ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO
R. Ernani Cotrin, 187 - Centro - Capivari de Baixo
CEP: 88745-000 CNPJ: 95.780.441/0001-60 Telefone: (48) 3621-4400
E-mail: ti@capivaridebaixo.sc.gov.br Site:

PREGÃO ELETRÔNICO
Nr.: 14/2025

Processo Adm.: **24/2025**
Data do Processo: **12/03/2025**

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela lei 14.133/2021, Art. 28, I e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

a) Nr. Processo: 24/2025
b) Nr. Licitação: 14/2025 - PE
c) Modalidade: Pregão eletrônico
d) Data de Homologação: 17/04/2025
e) Objeto da Licitação: *Contratação de empresa especializada no fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis de forma parcelada para atender as necessidades e a manutenção dos serviços prestados pelo Corpo de Bombeiros de Capivari de Baixo.*

Lote: 1

Participante: MARTHE'S DISTRIBUIDORA LTDA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Sobrecoxa de frango: Características Técnicas, corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC n.o 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. - Sobrecoxa de frango: Características Técnicas, corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC n.o 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de	1.100,0	KG	8,962	9.858,20

	fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. Marca: morgana morgana				
2	Carne bovina, de coxão mole: Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF, em embalagens com, no máximo, 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. - Carne bovina, de coxão mole: Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF, em embalagens com, no máximo, 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. Marca: della della	400,000	KG	37,007	14.802,80
3	Linguiça suína tipo calabresa: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento. - Linguiça suína tipo calabresa: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento. Marca: sublime sublime	500,000	KG	34,658	17.329,00

Total do Participante: **41.990,00**

Lote: 2

Participante: MARTHE'S DISTRIBUIDORA LTDA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
4	Alho de primeira qualidade: Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. - Alho de primeira qualidade: Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução	20,000	KG	19,7578	395,16

	12/78 da CNNPA.				
5	Marca: in natura in natura Banana Caturra: Características Técnicas de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. - Banana Caturra: Características Técnicas de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	300,000	KG	4,9184	1.475,52
6	Marca: in natura in natura Batata lavada tipo inglesa: Características Técnicas escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. - Batata lavada tipo inglesa: Características Técnicas escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	300,000	KG	6,8978	2.069,34
7	Marca: in natura in natura Cebola de Cabeça: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. - Cebola de Cabeça: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e	180,000	KG	3,2489	584,80

	estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Marca: in natura in natura				
8	Cenoura: Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. - Cenoura: Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Marca: in natura in natura	120,000	KG	6,9778	837,34
9	Laranja Pera: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. - Laranja Pera: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Marca: in natura in natura	360,000	KG	5,6482	2.033,35
10	Maçã Nacional gala ou fugi: Características Técnicas: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação	200,000	KG	9,9968	1.999,36

	e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra. - Maçã Nacional gala ou fugi: Características Técnicas: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Marca: in natura in natura				
11	Repolho Verde: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. - Repolho Verde: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Marca: in natura in natura	100,000	UN	3,9987	399,87
12	Tomate Extra: Características Técnicas, tipo especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. - Tomate Extra: Características Técnicas, tipo especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de	320,000	KG	7,2977	2.335,26

	conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. Marca: in natura in natura				

Total do Participante: **12.130,00**

Lote: 3

Participante: MARTHE'S DISTRIBUIDORA LTDA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
13	Açúcar refinado: características técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. - Açúcar refinado: características técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marca: barra barra	160,000	KG	4,35	696,00
14	Azeite de oliva: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de Registro. - Azeite de oliva: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de Registro. Marca: galo galo	12,000	UN	68,80	825,60
15	Arroz parabolizado Características Técnicas beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Anteriores ao ato	370,000	KG	6,98	2.582,60

	da entrega. - Arroz parabolizado Características Técnicas beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Anteriores ao ato da entrega. Marca: pilao pilao				
16	Extrato de Tomate Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem com no mínimo 340 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Anteriores ao ato da entrega. - Extrato de Tomate Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem com no mínimo 340 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Anteriores ao ato da entrega. Marca: fugini fugini	150,000	PCT	3,70	555,00
17	Margarina com sal: de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. A apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Resolução - RDC no 360, de 23 de dezembro de 2003. Embalagens: potes de polipropriléno atóxico resistente, original do fabricante, apresentando vedação adequada, com 500g. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. - Margarina com sal: de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. A apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Resolução - RDC no 360, de 23 de dezembro de 2003. Embalagens: potes de polipropriléno atóxico resistente, original do fabricante, apresentando vedação adequada, com 500g. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Marca: doriana doriana	120,000	UN	6,27	752,40
18	Feijão preto: Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg.	150,000	KG	8,19	1.228,50

	Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. - Feijão preto: Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marca: rio belo rio belo				
19	Leite líquido integral: Características Técnicas: Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1000 ml. Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. - Leite líquido integral: Características Técnicas: Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1000 ml. Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marca: tirol tirol	750,000	LTS	4,91	3.682,50
20	Macarrão, espaguete / Talharim 500g: Características Técnicas: Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade mínima de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato Da entrega. - Macarrão, espaguete / Talharim 500g: Características Técnicas: Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade mínima de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato Da entrega. Marca: santa felicidade san	180,000	PCT	3,94	709,20
21	Óleo de soja Refinado: Características técnicas: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. Embalagem primária: Garrafa "pet" com capacidade de 900 ml. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato Da	280,000	UN	5,84	1.635,20

	Entrega. - Óleo de soja Refinado: Características técnicas: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. Embalagem primária: Garrafa "pet" com capacidade de 900 ml. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato Da Entrega. Marca: coamo coamo				
22	Sal Refinado: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. - Sal Refinado: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marca: miramar miramar	15,000	PCT	2,18	32,70
23	Bandeja 30 Ovos de Galinha: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/ MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento. - Bandeja 30 Ovos de Galinha: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/ MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento. Marca: lembeck lembeck	150,000	UN	24,09	3.613,50

24	Achocolatado em pó: Características Técnicas: obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e Conservadores. Com embalagem contendo no mínimo 400g. - Achocolatado em pó: Características Técnicas: obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e Conservadores. Com embalagem contendo no mínimo 400g. Marca: apti apti	24,000	PCT	10,68	256,32
25	Café torrado e moído: Características Técnicas: procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo “tijolo” (PET/Al ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de 500g. - Café torrado e moído: Características Técnicas: procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo “tijolo” (PET/Al ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de 500g. Marca: caboclo caboclo	120,000	PCT	24,44	2.932,80
26	Farinha de mandioca: torrada, fina, obtido dos processos de ralar e torrar mandioca, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Embalagens: Embalagem de polietileno de baixa densidade de 1 kg. - Farinha de mandioca: torrada, fina, obtido dos processos de ralar e torrar mandioca, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas	120,000	PCT	6,47	776,40

	e livres de umidade e fragmentos estranhos. Embalagens: Embalagem de polietileno de baixa densidade de 1 kg. Marca: fariman fariman				
27	Vinagre de álcool, líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Embalagem em PVC (policloreto de vinila) ou polietileno tereftalado (pet), atóxico, com 900ml. - Vinagre de álcool, líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Embalagem em PVC (policloreto de vinila) ou polietileno tereftalado (pet), atóxico, com 900ml. Marca: scremin scremin	24,000	UN	3,17	76,08
28	Cominho moído constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso. Cheiro: aromático. Sabor: próprio. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, de 50g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade. - Cominho moído constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso. Cheiro: aromático. Sabor: próprio. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, de 50g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade. Marca: do chef do chef	80,000	PCT	5,97	477,60
29	Pimenta moída, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade. - Pimenta moída, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade. Marca: do chef do chef	80,000	PCT	5,98	478,40
30	Orégano, em folhas desidratadas, acondicionado em saco plático transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. - Orégano, em folhas desidratadas, acondicionado em saco plático transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Marca: silva silva	40,000	PCT	4,27	170,80
31	Condimento colorífico em pó, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens: embalagem de	40,000	PCT	6,71	268,40

polietileno transparente, resistente,
de 100g, com dizeres de rotulagem,
data de fabricação e validade. - Condimento colorífico em pó, de
primeira, constituído de matéria
prima de boa qualidade e apresentar
aspecto, cor, cheiro e sabor
característico do produto.
Embalagens: embalagem de
polietileno transparente, resistente,
de 100g, com dizeres de rotulagem,
data de fabricação e validade.
Marca: sinha sinha

Total do Participante: **21.750,00**

Lote: 4

Participante: MARTHE'S DISTRIBUIDORA LTDA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
32	Pão de Trigo, 50g: Pão francês, ou pão de trigo, tipo hotel, peso de 50g. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável e atender as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. o fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega. - Pão de Trigo, 50g: Pão francês, ou pão de trigo, tipo hotel, peso de 50g. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável e atender as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. o fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega. Marca: panificio km60 panif	500,000	KG	11,83	5.915,00

Total do Participante: **5.915,00**

Lote: 5

Participante: MARTHE'S DISTRIBUIDORA LTDA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
33	Presunto suíno cozido fatiado, resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 200 a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. - Presunto suíno cozido fatiado, resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 200 a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Marca: jcw jcw	50,000	KG	31,80	1.590,00

34	Queijo tipo prato fatiado, de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, embalagem de 200g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. - Queijo tipo prato fatiado, de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, embalagem de 200g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Marca: ricklac ricklac	50,000	KG	45,40	2.270,00

Total do Participante: **3.860,00**

Total Geral: 85.645,00

02 - Autorizar a emissão da(s) nota(s) de empenho correspondente(s):

Descrição da Despesa	Dotação	Valor Estimado

Capivari de Baixo, 17/04/2025

CLAUDIR ANTONIO DE BITENCOURT:60778040968

Assinado de forma digital por CLAUDIR ANTONIO DE BITENCOURT:60778040968
Dados: 2025.04.17 09:01:00 -03'00'

CLAUDIR ANTONIO DE BITENCOURT

Prefeito Municipal

Assinatura do Responsável