

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO
Prefeitura Municipal Santa Rita do Sapucaí
DIVISÃO DE LICITAÇÃO
Pregão Eletrônico - PREGÃO ELETRÔNICO N.º 010/2026

Resultado da Homologação

0001 - BACON EMBALADO EM PACOTES DE 1KG. - SAUDALLI - Valor Referência: 42,86

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	42,50	3.825,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0003 - BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO TODYNHO. EMBALAGEM EM TETRAPAK, CONTENDO NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE (COM SAC), DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E DATA DE VALIDADE, SIF, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL E RECOMENDAÇÕES DE CONDICIONAMENTO. EMBALAGEM 200 ML. - TREVINHO - Valor Referência: 2,73

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	1,19	10.126,90	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0004 - CARNE BOVINA (COXÃO DURO) CONGELADA, EM PEDAÇOS. EM CUBOS, MAGRO, LIMPO DE GORDURA, MUXIBA, SEBO, TECIDO CONJUNTIVO, NERVOS E TENDÕES (APONEUROSSES) APARENTES. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, (FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS), ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2X2X2 CM. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - CALAFATE - Valor Referência: 44,14

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
3 IRMAOS DISTRIBUIDORA LTDA	28,89	247.009,50	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0005 - CARNE BOVINA (COXÃO DURO) CONGELADA, MOÍDA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, APONEUROSSES, TENDÕES, COÁGULOS, NÚDULOS LINFÁTICOS, SEBO, GORDURAS APARENTES. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. DEVERÁ ESTAR LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Estar de acordo e atendendo a PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 . - ALIMENTAR - Valor Referência: 43,68

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	23,97	161.797,50	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0006 - CARNE BOVINA (COXÃO DURO) CONGELADA, NO MODO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), EM PEDAÇOS. EM CUBOS, MAGRO, LIMPO DE GORDURA, MUXIBA, SEBO, TECIDO CONJUNTIVO, NERVOS E TENDÕES (APONEUROSSES) APARENTES. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, (FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS), ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2X2X2 CM. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA



(DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG.

ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - Top Carnes - Valor Referência: 44,14

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	38,67	108.778,71	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0007 - CARNE BOVINA (COXÃO DURO) CONGELADA, NO MODO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), MOÍDA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NÓDULOS LINFÁTICOS, SEBO, GORDURAS APARENTES. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. DEVERÁ ESTAR LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG.

ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Estar de acordo e atendendo a PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022. - Top Carnes - Valor Referência: 51,21

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	32,47	73.057,50	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0008 - CARNE BOVINA (COXÃO DURO) RESFRIADA, MOÍDA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NÓDULOS LINFÁTICOS, SEBO, GORDURAS APARENTES. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. DEVERÁ ESTAR LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG.

ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Estar de acordo e atendendo a PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022. - vitória - Valor Referência: 43,38

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	37,46	6.555,50	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0009 - CARNE BOVINA DE 1ª RESFRIADA, EM BIFES, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG, ONDE DEVE CONSTAR DATA DO ABATE E PRAZO DE VALIDADE. - Vitória - Valor Referência: 41,30

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	41,30	8.260,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0010 - CARNE SECA CHARQUE VÁCUO. AS EMBALAGENS NÃO PODEM ESTAR VIOLADAS OU DANIFICADAS, DEVEM CONTER DATA DO PRAZO DE VALIDADE. - Fribói - Valor Referência: 55,90

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	55,90	2.795,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0011 - CARNE SUÍNA (Lombo) CONGELADA, EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE OSSOS, DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2X2X2 CM. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO



Assinado por 1 pessoa: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO
Documento assinado digitalmente/electronicamente. Confira as assinaturas no link: https://rsapucaipmflowdocs.sgpcloud.net:8092/public/assinaturas/A4DF5F3DB00A46CCABECDE2C948FC134

E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA E A VÁCUO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DA MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - CALAFATE - Valor Referência: 31,67

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
3 IRMAOS DISTRIBUIDORA LTDA	18,90	74.844,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0012 - CARNE SUÍNA (Lombo) congelada, no modo IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), em cubos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de ossos, dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DA MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - Top Carnes - Valor Referência: 33,48

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	33,48	58.590,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0013 - CARNE SUÍNA DE 1ª RESFRIADA, TIPO PERNIL SEM OSSO EM BIFES DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO FIRME E COLORAÇÃO VERMELHA. EMBALADO OBRIGATORIAMENTE EM PACOTES DE 1 KG. AS EMBALAGENS NÃO PODEM ESTAR VIOLADAS OU DANIFICADAS E DEVEM CONTER DATA DO ABATE E PRAZO DE VALIDADE. - CALAFATE - Valor Referência: 25,63

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
3 IRMAOS DISTRIBUIDORA LTDA	23,90	4.780,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0014 - CARNE SUÍNA RESFRIADA, Lombo em cubos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DO ABATE, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Vitória - Valor Referência: 27,13

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	27,13	2.713,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0015 - CARNE SUÍNA RESFRIADA, PERNIL em cubos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg, onde deve constar data do abate e prazo de validade. - CALAFATE - Valor Referência: 25,40

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
3 IRMAOS DISTRIBUIDORA LTDA	23,90	7.648,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0016 - COSTELINHA DE PORCO, FRESCA, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg, onde deve constar data do prazo de validade. - Vitória - Valor Referência: 27,26

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
------------	-------------	-------------	----------

0017 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA: PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS. CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, TEXTURA E APARÊNCIA/CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS.

A CARNE DE FRANGO CONGELADA (COXA E SOBRECOXA) DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, TEMPEROS, CONSERVANTES. EMBALAGEM: POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADOS ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS. PESO 1 KG. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES RELATIVAS AO PRODUTO: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO COM REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE ABATE, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - AVIVAR - Valor Referência: 17,74

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
3 IRMAOS DISTRIBUIDORA LTDA	8,90	1.335,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0018 - CREME DE LEITE. EMBALAGEM DE 200 GRS. - ITALAC - Valor Referência: 3,79

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	2,63	1.236,10	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0019 - DOCE DE LEITE PASTOSO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, ACUCAR, GLICOSE DE MILHO, ESTABILIZANTE BICARBONATO DE SODIO (INS 500II) E CONSERVADOR SORBATO DE POTASSIO (INS 202). EMBALAGEM DE 400 G. - COOPER RITA - Valor Referência: 15,42

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	10,75	2.902,50	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0020 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, NO MODO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. NÃO TEMPERADO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. SER ISENTA DE TECIDOS, COMO OSSOS, CARTILAGENS, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NÓDULOS LINFÁTICOS, PELE, GORDURAS APARENTES. A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. DEVERÁ ESTAR LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG.

ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - Top Carnes - Valor Referência: 27,49

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	22,97	107.683,36	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0021 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. NÃO TEMPERADO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. SER ISENTA DE TECIDOS, COMO OSSOS, CARTILAGENS, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NÓDULOS LINFÁTICOS, PELE, GORDURAS APARENTES. A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. DEVERÁ ESTAR LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG.

ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - ALIMENTAR - Valor Referência: 27,49



Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	14,30	201.100,90	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0023 - FILE DE TILÁPIA CONGELADO. FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE, SEM ESPINHOS E SEM ESCAMAS. O PEIXE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, MANCHAS POR HEMATOMAS, COLORAÇÃO DISTINTA À NORMAL PARA A ESPÉCIE, INCISÕES OU RUPTURAS. DE CONSISTÊNCIA FIRME. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DA MARCA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 500G. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - Avivar - Valor Referência: 47,83

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	24,47	129.935,70	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0025 - LEITE CONDENSADO INGREDIENTES CONSERVAÇÃO TABELA NUTRICIONAL LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ E LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. 395GRS - CEMIL - Valor Referência: 8,17

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	5,67	2.041,20	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0026 - LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM COM 400G. INFORMACAO NUTRICIONAL PARA 26G: CARBOIDRATOS: DE 9,6 A 10G; PROTEINAS: DE 6,7 A 6,8G, SODIO: DE 91 A 96MG; CALCIO: DE 237 A 246MG. - ITAMBÉ - Valor Referência: 22,36

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	17,67	2.473,80	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0027 - LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM SACHÊ DE 400G. INGREDIENTES: LEITE EM PÓ INTEGRAL. COMPOSIÇÃO: PRODUTO RESULTANTE DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FRESCO; ASPECTO: PO FINO UNIFORME, SEM GRUMOS, ISENTOS DE PARTICULAS ESTRANHAS; COR: BRANCO AMARELADO; ODOR: SUAVE NÃO ACIDO, NÃO RANÇOSO, SEM ODORES ESTRANHOS, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO; SABOR: SUAVE, NÃO ÁCIDO, NÃO RANÇOSO. O LEITE EM PÓ DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVE SER POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE DE 400G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE FARDO, REFORÇADO E RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO ROTULO/EMBALAGEM PRIMÁRIA: DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; DATA DE VALIDADE; NOME E ORIGEM DO PRODUTO; DADOS DA EMPRESA FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES UTEIS SOBRE CONSERVAÇÃO, DILUIÇÃO E MANUSEIO DO PRODUTO e SIF. - ITALAC - Valor Referência: 50,50

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	14,00	7.000,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0028 - LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. - INGREDIENTES: LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENZIMA LACTASE E EMULSIFICANTE. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVE SER POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE DE 300G. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO ROTULO/EMBALAGEM PRIMÁRIA: DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; DATA DE VALIDADE; NOME E ORIGEM DO PRODUTO; DADOS DA EMPRESA FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES UTEIS SOBRE CONSERVAÇÃO, DILUIÇÃO E MANUSEIO DO PRODUTO E SIF. EMBALAGEM DE 300G. - ITAMBE - Valor Referência: 50,46

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	21,85	13.110,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0029 - LINGUIÇA PAIO. AS EMBALAGENS NÃO PODEM ESTAR VIOLADAS OU DANIFICADAS E DEVEM CONTER DATA DO ABATE E PRAZO DE VALIDADE. - NUTRILI - Valor Referência: 35,70

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	20,74	2.281,40	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0031 - LINGUIÇA TIPO CALABRESA. DEVERÁ ESTAR RESFRIADA A UMA TEMPERATURA DE ATÉ 4°C, MANIPULADA EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, ENCONTRAR-SE EMBALADA, ROTULADA E COM O CARIMBO DO SIF. EMBALAGEM CONTENDO NOME DO PRODUTO, NOME DO FABRICANTE (MARCA), LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CARIMBO DO ÉRGÃO CERTIFICADOR E SAC. PACOTE CONTENDO 2,5 KG. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO COM ODOR,



COR, TEXTURA IMPRÓPRIOS E NÃO CARACTERÍSTICO DO ALIMENTO. AS EMBALAGENS NÃO PODEM ESTAR VIOLADAS OU DANIFICADAS, DEVENDO SER A ORIGINAL DO PRODUTO.

ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME (explícito linguiça tipo calabresa), MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. - Premiada - Valor Referência: 46,52

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	46,52	12.095,20	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0032 - LINGUIÇA TOSCANA RESFRIADA, EMBALADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, ONDE DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PRODUÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.. - NUTRILI - Valor Referência: 30,22

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	15,48	1.548,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0034 - MORTADELA DEFUMADA. DEVERÁ ESTAR RESFRIADA A UMA TEMPERATURA DE ATÉ 4°C. O PRODUTO DEVERÁ SER DEFUMADA, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA, AVE E SUÍNA, SEM CUBOS DE GORDURA. DEVERÁ APRESENTAR FÉCULA DE MANDIOCA, PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, ÁGUA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTADO DE SÓDIO, SAL, DEXTRINA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA, PIMENTA SÍRIA, PIMENTA BRANCA, NOZ MOSCADA E EXTRATO DE ORÉGANO, CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ESTABILIZANTE PIROFOSFATO TETRASSÓDIO COM AÇÚCAR, CORANTE NATURAL CARMIM, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTER GLÚTEN, SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME (explícito mortadela defumada), MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. - SEARA - Valor Referência: 34,72

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
3 IRMAOS DISTRIBUIDORA LTDA	23,00	5.290,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0035 - MUÇARELA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA, NÃO VIOLADA, ONDE DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PRODUÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. - RANCHO DE MINAS - Valor Referência: 52,47

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	43,00	10.750,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0036 - OVO BRANCO, EXTRA GRANDE, TIPO A, DE GALINHA. PACOTE COM 20 UNIDADES. CADA OVO APRESENTANDO PESO DE 60 A 65G. CARACTERÍSTICAS GERAIS: NÃO TER SUBMETIDO A QUALQUER PROCESSO DE CONSERVAÇÃO; SER LIMPO E APRESENTAR CASCA LISA INTEGRAL POUCA POROSA, RESISTENTE COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO; APRESENTAR CÂMARA DE AR DE APARÊNCIA REGULAR CORRESPONDENTE AO TIPO SOLICITADO; APRESENTAR CLARAS TRANSPARENTES, DENSAS, FIRMES, ESPESSAS, LÍMPIDAS, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E GEMAS INTACTAS; APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO SEGUNDO A COLORAÇÃO DE CASCA, PESO E CLASSE DA QUALIDADE; SERÃO CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO OS OVOS QUE APRESENTEM:

1. Alteração da gema e da clara (gema aderente á casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de embrião com manchas orbitárias ou em adiantado estado de desenvolvimento). 2. Mumificação (ovo seco); 3. Podridão (vermelho, negra ou branca); 4. Presença de fungos externa ou internamente; 5. Cor, odor ou sabor anormal; 6. Ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substancias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam injeta-los ou infesta-los; 7. Rompimento da casca e da membrana (estácea), desde que seu conteúdo tenha entrado com material de embalagem; 8. Conttenham substancia tóxicas. - SANTA MÔNICA - Valor Referência: 27,63

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	15,35	46.418,40	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0038 - PRESUNTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA, NÃO VIOLADA, ONDE DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PRODUÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. - PIF PAF - Valor Referência: 36,21

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
3 IRMAOS DISTRIBUIDORA LTDA	32,90	7.567,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0041 - REQUEIJÃO CREMOSO. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO PASTEURIZADO, CREME DE LEITE, FERMENTO LÁCTICO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE CÁLCIO, CLORETO DE SÓDIO (SAL) E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGEM DE 220 GRS. - COOPER RITA - Valor Referência: 11,78



Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	8,15	1.874,50	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0042 - SALSICHA RESFRIADA. DEVERÁ ESTAR RESFRIADA A UMA TEMPERATURA DE ATÉ 4°C. ELABORADA COM CARNES DE PRIMEIRA QUALIDADE EM BOM ESTADO SANITÁRIO, ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, MECANICAMENTE SEPARADAS, CONTENDO O LIMITE MÁXIMO DE 60% DE MIÚDOS COMESTÍVEIS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DA MARCA, NÃO VIOLADA. EMBALAGEM DE 03KG.

ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - PIF PAF - Valor Referência: 45,16

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	28,40	21.300,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0043 - MPE - CARNE BOVINA (COXÃO DURO) CONGELADA, EM PEDAÇOS. EM CUBOS, MAGRO, LIMPO DE GORDURA, MUXIBA, SEBO, TECIDO CONJUNTIVO, NERVOS E TENDÕES (APONEUROSSES) APARENTES. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, (FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS), ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2X2X2 CM. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG.

ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - CALAFATE - Valor Referência: 44,14

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
3 IRMAOS DISTRIBUIDORA LTDA	28,89	82.336,50	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0044 - MPE - CARNE BOVINA (COXÃO DURO) CONGELADA, MOÍDA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, APONEUROSSES, TENDÕES, COÁGULOS, NÓDULOS LINFÁTICOS, SEBO, GORDURAS APARENTES. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. DEVERÁ ESTAR LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG.

ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Estar de acordo e atendendo a PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022. - ALIMENTAR - Valor Referência: 43,68

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	23,97	53.932,50	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0045 - MPE - CARNE BOVINA (COXÃO DURO) CONGELADA, NO MODO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), EM PEDAÇOS. EM CUBOS, MAGRO, LIMPO DE GORDURA, MUXIBA, SEBO, TECIDO CONJUNTIVO, NERVOS E TENDÕES (APONEUROSSES) APARENTES. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, (FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS), ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2X2X2 CM. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG.

ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a



temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - Top Carnes - Valor Referência: 44,14

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	38,67	36.233,79	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0046 - MPE - CARNE BOVINA (COXÃO DURO) CONGELADA, NO MODO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), MOÍDA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, COMO OSSOS, CARTILAGENS, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NÓDULOS LINFÁTICOS, SEBO, GORDURAS APARENTES. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. DEVERÁ ESTAR LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Estar de acordo e atendendo a PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022. - Top Carnes - Valor Referência: 51,21

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	32,47	24.352,50	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0047 - MPE - CARNE SUÍNA (LOMBO) CONGELADA, EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE OSSOS, DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2X2X2 CM. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA E A VÁCUO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DA MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - CALAFATE - Valor Referência: 31,67

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
3 IRMAOS DISTRIBUIDORA LTDA	18,90	24.948,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0048 - MPE - FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, NO MODO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. NÃO TEMPERADO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. SER ISENTA DE TECIDOS, COMO OSSOS, CARTILAGENS, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NÓDULOS LINFÁTICOS, PELE, GORDURAS APARENTES. A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. DEVERÁ ESTAR LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - Top Carnes - Valor Referência: 27,49

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
LUZ COMERCIO ATACADISTA LTDA	22,97	35.879,14	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0049 - MPE - FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. NÃO TEMPERADO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. SER ISENTA DE TECIDOS, COMO OSSOS, CARTILAGENS, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NÓDULOS LINFÁTICOS, PELE, GORDURAS APARENTES. A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. DEVERÁ ESTAR LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM



ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - ALIMENTAR - Valor Referência: 27,49

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	14,30	67.024,10	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0050 - MPE - FILE DE TILAPIA CONGELADO. FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE, SEM ESPINHOS E SEM ESCAMAS. O PEIXE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, MANCHAS POR HEMATOMAS, COLORAÇÃO DISTINTA À NORMAL PARA A ESPÉCIE, INCISÕES OU RUPTURAS. DE CONSISTÊNCIA FIRME. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DE ÓRGÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DA MARCA (DE POLIETILENO RESISTENTE), FLEXÍVEL, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PACOTES DE 500G. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. - PLANALTO - Valor Referência: 47,83

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	29,40	52.038,00	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

0051 - MPE - OVO BRANCO, EXTRA GRANDE, TIPO A, DE GALINHA. PACOTE COM 20 UNIDADES. CADA OVO APRESENTANDO PESO DE 60 A 65G. CARACTERÍSTICAS GERAIS: NÃO TER SUBMETIDO A QUALQUER PROCESSO DE CONSERVAÇÃO; SER LIMPO E APRESENTAR CASCA LISA INTEGRAL POUCA POROSA, RESISTENTE COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO; APRESENTAR CÂMARA DE AR DE APARÊNCIA REGULAR CORRESPONDENTE AO TIPO SOLICITADO; APRESENTAR CLARAS TRANSPARENTES, DENSAS, FIRMES, ESPESSAS, LÍMPIDAS, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E GEMAS INTACTAS; APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO SEGUNDO A COLORAÇÃO DE CASCA, PESO E CLASSE DA QUALIDADE; SERÃO CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO OS OVOS QUE APRESENTEM:

1. Alteração da gema e da clara (gema aderente á casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de embrião com manchas orbitárias ou em adiantado estado de desenvolvimento). 2. Mumificação (ovo seco); 3. Podridão (vermelho, negro ou branca); 4. Presença de fungos externa ou internamente; 5. Cor, odor ou sabor anormal; 6. Ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substancias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam injeta-los ou infesta-los; 7. Rompimento da casca e da membrana (estácea), desde que seu conteúdo tenha entrado com material de embalagem; 8. Conttenham substancia tóxicas. - SANTA MÔNICA - Valor Referência: 27,63

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
46.924.939 CENIRA DE OLIVEIRA	15,35	15.472,80	Homologado em 30/03/2026 09:23:17 Por: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO

Autoridade Competente





MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

RUA CEL. JOAQUIM NETO, Nº 333 - CENTRO - CNPJ: 18.192.898/0001-02

SANTA RITA DO SAPUCAÍ/MG - CEP 37540-000

FONE: (35) 3473-3032



CÓDIGO DE ACESSO

A4DF5F3DB00A46CCABECDE2C948FC134

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas



Assinante: ALINE LIMA MONTEIRO MACHADO em 30/03/2026 11:31:58

CPF:***.***-.076-48

Certificadora: MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ - CA

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://srsapucaipmflowdocs.sgpcloud.net:8092/public/assinaturas/A4DF5F3DB00A46CCABECDE2C948FC134>