência.

Por ser expressão da verdade, é o que temos a declarar, sob as penalidades da Lei.

xxxxxxxxxxxxxx, em xx de xxxxxxxxxx de xxxx

(Nome e assinatura do responsável pela empresa)

(CPF do responsável pela empresa)

(Razão social e CNPJ da proponente)

(CNPJ da proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

ANEXO VII

PROCESSO Nº 001370/2017

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /2017.

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e treze, O MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS - ES, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 27.167.477/0001-12, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação com sede na Rua Duque de Caxias, 194 – Bairro Carapina - CEP 29.933-030 – São Mateus - ES, neste ato denominada simplesmente **CONTRATANTE**, representada legalmente pela sua Secretária Zenilza Aparecida Barros Pauli, brasileira, estado civil (xxxxxxx), profissão (xxxxxxx), CPF nº _____, residente e domiciliado _____(endereço completo)_____, **RESOLVE** registrar os preços da empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) Nº. _____, Inscrição Estadual Nº. _____, com sede na _____, Bairro: _____, Município de _____, Estado de _____ - CEP Nº. _____ - Telefone: (DDD) _____ representada pelo (a)_____, portador do RG _____ e CPF _____, nas quantidades e especificações estimadas, de acordo com a classificação por lote atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços nº xx/201x, Pregão Presencial nº xx/201x e Processo nº xx/201x, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos nºs 3.555/2000, 3.784/2001, Lei Complementar 123/2006 e 147/2014, Decreto Municipal nº 7.054/2013 e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações, e em conformidade com as disposições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

1.1 - A presente Ata tem por objeto o FORMALIZAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO, PRA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

CLÁUSULA SEGUNDA DO PREÇO

2.1 - O valor a ser pago, pela aquisição dos objeto da presente Ata será, o especificado abaixo, pagáveis, mediante entrega nos termos previstos nesta Ata e a Ordem de fornecimento/serviço, e nele estão inclusos todas as espécies de tributos, diretos e indiretos, encargos sociais, seguros, fretes, material, mão de obra e quaisquer despesas inerentes ao fornecimento.

Planilha e preços da Ata XXX

2.2 - A existência de preços registrados não obrigará a Administração a aquisição total do objeto, exceto em seu quantitativo mínimo.

2.3 - A quantidade mínima estimada a ser adquirida pelos órgãos participantes do certame, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, é de 5% (cinco por cento) do total estimado para cada lote de cada região.

2.4 - Os LOTES que fazem parte também da Chamada Pública para a Agricultura Familiar, de cada região, são fornecidos prioritariamente pela Agricultura Familiar, que terão um registro de preços efetuado por meio de Chamada Pública. Sendo assim, esses alimentos serão adquiridos junto aos demais fornecedores somente na impossibilidade dos Agricultores Familiares efetuarem os fornecimentos necessários. Desta forma, a quantidade mínima a ser adquirida desses LOTES é de 0%. Os lotes pertencentes a agricultura familiar, estão marcado com(*) asterisco na planilha de Descrição do Objeto, Anexo II do edital.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO REEQUILÍBRIO DA EQUAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

3.1 – Os preços deverão ser expressos em reais e inclusos todos os tributos e, ou encargos sociais.

3.2 – Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços, caso ocorra o desequilíbrio econômico financeiro da Ata de Registro de Preços, conforme disposto no Art. 65, alínea “d” da Lei 8.666/93.

3.3 – Caso ocorra à variação nos preços, a detentora daAta de Registro de Preços deverá solicitar formalmente a PREFEITURA, devidamente acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido.

CLÁUSULA QUARTA DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS OU RECISÃO

4.1 - O preço registrado poderá ser cancelado nas seguintes hipóteses:

4.1.1 - Pela Administração, quando houver comprovado interesse público, ou quando a DETENTORA DA ATA:

a) - Não cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços;

b) - Não formalizar contrato decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

c) - Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de se tornar este superior aos praticados no mercado;

d) - Incorrer em inexecução total ou parcial da ata decorrente do registro de preços;

4.1.2 – Pela DETENTORA DA ATA, quando, mediante solicitação formal e expressa, comprovar a impossibilidade, por caso fortuito ou força maior, de dar cumprimento às exigências do instrumento convocatório e da Ata de Registro de Preços.

4.2 - O cancelamento do registro de preços por parte da Administração, assegurados a ampla defesa e o contraditório, será formalizado por decisão da autoridade competente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES

Comissão Permanente de Licitação e Pregão

4.2.1 – O cancelamento do registro não prejudica a possibilidade de aplicação de sanção administrativa, quando motivada pela ocorrência de infração cometida pelo particular, observados os critérios estabelecidos na cláusula décima primeira deste instrumento.

4.3 - Da decisão da autoridade competente se dará conhecimento ao DETENTORA DA ATA, mediante o envio de correspondência, com aviso de recebimento.

4.4 - No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da DETENTORA DA ATA, a comunicação será efetivada através de publicação na imprensa oficial, considerando-se cancelado o preço registrado, a contar do terceiro dia subsequente ao da publicação.

4.5 - A solicitação, pela DETENTORA DA ATA, de cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, instruída com a comprovação dos fatos que justificam o pedido, para apreciação, avaliação e decisão da Administração.

4.6 - A rescisão da Ata poderá ocorrer também, nas hipóteses e condições previstas nos artigos 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, no que couberem, com aplicação do art. 80 da mesma Lei, se for o caso.

CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 - O pagamento será efetuado pela Secretaria Municipal de Finanças do Município de São Mateus, diretamente pela Tesouraria ou através de depósito em conta corrente da(s) licitante(s) vencedora(s), em até 30 (trinta) dias contados da data da entrega do(s) documento(s) fiscal(is)/Notas Fiscais no protocolo geral, acompanhada da liquidação dos bens entregues, a qual será emitida e atestada pelo fiscal da Ata de Registro de Preços.

5.2 - Os pagamentos serão realizados mediante "Contra Nota de Empenho de Despesa" face ao "relatório de fiscalização" elaborado pela fiscalização da Ata de Registro de Preços.

5.3 - O fornecimento deverá ser evidenciado com fotos;

5.4 - O pagamento será efetuado por meio de depósito na conta-corrente da detentora da Ata de Registro de Preços, através de Ordem Bancária, após a apresentação dos seguintes documentos:

a) Nota Fiscal/Fatura de serviços discriminativa, em via única, devidamente atestada pela Secretaria requisitante, assim como pelo fiscal da Ata de Registro de Preços;

b) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, conforme Lei nº 12.440/2011.

c) Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal; e

d) Certidão Conjunta perante a Secretaria da Receita Federal, e a Procuradoria da Fazenda Nacional, conforme IN/SRF nº 574/2005 e CND Estadual e Municipal na sede do Licitante;

e) Relatório de Fiscalização.

5.5 - A apresentação de Nota Fiscal/Fatura com incorreções ou desacompanhada da documentação requerida no subitem anterior, implicará na sua devolução da detentora da Ata de Registro de Preços para regularização, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

5.6 - Nenhum pagamento será efetuado à detentora da Ata de Registro de Preços, enquanto houver pendência de liquidação ou qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual ou instrumento equivalente, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

5.7 - Considera-se data do pagamento o dia da efetiva entrega da Ordem Bancária na unidade bancária.

5.8 - É vedada a antecipação de pagamentos sem a correspondente entrega dos bens.

5.9 – Para a efetivação do pagamento a(s) licitante(s) deverá(ao) manter as mesmas condições previstas neste edital no que concerne a “Proposta de Preços” e a “Habilitação”.

CLÁUSULA SEXTA DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA

6.1 - O prazo de vigência dessa Ata de Registro de Preços é de 11(onze) meses, contado da data de sua publicação no Diário Oficial, vedada a sua prorrogação.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 – As despesas inerentes a esse pregão ocorrerão à conta das respectivas dotações orçamentárias dos órgãos e entidades da administração direta e indireta que aderirem à contratação e serão especificadas ao tempo da ordem de emissão de fornecimento.

CLÁUSULA OITAVA - DA RETIRADA DA ORDEM DE SERVIÇO/FORNECIMENTO

8.1. A detentora da Ata de Registro de Preços ficará obrigado a entregar os produtos ,nas condições pactuadas com o Município de São Mateus, CONFORME da Ata de Registro de Preço e recebimento da respectiva ordem de fornecimento que advém desta licitação.

8.2 – O prazo para a retirada da Ordem de fornecimento, após a convocação, é de **24(vinte e quatro) horas**.

8.3 – As Ordens de fornecimento, serão expedidas conforme necessidades das AECs(Associação Escola Comunidades).

8.4 – No caso do(s) licitante(s) vencedor(es) do certame, dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, não atender a exigência do item anterior (8.2), desatender ao disposto no Termo de Referência – Anexo I – Demais Condições, não assinar a Ata de Registro de Preços ou deixar entregar os produtos, objeto desta licitação, aplicar-se-á o previsto no art. 7º, da Lei nº 10.520/02.

8.5 – A licitante que não cumprir o item 8.2 do edital, terão sua Ata de Registro de Preços, cancelada. Sendo convocado os licitantes remanescentes para celebração da Ata.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES
Comissão Permanente de Licitação e Pregão

CLÁUSULA NONA – DA ENTREGA

9.1. A entrega e recebimento dos produtos será de forma parcelada, com pronta entrega, diretamente na unidade escolar emissora da Ordem de fornecimento. Em conformidade com as especificações e quantidades descritas na ordem de fornecimento.

9.2 - Os pedidos serão efetuados conforme necessidade de cada órgão participante, que emitirão as ordens de fornecimento mediante organização da unidade escolar, podendo os pedidos serem semanais ou quinzenais, dependendo da natureza do produto.

9.3 - As entregas são por conta dos fornecedores, onde serão realizadas nos endereços das escolas, alocadas por região, conforme Anexo I, do edital, exceto na Região IX que será por conta do requisitante, cabendo ao fornecedor efetuar a entrega dos produtos na sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Duque de Caxias, N° 194 - Bairro Carapina.

9.4 - O prazo para início do fornecimento é imediato, ou seja, de PRONTA ENTREGA, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, após Ordem de Fornecimento emitida pelo órgão requisitante.

9.5 – O Diretor da Unidade Escolar correspondente a AEC será o servidor responsável pelo recebimento e guarda dos produtos.

9.6 – O servidor poderá solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos produtos ou até mesmo a substituição por outros novos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos, sem prejuízo para o disposto nos artigos 441 a 446 do Código Civil de 2002.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE DENTENTORA DA ATA

10.1 - Entregar os produtos de acordo com as condições e prazos;

10.2 - Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Diretor da Unidade escolar ou pela gerência da presente Ata de Registro de Preços;

10.3 - Entregar os objetos conforme especificado no termo de referência, obedecendo aos prazos de entrega – pronto atendimento, observando sempre a qualidade dos produtos;

10.4 - As licitantes deverão entregar os produtos, nos locais(escolas), estabelecidos por da Região, conforme termo de referência.

10.5 - Os licitantes assumirão integral responsabilidade por danos causados ao Município e/ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto ora registrado, isentando o Município de todas as reclamações que surjam subseqüentemente, sejam elas resultantes de atos de seus prepostos, ou de qualquer pessoa física ou jurídica envolvida no fornecimento dos respectivos produtos;

10.6 - Os licitantes ficarão obrigados a manter, durante todo o período do registro do preço, as condições de habilitação e qualificação exigidas para o registro dos preços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA ADMINISTRAÇÃO

11.1 - Proporcionar à licitante todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes da presente licitação, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.

11.2 - Fiscalizar e acompanhar a execução e entrega do objeto desta licitação.

11.3 - Comunicar à licitante toda e qualquer ocorrência relacionada com a entrega do objeto, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas.

11.4 - Providenciar os pagamentos à licitante mediante apresentação das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados.

11.5 - Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVA

12.1 - A inexecução da Ata, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a licitante, além das penalidades referidas no item anterior, a sanções e multas:

a) advertência – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para as quais tenha concorrido;

b) Multas, obedecidos os seguintes limites:

b.1– 10% (dez por cento) sobre o valor da ata, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato/Ata de registro de preços ou dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

b.2 – 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o vigésimo dia de atraso, sobre o valor da Ordem de Fornecimento referente ao atraso;

b.3 – 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ordem de Fornecimento, para atraso superior a 20 (vinte) dias;

c) suspensão temporária - de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

d) declaração de Inidoneidade - para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o detentor da Ata de Registro de Preços ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

12.2. A PMSM aplicará as penalidades previstas na lei 8.666/93 e no Art. 7º da Lei nº 10.520/2002, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS - ES

Comissão Permanente de Licitação e Pregão

- 12.3** - A aplicação das sanções previstas neste item, não exclui a possibilidade da aplicação de outros, previstas na Lei Federal 8.666/93, inclusive a responsabilidade da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causadores à Administração;
- 12.3** - A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de São Mateus, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pela Prefeitura São Mateus;
- 12.4** - O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura, em favor da licitante, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei;
- 12.5** - As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;
- 12.6** - Em qualquer hipótese e aplicação de sanções, assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.
- 12.7** - À licitante ou à Contratada que incorram nas faltas referidas nos artigos 81 a 85 e 89 a 99 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como a licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a ata de registro de preço/contrato ou retirar instrumento equivalente aplicam-se, segundo a natureza e gravidade da falta, as sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93 ou em dispositivos de norma que vierem a substituí-la.
- 12.8** - É admissível recurso das penalidades previstas neste capítulo, exceto para a prevista na alínea "d", no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de intimação do ato (publicação no DIO/ES), de acordo com os preceitos do artigo 109, da Lei 8.666/93 atualizada.
- 12.9** - No caso de declaração de inidoneidade, prevista no subitem 18.1 alínea "D", caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da intimação do ato.
- 12.10** - Os recursos serão dirigidos à Autoridade que aplicou a penalidade, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou mantê-la, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS RECURSOS

12.1 - Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do art. 109, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

13.1 - A execução da Ata de Registro de Preços será acompanhada e fiscalizada pelos Diretores das Unidades Escolares, onde poderá Notificar, formal e tempestivamente, a detentora da Ata de Registro de Preços sobre irregularidades observadas na entrega, e demais peculiaridades da Lei Nº 8.666/93.

13.2 - Cabe à **DETENTORA DA ATA** permitir e facilitar à fiscalização a inspeção da entrega, em qualquer dia e hora, devendo prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados.

13.3 - A fiscalização será exercida no interesse exclusivo do Município e não exclui nem reduz a responsabilidade da **DETENTORA DA ATA** por qualquer irregularidade.

CLÁUSULA DECIMA QUARTA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 - A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

14.2 - Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

14.3 - As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos lotes do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

14.4 - Ao órgão não participante que aderir à ata competem 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 as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1 - ELEIÇÃO - Para dirimir todas as questões decorrentes da execução deste contrato, fica eleito o FORO da Comarca de São Mateus - ES.

E, por estarem justos, combinados, assinam o presente instrumento, após lido e achado conforme, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

São Mateus-ES, em _____ de _____ de 201X.

ORGÃO GERENCIADOR

ORGÃO PARTICIPANTE