

DIÁRIO OFICIAL



Prefeitura Municipal
de
Capim Grosso



ÍNDICE DO DIÁRIO

OUTROS

APOSTILA Nº 062/2024.....



APOSTILA Nº 062/2024



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO
Praça 09 de Maio – CEP: 44695-000
Nova Morada – Capim Grosso - Bahia
CNPJ: 13.230.982/0001-50

APOSTILA Nº 062/2024

A SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS, no uso de suas atribuições, considerando o disposto no art. 65, parágrafo 8º da Lei Federal nº 8.666/93

RESOLVE

Mandar expedir a presente Apostila para ALTERAÇÃO DE METAFÍSICA SEM ACRÉSCIMO DE VALOR CONTRATUAL, constante na CLÁUSULA PRIMEIRA do contrato nº 370/2022, celebrado entre a secretaria de Educação do município de Capim Grosso e a Empresa ANAIDES RODRIGUES OLIVEIRA, inscrito no CNPJ sob nº 11.469.676/0001-45, situada à Rua B, 53A, Sacramento, Capim Grosso - BA neste ato representado por Anaides Rodrigues Oliveira, inscrita no CPF: 033.133.305-84, passando a vigorar a seguinte alteração:

- 1) Utilizar saldo total/parcial dos lotes 50, 51, 53, 61, 79, 76 itens 1.
- 2) Incluir o Saldo nos lotes 52, 54, 55, 58, 59 e 63 itens 1

ANTES

LOTE	ITEM	PRODUTO/ ALIMENTO	DESCRIÇÃO	QTD	UND	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
50		ALMÔNDEGA BOVINA	Características técnicas: Almôndega bovina, ao molho. Sem conservantes, pronta para servir. Ingredientes: Carne bovina, água, polpa de tomate, amido de milho, farinha de arroz, cebola, proteína de soja, sal e especiarias. Aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em lata de 830g. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	2405	LATA	ODERICH	R\$ 14,00	R\$ 33.670,00
51		CARNE BOVINA (CONTO MOLE)	Características técnicas: carne congelada de bovino sem osso, porcionada, de primeira qualidade, limpa, embalagem a vácuo de polietileno. Embalagem individual de 1 a 1,5 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	1020	KG	FRIBOI	R\$ 34,00	R\$ 34.680,00
52		CARNE BOVINA - FIGADO	Características técnicas: Fígado bovino porcionado, tipo víscera, congelado, sem excesso de gorduras, cartilagens e nervos, de primeira qualidade. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias de polietileno transparente, contendo de 1 a 2 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	0	KG	FRIBOI	R\$ 17,50	R\$ 0,00
53		CARNE DE CHARQUE	Características técnicas: Preparado com Carne bovina, charque tipo dianteiro, de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor mais escura, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Embalagem de 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	497	KG	BERTIN	R\$ 32,00	R\$ 15.904,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO
Praça 09 de Maio – CEP: 44695-000
Nova Morada – Capim Grosso - Bahia
CNPJ: 13.230.982/0001-50

54	FRANGO - COXA E SOBRECORA	Características Técnicas: Cortes congelados de frango - coxa e sobrecoxa. Congelado 1 a 1. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	0	KG	FRANGO OURO	R\$ 11,10	R\$ 0,00
55	FRANGO - FILÉ DE PEITO	Características técnicas: Cortes congelados de frango - filé de peito, sem osso e sem pele. Apresentar-se em embalagem de 1 kg, embalado em saco plástico transparente ou bandeja de isopor, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	0	KG	FRANGO OURO	R\$ 18,58	R\$ 0,00
56	PEIXE - FILÉ DE MERLUZIA	Características técnicas: filé de peixe, congelado, merluza, sem pele, de primeira qualidade, sem espinha, limpo, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	0	KG	LUZITANIA	R\$ 31,50	R\$ 0,00
57	SARDINHA ENLATADA	Características técnicas: pescado em conserva, sardinhas inteiras, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal, não contém conservantes, não contém glúten. Aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em lata de 125g. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	0	LATA	SOMAG	R\$ 3,99	R\$ 0,00
58	CARNE BOVINA ACÉM - MOIDA	CARNE BOVINA ACÉM - MOIDA, congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem de 0,5 Kg, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega	0	KG	FRIBOI	R\$ 23,50	R\$ 0,00
59	CARNE BOVINA ACÉM	CARNE BOVINA ACÉM, produto deverá ser entregue congelado, sem tempero, embalada à vácuo, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem de 1 Kg, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega	0	KG	FRIBOI	R\$ 25,00	R\$ 0,00
61	CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO - DE SOL	CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO - DE SOL, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante em embalagem de 1 Kg, validade de no mínimo 30 (trinta) dias a partir da entrega do produto.	445	KG	FRIBOI	R\$ 22,60	R\$ 10.057,00
62	CARNE BOVINA COSTELA	CARNE BOVINA COSTELA, produto deverá ser entregue congelado, sem tempero, embalada à vácuo, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem de 1 Kg, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega do produto.	0	KG	FRIBOI	R\$ 22,50	R\$ 0,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO
Praça 09 de Maio – CEP: 44695-000
Nova Morada – Capim Grosso - Bahia
CNPJ: 13.230.982/0001-50

63	CARNE BOVINA MÚSCULO MISCULO	CARNE BOVINA MÚSCULO, produto deverá ser entregue congelado, sem tempero, embalada à vácuo, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem de 1 Kg, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	0	KG	FRIBOI	R\$ 25,40	R\$ 0,00
71	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO CALABRESA SUINA, Características técnicas: linguiça, tipo calabresa, cozida e defumada. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, embalados em pacotes de 2,5 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	0	KG	FRIATO	R\$ 20,80	R\$ 0,00
72	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO PAIO, Características técnicas: linguiça, tipo calabresa, cozida e defumada. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, embalados em pacotes de 2,5 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	0	KG	FRIATO	R\$ 21,90	R\$ 0,00
74	PEIXE CORVINA EM POSTAS	PEIXE CORVINA EM POSTAS, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIFPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. Embalagem de 1kg.	0	KG	MAURICEA	R\$ 25,80	R\$ 0,00
75	IOGURTE TIPO DE BANDEJA	Características técnicas: Bebida láctea fermentada com iogurte e polpa de morango. tipo de bandeja 540g com 6 und de 90g, sabores diversos. Embalagem deve estar intacta, sem perfurações, amassados ou vazamentos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias.	4640	BANDEJA	FRIMESA	R\$ 3,20	R\$ 14.848,00
76	MARGARINA	Características técnicas: Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitamizada, com no mínimo 70% de lipídios, sem sal. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais.	332	POTE	PRIMOR	R\$ 4,40	R\$ 1.460,80
79	SORVETE TIPO CREMOSINHO	Características técnicas: Sorvete de iogurte e frutas, tipo cremosinho. Diversos sabores, embalagem de polietileno, 90g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, carimbo de inspeção e informações nutricionais.	2815	UND	CREMOSIN	R\$ 1,50	R\$ 4.222,50
VALOR TOTAL						R\$ 114.842,30	

DEPOIS

LOTE	ITEM	PRODUTO / ALIMENTO	DESCRIÇÃO	QTD	UND	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
------	------	--------------------	-----------	-----	-----	-------	------------	-------------



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO
Praça 09 de Maio – CEP: 44695-000
Nova Morada – Capim Grosso - Bahia
CNPJ: 13.230.982/0001-50

50	ALMÔNDEGA BOVINA	Características técnicas: Almondega bovina, ao molho. Sem conservantes, pronta para servir. Ingredientes: Carne bovina, água, polpa de tomate, amido de milho, farinha de arroz, ecboia, proteína de soja, sal e especiarias. Aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em lata de 830g. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	905	LATA	ODERICH		RS 14,00	RS 12.670,00
51	CARNE BOVINA COXA/MOLE	Características técnicas: carne congelada de bovino sem osso, porcionada, de primeira qualidade, limpa, embalagem a vacuo de polietileno. Embalagem individual de 1 a 1,5 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	420	KG	FRIBOI		RS 34,00	RS 14.280,00
52	CARNE BOVINA - FIGADO	Características técnicas: Fígado bovino porcionado, tipo viscera, congelado, sem excesso de gorduras, cartilagens e nervos, de primeira qualidade. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias de polietileno transparente, contendo de 1 a 2 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	570	KG	FRIBOI		RS 17,50	RS 9.975,00
53	CARNE DE CHARQUE	Características técnicas: Preparado com Carne bovina, charque tipo dianteiro, de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor mais escura, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Embalagem de 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	182	KG	BERTIN		RS 32,00	RS 5.824,00
54	FRANGO - COXA E SOBRECOXA	Características Técnicas: Cortes congelados de frango - coxa e sobrecoxa. Congelado 1 a 1. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar íntegra. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	900	KG	FRANGO OURO		RS 11,10	RS 9.990,00
55	FRANGO - FILÉ DE PEITO	Características técnicas: Cortes congelados de frango - filé de peito, sem osso e sem pele. Apresentar-se em embalagem de 1 kg, embalado em saco plástico transparente ou bandeja de isopor, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	540	KG	FRANGO OURO		RS 18,58	RS 10.033,20



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO
Praça 09 de Maio – CEP: 44695-000
Nova Morada – Capim Grosso - Bahia
CNPJ: 13.230.982/0001-50

56	PEIXE - FILETE MIBRILZA	Características técnicas: filé de peixe, congelado, merluza, sem pele, de primeira qualidade, sem espinha, limpo, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	0	KG	LUZITANIA	R\$ 31,50	R\$ 0,00
57	SARDINHA EM OLHO	Características técnicas: pescado em conserva, sardinhas inteiras, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal, não contém conservantes, não contém glúten. Aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, danificação da lata, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em lata de 125g. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	0	LATA	SOMAG	R\$ 3,99	R\$ 0,00
58	CARNE BOVINA ACEM – MOIDA	CARNE BOVINA ACEM – MOIDA, congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas averdoadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem de 0,5 Kg, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega	425	KG	FRIBOI	R\$ 23,50	R\$ 9.987,50
59	CARNE BOVINA ACEM	CARNE BOVINA AGEM, produto deverá ser entregue congelado, sem tempero, embalada à vácuo, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem de 1 Kg, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega	400	KG	FRIBOI	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00
61	CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO - DE SOL	CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO - DE SOL, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante em embalagem de 1 Kg, validade de no mínimo 30 (trinta) dias a partir da entrega do produto.	225	KG	FRIBOI	R\$ 22,60	R\$ 5.085,00
62	CARNE BOVINA COSTELA	CARNE BOVINA COSTELA, produto deverá ser entregue congelado, sem tempero, embalada à vácuo, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem de 1 Kg, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega do produto.	0	KG	FRIBOI	R\$ 22,50	R\$ 0,00
63	CARNE BOVINA MÚSCULO	CARNE BOVINA MÚSCULO, produto deverá ser entregue congelado, sem tempero, embalada à vácuo, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem de 1 Kg, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	478,32	KG	FRIBOI	R\$ 25,40	R\$ 12.149,33
71	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO CALABRESA SUINA, Características técnicas: linguiça, tipo calabresa, cozida e defumada. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, embalados em pacotes de 2,5 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	0	KG	FRIATO	R\$ 20,80	R\$ 0,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO
Praça 09 de Maio – CEP: 44695-000
Nova Morada – Capim Grosso - Bahia
CNPJ: 13.230.982/0001-50

72	LINGUIÇA CALABRESA	LINGUIÇA TIPO PAIO, Características técnicas: linguiça, tipo calabresa, cozida e defumada. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, embalados em pacotes de 2,5 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	0	KG	FRIATO	R\$ 21,90	R\$ 0,00	
74	PEIXE CORVINA EM POSTAS	PEIXE CORVINA EM POSTAS, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5804/99. Embalagem de 1kg.	0	KG	MAURICEA	R\$ 25,80	R\$ 0,00	
75	IOGURTE TIPO DE BANDEJA	Características técnicas: Bebida láctea fermentada com iogurte e polpa de morango. tipo de bandeja 540g com 6 und de 90g, sabores diversos. Embalagem deve estar intacta, sem perfurações, amassados ou vazamentos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias.	4640	BANDEJ A	FRIMESA	R\$ 3,20	R\$ 14.848,00	
76	MARGARINA	Características técnicas: Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitamizada, com no mínimo 70% de lipídios, sem sal. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais.	0	POTE	PRIMOR	R\$ 4,40	R\$ 0,00	
79	SOVETE DE IOGURTE TIPO CREMOSO INTENSO	Características técnicas: Sorvete de iogurte e frutas, tipo cremosinho. Diversos sabores, embalagem de polietileno, 90g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, carimbo de inspeção e informações nutricionais.	0	UND	CREMOSIN	R\$ 1,50	R\$ 0,00	
VALOR TOTAL							R\$ 114.842,03	

RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais cláusulas estabelecidas no contrato referido nesta Apostila, que não colidam com as disposições deste instrumento.

Capim Grosso, 05 de abril de 2024.

HUMBERTO ARAÚJO RIBEIRO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE FINANÇAS