



CÂMARA MUNICIPAL DE DELFIM MOREIRA
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 41.773.813/0001-00

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Eu Marcus Vinicius de Oliveira Costa, ratifico o Processo nº06/2023, na modalidade Dispensa nº06/2023, conforme art. 24, inciso II da lei 8.666/93 para aquisição de gêneros alimentícios para utilização durante o Exercício de 2023. Conforme os valores especificados abaixo:

SUPERMERCADO LORENA				
Especificação	Unidade de Aquisição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Pó de café de primeira linha – com validade superior a 3 meses	Pacote de 500 gramas	30	16,79	503,70
Açúcar cristal, composição: cristais, de cor branca, sem refino, de origem vegetal, contendo sacarose de cana- de- açúcar; forma de fornecimento: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. Com validade superior a 1 ano	Pacote de 2 quilos	15	7,09	106,35
Chá de Camomila - com validade superior a 10 meses	Caixa com 10 saquinhos	7	2,95	20,65
Chá de hortelã - com validade superior a 10 meses	Caixa com 10 saquinhos	7	2,95	20,65
Chipa, sendo ingredientes básicos: polvilho, queijo, leite, ovos e algum tipo de gordura (vegetal ou animal).	KG	14	29,99	419,86
Margarina cremosa com sal, livre de gorduras, contendo sal, óleos vegetais líquidos inter esterificados, água, soro de leite, vitamina A, estabilizante lecitina de soja, mono e de glicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poli glicerol de ácidos antioxidantes e de TA acidulante e ácido cítrico, conservados, benzoato de sódio e sorbato de potássio, corantes urucum e curcuma e aromatizantes.	Pote de 250g	6	3,49	20,94
Pão de queijo, sendo produzido com água, fécula de mandioca, polvilho azedo, amido modificado, óleo de soja, gordura vegetal, queijo minas, ovo em pó, soro de leite em pó, condimento de queijo parmesão, sal e acidulante ácido láctico. Deve estar assado	KG	70	29,99	2.099,30
Presunto fatiado, sendo presunto cozido, produzido com carnes selecionadas, leve, macio e temperado, com cor, aroma e sabor adequados para o consumo -	KG	14	21,59	302,26
Refrigerante de guaraná-bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de guaraná, aroma natural de guaraná. Embalagem de 2 litros -	Embalagem de 2 litros	22	4,29	94,38
Suco nos sabores: uva/laranja/abacaxi/morango/outros, com validade superior a 10 meses	Caixa 1 litro	135	4,99	673,65
VALOR TOTAL				R\$ 4.261,74

LA PANETTERIA				
Especificação	Unidade de Aquisição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Biscoito polvilho salgado, devendo estar assado, sendo os ingredientes: polvilho, gordura vegetal, sal, ovo em pó, soro de leite em pó e farinha integral de soja.	KG	5	25,00	125,00
Biscoito Salgado, embalagem com 6 unidades, nos sabores de pizza, queijo, integral e original	Embalagem com 6 unidades	185	3,50	647,50
Bolo de cenoura com cobertura de 500 g, sendo o bolo produzido com os seguintes ingredientes: cenoura, farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, sal, fermento em pó, devendo estar assado e com cobertura de chocolate -	KG	20	16,00	320,00
BOLO DE COCO sendo o bolo produzido com os seguintes ingredientes: suco e casca de laranja, ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, fermento em pó, devendo estar assado. Média de 500 g a	KG	20	16,00	320,00



CÂMARA MUNICIPAL DE DELFIM MOREIRA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 41.773.813/0001-00

unidade				
BOLO DE LARANJA, sendo o bolo produzido com os seguintes ingredientes: suco e casca de laranja, ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, fermento em pó, devendo estar assado. Média de 500 g a unidade	KG	20	16,00	320,00
Mini salgadinhos diversos, sendo salgadinhos assados e/ou fritos, com recheio de carne e/ou frango, do tipo: coxinha, risole, pastel de milho, kibe, esfirra). -	Unidade	4200	0,50	2.100,00
Pão francês, 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo com	KG	24	11,99	287,76
Queijo mussarela fatiado, sendo queijo produzido com leite pasteurizado e padronizado, fermentado e coagulado, seguida de corte da coalhada, agitação lenta, aquecimento até obter o ponto da massa, filagem, moldagem, salga, secagem e embalado adequadamente, apresentando cor, aroma e sabor adequados para o consumo -	KG	14	36,00	504,00
VALOR TOTAL				R\$ 4.624,26

Delfim Moreira, 01 de fevereiro de 2023.

Marcus Vinicius de Oliveira Costa
Presidente