



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

**RESUMO DA DISPENSA:** 011/2019

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A DEMANDA DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO, ENGENHARIA DE ALIMENTOS, AGRONOMIA E ZOOTECNIA DA UFVJM – CAMPUS DIAMANTINA

**FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 – Artigo 24, inciso V

**Contratado:** AILTON CARLOS LOPES EPP  
**CNPJ:** 19.592.344/0001-65

ITEM	DESCRICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	VL. UNIT	VL TOTAL
1	ABACAXI - DEVERÃO ESTAR FRESCOS E SÃOS, INTEIROS, LIMPOS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A COLORAÇÃO DA CASCA DEVE SER: PINTADO (ATÉ 25% DA CASCA AMARELO-ALARANJADO), COLORIDO (ATÉ 50% DA CASCA AMARELO-ALARANJADO). DEVERÃO TER O PESO VARIANDO ENTRE 1,5 A 1,8 KG (GRAÚDOS); NO MÁXIMO 10% PODERÃO SER UM POUCO MAIORES OU MENORES. NÃO SERÃO ACEITOS OS QUE POSSUÍREM A COR DA CASCA VERDE OU VERDOSO, TER MAIS DE 50% DA CASCA AMARELA, APRESENTAR PODRIDÃO OU ESTAR PASSADO, SEM COROA, QUEIMADO DE SOL, IMATURO, AMASSADO, COM POLPA ESCURA, MARROM.	UN	35	5,08	177,80
2	ABOBORA MORANGA. DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E SÃS, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, PARASITAS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE ODOR E SABOR ESTRANHOS E ENFERMIDADES. NÃO DEVERÃO ES-	KG	3	2,68	8,04



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

	TAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.				
3	ALFACE - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMARELECIMENTO.	UN	13	2,43	31,59
4	ALHO BRANCO. OS BULBOS DE ALHO DEVERÃO ESTAR FRESCOS, DE ÓTIMA QUALIDADE, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, PODENDO TER A PELÍCULA BRANCA OU ROXA.	KG	9	16,27	146,43
5	APRESUNTADO, CARNE SUÍNA PRÉ-COZIDA, 0 A 4 °C, 90 DIAS, PEÇA COM 3 KG.	KG	4	37,72	150,88
6	BACON, CARNE SUÍNA, DEFUMADA	KG	3	19,28	57,84
7	BANANA CATURRA. DEVERÃO ESTAR MADURAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR COR E ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A COLORAÇÃO DA CASCA DEVE SER MAIS AMARELO QUE VERDE, AMARELO COM A PONTA VERDE OU TODA AMARELA. AS BANANAS DEVERÃO TER O COMPRIMENTO ENTRE 13 E 18CM, NO MÁXIMO 10% PODERÃO SER UM POUCO MAIORES OU MENORES. Não DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, DANO PROFUNDO, AMASSADO, QUEIMADURA PELO SOL IMATURO, LESÃO/MANCHA EM ÁREA SUPERIOR A 1,5CM².	KG	17	2,87	48,79



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

8	BANANA-PRATA, CARACTERÍSTICAS: MADURA E SÃ, INTEIRA, LIMPA E APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. COLORAÇÃO DA CASCA: AMARELO COM PONTA VERDE OU TODA AMARELA. AS BANANAS DEVERÃO TER COMPRIMENTO ENTRE 13 E 18CM. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, DANO PROFUNDO, AMASSADO, QUEIMADURA PELO IMATURO, LESÃO/ MANCHA EM ÁREA SUPERIOR A 1,5CM².	KG	13	3,59	46,67
9	BARRIGA SUÍNA - INSPECIONADA, REFRIGERADA, SEM SUJIDADES.	KG	19	13,51	256,69
10	BATATA BAROA- FRESCA E SÃ, INTEIRA, FIRME, LAVADA OU ESCOVADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, COM AROMA, COR E SABOR TÍPICOS, E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PODRIDÃO ÚMIDA OU SECA, CORAÇÃO NEGRO, BROTTOS DE MAIS DE 1MM, ESVERDEADO EM ÁREA MAIOR QUE 5% DA SUPERFÍCIE OU DANO PROFUNDO.	KG	4	4,86	19,44
11	BATATA DOCE - DEVERAO ESTAR FRESCAS E SAS, INTEIRAS, FIRMES, LAVADAS OU ESCOVADAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, COM AROMA, COR E SABOR TÍPICOS, E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NAO DEVERAO APRESENTAR PODRIDAO UMIDA OU SECA, CORAÇÃO NEGRO, BROTTOS DE MAIS DE 1MM, ESVERDEADO EM AREA MAIOR QUE 5% DA SUPERFÍCIE OU DANO PROFUNDO	KG	3	4,86	14,58
12	BATATA INGLESA, FRESCA E SÃ, INTEIRA, FIRME, LAVADA OU ESCOVADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, COM AROMA, COR E SABOR TÍPICOS, E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PODRIDÃO ÚMIDA OU SECA, CORAÇÃO NEGRO, BROTTOS DE MAIS DE 1MM, ESVERDEADO EM ÁREA MAIOR QUE 5% DA SUPERFÍCIE OU DANO PROFUNDO.	KG	27	4,41	119,08
13	BEBIDA LACTEA ACHOCOLATADA COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A ITAMBÉ, NESCAU OU	UN	5	1,13	5,65



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

	TODDYNHO. EMBALAGEM CON- TENDO 200 ML.				
14	BEBIDA LACTEA ACHOCOLATADA COM QUALIDADE IGUAL OU SUPE- RIOR A ITAMBÉ, NESCAU OU TODDYNHO. EMBALAGEM CON- TENDO 1 L.	LITRO	2	4,60	9,20
15	LEGUME IN NATURA, BETERRABA, COMUM. DEVERÃO ESTAR FRES- CAS, INTEIRAS E Sãs, ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	4	3,25	13,00
16	CARNE BOVINA IN NATURA, ACEM, CORTADA, EM KG	KG	8	16,54	132,32
17	CARNE BOVINA IN NATURA, PATI- NHO, APARADA E RESFRIADA	KG	10	19,93	199,30
18	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXAO MOLE, APRESENTACAO BIFE, EM KG	KG	3	22,07	66,21
19	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO FILÉ MIGNON.	KG	7	33,55	234,85
20	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, MOIDA 2 VEZES, RESFRIADO, INS- PECIONADO.	KG	23	19,93	458,39
21	CARNE CONTRA FILÉ BOVINO - RE- FRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	39	26,70	1041,30
22	CARNE DE PORCO FRESCA – PER- NIL MAGRO	KG	15	10,14	152,10
23	CARNE PORCO IN NATURA, PERNIL TRASEIRO, SEM OSSO, RESFRIADA	KG	30	13,59	407,70
24	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO FILÉ, APRESENTAÇÃO CORTADA.	KG	1	13,28	13,28
25	CARNE FRANGO, COXA E SOBRE- COXA, RESFRIADO MAGRO	KG	12	7,46	89,52
26	CARNE FRANGO, FILÉ DE PEITO, RESFRIADO DE 1ª QUALIDADE. EM- BALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJI- DADES. ALIMENTO REFRIGERADO.	KG	25	11,94	298,50
27	CARNE IN NATURA, ANIMAL, SUINA, COSTELINHA DE PORCO FRESCA CORTADA EM PEDAÇOS, RESFRIA- DA. KG	KG	12	12,65	151,80
28	CARNE PORCO IN NATURA, PELE, FRESCA, 1ª QUALIDADE.	KG	7	7,98	55,86
29	CARNE PORCO LOMBO SUÍNO - RE- FRIGERADO, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO A VALIDADE DO PRODUTO.	KG	31	12,32	381,92



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

30	CEBOLA, BULBOS FRESCOS, DE ÓTIMA QUALIDADE, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DEVERÃO TER O DIÂMETRO TRANSVERSAL MAIOR OU IGUAL A 5,0 CM. SEM DEFEITOS QUE RESTRINGEM OU INVIABILIZAM O CONSUMO E/OU A COMERCIALIZAÇÃO COMO TALO GROSSO, BROCADO, PODRIDÃO, MANCHA NEGRA E MOFADO. DEFEITOS LEVES COMO DESCOLORAÇÃO, FALTA DE TURGESCÊNCIA, DEFORMAÇÃO, FALTA DE PELÍCULAS, DANO MECÂNICO, NÃO PODERÃO ULTRAPASSAR 5% DO PESO TOTAL DO PRODUTO EM CADA EMBALAGEM.	KG	35	3,11	108,85
31	CENOURA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE ANORMAL. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO MOLE, NEM SECA, DEFORMAÇÕES. NÃO DEVERÃO ESTAR MURCHAS, RALADAS OU QUEBRADAS, OU AINDA APRESENTAR INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, DANO MECÂNICO COM PROFUNDIDADE SUPERIOR A 3 MM, OMBRO VERDE OU ARROXEADO EM ÁREA MAIOR QUE 10% DA SUPERFÍCIE.	KG	31	4,22	130,82
32	CHEIRO VERDE - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, NÃO PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	MAÇO	15	1,41	21,15
33	CHUCHU : DEVERÃO ESTAR FRESCOS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS; SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; SEM PARA-	KG	5	3,96	19,80



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

	SITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS; ISENTAS DE ENFERMIDADES; NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS GRAVES E LESÕES ÚMIDAS. PEQUENOS DEFEITOS PODERÃO SER TOLERADOS DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.				
34	COUVE MANTEIGA. DEVEM ESTAR FRESCO E COM BOA APARÊNCIA, COM AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAS PRESERVADAS, PRINCIPALMENTE A TEXTURA E A COLORAÇÃO. NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADES, ESTAREM RASGADOS, COM AS FOLHAS RACHADAS E NEM DESCOLORADOS, COM ASPECTO DE DESBOTAMENTO. DEVEM SER TRANSPORTADOS E ARMAZENADOS ADEQUADAMENTE PARA QUE NÃO SEJAM DANIFICADOS ALTERANDO A QUALIDADE SENSORIAL E NUTRICIONAL DO PRODUTO.	MAÇO	10	1,67	16,70
35	FILE DE MERLUZA. CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO (6 GRAUS), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERA SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO COM INDICAÇÃO DE PESO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES. ALIMENTO REFRIGERADO.	KG	22	18,59	408,98
36	FRANGO CONGELADO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES. ALIMENTO REFRIGERADO.	KG	13	6,13	79,69
37	FRUTA IN NATURA, MAMÃO, AMAZONAS (PAPAIA). DEVE ESTAR FRESCO E SÃO, INTEIRO, LIMPO E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS.	KG	7	7,09	28,63
38	FRUTA IN NATURA, MARACUJÁ, AZEDO. DEVE ESTAR FRESCO E SÃO, INTEIRO, LIMPO E APRESEN-	KG	20	6,53	130,60



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

	TAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS.				
39	FRUTA IN NATURA, MELANCIA, REDONDA, DEVE ESTAR FRESCA E SÃ, INTEIRA, LIMPA E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS.	KG	15	2,16	32,40
40	FRUTA IN NATURA, TIPO LÍMÃO, TAITI, EXTRA DE 1ª QUALIDADE. DEVE ESTAR FRESCO E SÃ, INTEIRO, LIMPO E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS.	KG	12	3,60	43,20
41	GOIABA VARIADA VERMELHA IN NATURA. DEVE ESTAR FRESCA E SÃ, INTEIRA, LIMPA E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS.	KG	3	9,15	27,45
42	INHAME - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E SÃS INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, RACHADURA, RAIZ MURCHA, FERIMENTOS E LESÕES ESCURECIDAS, ESCURECIMENTO VARIANDO DE MARROM CINZA, TENDENDO A PRETO, DANO MECÂNICO GRAVE.	KG	5	4,37	21,85
43	IOGURTE LÍQUIDO – EMBALAGENS DE 1L, ÍNTEGRAS E SEM SUJIDADES	LITRO	3	5,39	16,17
44	IOGURTE LÍQUIDO MORANGO EMBALAGEM DE 1 LITRO.	LITRO	3	5,39	16,17
45	IOGURTE NATURAL DESNATADO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES. EMBALAGENS DE 170ML.	UN	10	2,29	22,90
46	IOGURTE NATURAL INTEGRAL: EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES. EMBALAGENS DE 170 ML.	UN	10	2,29	22,90
47	LARANJA PÊRA. AS LARANJAS DEVERÃO ESTAR FRESCAS E SÃS, LIMPAS E APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS; TER O CALIBRE ENTRE 6,6 CM E 7,2CM. ALGUMAS (NO MÁXIMO 10%) PODERÃO SER UM POUCO MAIORES OU MENORES. NÃO SERÃO TOLERADOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, DANO PROFUNDO E PASSADO.	KG	25	2,92	73,00
48	LEITE DE VACA PAUSTERIZADO INTEGRAL TIPO UHT, EMBALADO EM	LITRO	139	3,26	453,14



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

	CAIXAS TETRA PACK, EMBALAGEM DE 1L				
49	LEITE DE VACA DESNATADO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES.	LITRO	10	3,26	32,60
50	LINGUIÇA DE FRANGO DEFUMADA, DE 1º QUALIDADE KG	KG	5	10,73	53,65
51	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES.	KG	5	11,61	58,05
52	MAÇÃ FUGI. DEVERÃO ESTAR FRESCAS E SÃS, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. AS MAÇÃS DEVERÃO TER O PESO ENTRE 100 E 115 GRAMAS, COM NO MÁXIMO 5% MAIORES OU MENORES. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, MANCHAS TIPO "CORTIÇA" NA POLPA, DANO PROFUNDO, QUEIMADURA DE SOL ÁREA MAIOR QUE 10%, SE ESTIVER PASSADA OU DEFEITOS PROVOCADOS POR PRAGAS OU DOENÇAS.	KG	34	8,17	277,78
53	MANDIOCA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E SÃS INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, RACHADURA, RAIZ MURCHA, FERIMENTOS E LESÕES ESCURECIDAS, ESCURECIMENTO VARIANDO DE MARROM CINZA, TENDENDO A PRETO, DANO MECÂNICO GRAVE.	KG	6	3,29	19,74
54	MANGA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E SÃS, ISENTAS DE DANOS OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; ESTAR MADURAS O SUFICIENTE PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ESTAR ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE; ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E DE RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS E/OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. PEQUENOS E LIGEIROS DEFEITOS	KG	30	5,66	169,80



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

DIAMANTINA – MINAS GERAIS

	QUE NÃO COMPROMETAM A UTILIZAÇÃO DAS FRUTAS PODERÃO SER TOLERADOS, DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.				
55	MANTEIGA COM SAL - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADE. EMBALAGEM COM 500G	UN	15	19,53	292,95
56	MANTEIGA SEM SAL - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES. EMBALAGEM COM 500G	UN	14	13,16	184,24
57	MARGARINA COM SAL. EMBALAGENS DE 500 GRAMAS A BASE DE: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS / ÁGUA / SAL / LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO / VIT. A (15 000 UI/KG) / BETA CAROTENO, AROMA DE MANTEIGA IDÊNTICO AO NATURAL / CORANTE NATURAL DE URUCUM / CÚRCUMA, EMBALADO EM POTES PLÁSTICOS, FECHADOS, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF.	UN	12	4,17	50,04
58	MARGARINA LIGHT. EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS, DE PESO LÍQUIDO 500 GRAMAS, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MS. PRODUZIDA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, SAL (1,8%), LEITE EM PÓ DESNATADO, AROMA: IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA E NATURAL DE MARGARINA, 15,00 U.I. DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS (INS 471) E ÉSTERES DE POLIGLICEROL (INS 476), CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202), ACIDULANTES ÁCIDO CÍTRICO (INS 330) , ANTIOXIDANTE EDTA (INS 100) E BETA-CAROTENO (INS 160AI). REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF.	UN	2	5,10	10,20



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

59	MARGARINA SEM SAL. EMBALAGENS DE 250 GRAMAS. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO M.A., INSPECIONADO PELO SIF.	UN	2	3,50	7,00
60	OVOS BRANCOS. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS; APRESENTAR CASCA LISA, ÍNTEGRA, SEM DEFORMAÇÃO, POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO.	DÚZIA	42	6,54	274,68
61	OVOS VERMELHOS. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS; APRESENTAR CASCA LISA, ÍNTEGRA, SEM DEFORMAÇÃO, POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO.	DÚZIA	45	7,32	329,40
62	PAO DE FORMA - EMBALAGENS INTEGRAS, SEM SUJIDADES. EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS.	PACOTE	6	5,08	30,48
63	PEIXE EM POSTA DE 1A. QUALIDADE - SEM CABEÇA E SEM VÍSCERAS (GAROUPA, ARABAIANA, CIOBA, CAVALA, DOURADO, BONITO). CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONGELAMENTO (6 GRAUS), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CADA UNIDADE DEVERA SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO COM INDICAÇÃO DE PESO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	5	24,00	120,00
64	PEPINO - DEVERÃO ESTAR FRESCOS E Sãos, INTEIROS, LIMPOS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	KG	6	3,19	19,14
65	PêRA: DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, NO PONTO DE MATUREZA ADEQUADO PARA O CONSUMO. SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA, SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, PARASITAS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL,	KG	5	11,63	58,15



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

	ISENTA DE ODOR E SABOR ESTRANHOS E ENFERMIDADES. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.				
66	PIMENTÃO VERDE - DEVERÃO ESTAR FRESCOS, INTEIROS E Sãos, NO PONTO DE MATUREZA ADEQUADO PARA CONSUMO; SEM SUBSTÂNCIAS TERROSAS; SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; SEM PARASITOS, LARVAS OU OUTROS ANIMAIS NOS PRODUTOS E EMBALAGENS; SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS; ISENTAS DE ENFERMIDADES; NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO TOLERADOS HORTALIÇAS COM DEFEITOS GRAVES E COM LESÕES ÚMIDAS. PEQUENOS DEFEITOS PODERÃO SER TOLERADOS DESDE QUE NÃO ULTRAPASSEM 5% DO PESO TOTAL ENTREGUE.	KG	11	5,12	56,32
67	QUEIJO MINAS CURADO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.	KG	5	26,91	134,55
68	QUEIJO MINAS PADRÃO QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO QUEIJO DO SERRO	KG	12	26,46	317,52
69	QUEIJO MUÇARELA – REFRIGERADO COM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES.	KG	10	23,01	230,10
70	REPOLHO - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, NÃO PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR	KG	6	3,30	19,80



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

	ESTRANHOS. Não SERÃO ACEITOS FOLHOSOS COM SINAIS DE AMA-RELECIMENTO.				
71	REQUEIJÃO CREMOSO EM COPO - EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES. EMBALAGEM DE 200 A 250 GRS.	UN	20	5,96	119,20
72	REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT EM COPO. EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES. EMBALAGEM DE 200 A 250 GRS.	UN	10	7,45	74,50
73	SALSA - DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, Não PODERÃO ESTAR GOLPEADAS E DANIFICADAS, QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS à SUPERFÍCIE EXTERNA; PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS; UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ODOR E SABOR ESTRANHOS.	MAÇO	10	2,12	21,20
74	SALSICHA – RESFRIADO COM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SUJIDADES.	KG	5	7,37	36,85
75	LEGUME IN NATURA, TOMATE. DEVERÃO ESTAR FRESCOS, INTEIROS E SÃOS, ADEQUADOS PARA O CONSUMO.	KG	27	4,61	124,47
76	UVA NIAGARA- DEVERÃO ESTAR FRESCAS E Sãs, INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PODRIDÃO, DANO PROFUNDO OU DEFEITOS PROVOCADOS POR PRAGAS OU DOENÇAS.	KG	6	10,26	61,56
77	LEGUME IN NATURA, VAGEM, MANTEIGA. DEVERÃO ESTAR FRESCAS, INTEIRAS E Sãs, ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	6	10,36	62,16
78	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO LOMBO, APRESENTAÇÃO DEFUMADO KG	KG	2	13,52	27,04
<b>Total</b>					<b>R\$ 9.736,29</b>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
DIAMANTINA – MINAS GERAIS

Documento publicado no Portal de Licitações  
<http://www.ufvjm.edu.br/licitacoes/>

Diamantina, 05/09/2019

Documento original encontra-se assinado nos autos do processo  
23086.003212/2019-60

Daniela Batista Leite de Souza  
Divisão de Licitações/UFVJM