**ANEXO I “A”**

**PLANILHA DE PREÇO REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL 002/2014**

**Processo Administrativo n. 29/032473/2014**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QUANT.** | **UN.** | **VALOR UNITÁRIO REFERÊNCIA (R$)** |
| 1 | ACHOCOLATADO, em pó, a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatizantes. Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce próprio. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 400 g. | 50 | UN | 3,24 |
| 2 | AÇÚCAR, cristalizado. Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharumofficinarum L.). Branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, transparente, com peso líquido de 2 kg. | 200 | UN | 3,94 |
| 3 | ALFACE, crespa, em pé, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 137 | UN | 3,01 |
| 4 | AMIDO, de milho. Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica de 500 g. | 50 | UN | 3,10 |
| 5 | BATATA, inglesa, comum, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 180 | KG | 3,23 |
| 6 | BISCOITO, tipo Cream Cracker. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro, outros. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 400 g. | 120 | UN | 2,86 |
| 7 | BISCOITO, rosquinha de coco. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 400 g. | 120 | UN | 3,46 |
| 8 | CARNE, bovina, patinho, resfriada, sem osso, em bifes, obtida através do abate de animais sadios, não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar odor e sabor característico, cor vermelha brilhante ou púrpura. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). | 230 | KG | 15,04 |
| 9 | CARNE, bovina, acém, resfriada, sem osso, obtida através do abate de animais sadios, não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar odor e sabor característico, cor vermelha brilhante ou púrpura. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). | 200 | KG | 11,06 |
| 10 | CARNE, bovina, miolo de agulha, moída, resfriada, sem osso, obtida através do abate de animais sadios, não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar odor e sabor característico, cor vermelha brilhante ou púrpura. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). | 450 | KG | 11,64 |
| 11 | CARNE, de frango, coxa e sobrecoxa, congelada, obtida através do abate de animais sadios, não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar odor e sabor característico, cor amarela-rosada. Não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento Embalagem em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). | 320 | KG | 5,93 |
| 12 | CARNE, de frango, peito, com osso, congelado, obtida através do abate de animais sadios, não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico, cor amarela-rosada. Não deve apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento. Embalagem em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). | 260 | KG | 7,91 |
| 13 | CARNE, suína, pernil, com osso, resfriada, obtida através do abate de animais sadios, não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar odor e sabor característico, cor rosada. Embalagem em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). | 300 | KG | 10,46 |
| 14 | CEBOLINHA, em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 20 | UN | 2,40 |
| 15 | CREME, de leite, UHT, sabor suave, consistência firme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Embalagem cartonada, não amassada, com peso líquido de 200 g. | 100 | UN | 1,55 |
| 16 | DOCE DE LEITE, pastoso, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas na NTA 56. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite, gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio, em quantidades estritamente necessárias para a redução parcial da acidez do leite. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o registro no Ministério da Agricultura. Embalagem em polipropileno atóxico com peso líquido de 400 g. | 57 | UN | 4,08 |
| 17 | EXTRATO, de tomate, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica em lata, tetrapack ou polietileno com peso líquido de 350 g. | 60 | UN | 2,07 |
| 18 | FARINHA, de trigo, especial. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 1 kg. | 130 | UN | 2,59 |
| 19 | FERMENTO, biológico, seco, instantâneo, em pó. Produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomycescerevisias) por procedimento tecnológico adequado para aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem aluminizada de 10 g. | 80 | UN | 0,74 |
| 20 | FERMENTO químico, em pó. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica com peso líquido de 100 g. | 80 | UN | 2,42 |
| 21 | FUBA, de milho. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 500 g. | 120 | UN | 1,33 |
| 22 | IOGURTE, sabores variados. Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem de polietileno original de fábrica com peso líquido de 1 Lt. | 320 | UN | 4,74 |
| 23 | LEITE, de vaca, líquido, integral, pasteurizado, tipo C. Produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite – processo que eleva o leite a 75º C por 15 – 20”), altamente perecível, necessitando ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Embalagem de polietileno original de fábrica com peso líquido de 1 Lt.  | 850 | UN | 2,39 |
| 24 | LINGUIÇA, suína, tipo toscana, resfriada, cru e curada obtida exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Deve apresentar odor, cor e sabor característico. Embalagem em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). | 180 | KG | 10,71 |
| 25 | MAÇÃ, Fuji, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 140 | KG | 4,64 |
| 26 | MACARRÃO, tipo espaguete, com ovos. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, com peso líquido de 500 g. | 180 | UN | 2,37 |
| 27 | MANDIOCA, tipo branca/amarela, descascada, congelada, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 150 | KG | 3,18 |
| 28 | MARGARINA. Produto industrializado, gorduroso em emulsão estável, a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans. Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem polipropileno com peso líquido de 500 g. | 50 | UN | 3,38 |
| 29 | MASSA PARA LASANHA, pré-cozida, à base de farinha de trigo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, com peso líquido de 500 g. | 130 | UN | 4,83 |
| 30 | MILHO PARA PIPOCA, tipo 1. Produto da variedade especial de milho (Zeamays everta), grãos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 500 g. | 60 | UN | 2,40 |
| 31 | MORTADELA, resfriada, em peça. Produto cárneo industrializado, obtido de emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado. Deverá ser embutida adequadamente para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação. Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glaciantes que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente. Embalada à vácuo em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). | 58 | KG | 7,23 |
| 32 | ÓLEO, de soja. Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) com peso líquido de 900 ml. | 240 | LT | 3,08 |
| 33 | ORÉGANO, folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 10 g. | 20 | UN | 1,48 |
| 34 | PÃO, de sal, francês. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso.  | 300 | KG | 7,05 |
| 35 | PÃO, tipo hot dog. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que aprovadas e mencionadas. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, transparente e atóxica. | 300 | KG | 8,96 |
| 36 | QUEIJO, muçarela, fatiado. Produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data ou prazo de validade e o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. | 50 | KG | 19,81 |
| 37 | RÚCULA, em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 120 | UN | 2,97 |
| 38 | SAL, refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 1 kg. | 90 | KG | 1,15 |
| 39 | SALSA, em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 20 | UN | 2,55 |
| 40 | SALSICHA, de carne de boi, tipo hot dog, resfriada, com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Embalagem de polietileno com registro no SIF. | 83 | KG | 5,34 |

Cassilândia/MS, 10 de setembro de 2014.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Reiter Borges Silva

Pregoeiro