

PESQUISA DE MERCADO

Certidão

Certifico que, em cumprimento às disposições da Lei de Licitações, realizei pesquisa de mercado, in loco, visando obter o preço médio estimado para realização de procedimento licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da Prefeitura Municipal de Porto da Folha/SE, fazendo-se constar todos os dados pertinentes:

Empresa: Supermercado Lima Júnior.

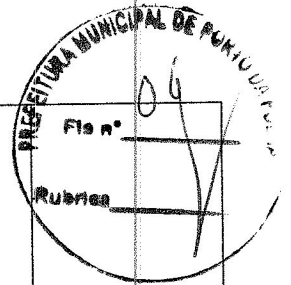
Localização: Praça Manoel Caio Feitosa, 1178, Porto da Folha - SE, 49800-000.

Item pesquisado:

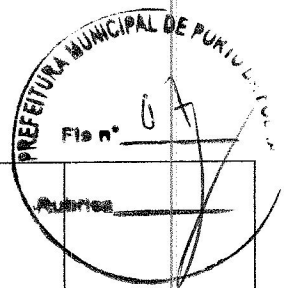
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT	V.UNIT	V. TOTAL
01	ABACAXI Características Gerais: Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	KG	2300	--	--
02	ABOBRINHA ITALIANA Abobrinha italiana médio, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	4330	--	--
03	ALHO Descrição Alho no estado "in natura", bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> , L Classe: 5/6 – Tipo: Extra. Grupo: branco e/ou roxo. Subgrupo: nobre. Classe: 5 ou 6, segundo a Portaria nº 242/92 - MA. Classificação Tipo: Extra. Características Gerais Deve proceder de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; são; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de: 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à parte externa; 4- parasitos e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades; b) Cor: uniforme, típica da espécie. c) Odor: típico da espécie. d) Sabor: típico da espécie. Limite Máximo de Defeitos Defeitos Graves Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem.	KG	500	27,99	13995,00



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



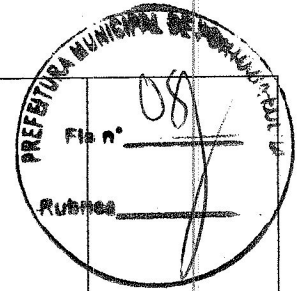
	<p>Defeitos Leves Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e não serão tolerados. Classe ou Calibre Classe 5 e/ou 6, correspondente ao diâmetro transversal maior que 42 mm e menor que 56 mm.</p> <p>Tolerância Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.</p>				
04	<p>BANANA PRATA</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de:</p> <p>1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades.</p> <p>Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>	DZ	2270	4,56	10351,20
05	<p>BATATA INGLESA</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de:</p> <p>1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades.</p> <p>Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>	KG	8560	5,79	49562,40
06	<p>BATATA-DOCE</p>	KG	4120	3,19	13142,80



	<p>Caracterização do produto: As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>				
07	<p>BOLINHO DE OVOS TIPO BACIA, 50 GR</p> <p>Caracterização do produto: Bolinho, tipo bacía, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida, fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina, ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo.</p> <p>Embalagem: Embalados individualmente, de 50 g. em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno bi orientado) reacondicionados em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 50 ou 100 bolos cada embalagem, com dados de identificação dos produtos e marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	UND	45872	--	--
08	<p>BOLINHO DE MACAXEIRA TIPO BACIA, 50GR</p> <p>Caracterização do produto: Bolinho, tipo bacía, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com macaxeira, manteiga ou margarina, açúcar, sal e leite de coco. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme.</p> <p>Embalagem: Embalados individualmente, de 50 gr em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno bi orientado) reacondicionados em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 50 ou 100 bolos cada embalagem, com dados de identificação dos produtos e marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	UND	4220	--	--
09	<p>CEBOLA BRANCA</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p>	KG	3840	4,99	19161,60



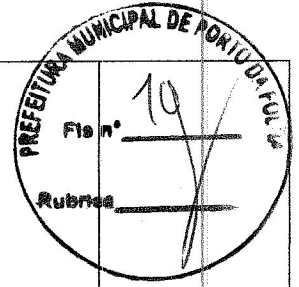
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



	<p>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes</p> <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>					
10	<p>COENTRO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Serem frescas e sãs;b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmese) Estarem isentas de: <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>	Maço	976	2,00	1952,00	
11	<p>CENOURA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Serem frescas e sãs;b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmese) Estarem isentas de: <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não</p>	KG	5628	4,79	26958,12	



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

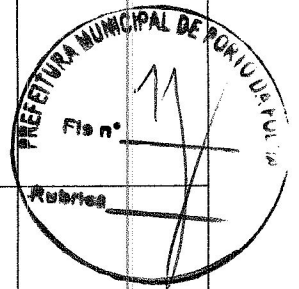


	<p>c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes</p> <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>				
16	<p>MAÇÃ NACIONAL FUNJI</p> <p>Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>	KG	6912	11,15	77068,80
17	<p>MELANCIA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Serem frescas e sãs;b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;d) Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmese) Estarem isentas de: <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>	KG	9590	1,25	11987,50
18	<p>MILHO VERDE IN NATURA, ESPIGA</p> <p>Características gerais:</p> <p>Milho verde in – natura de 1ª qualidade, espigas tamanho médio novas com grãos bem desenvolvidos, porém macios. Grãos de cor amarela clara brilhante e cristalina. Palha com aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Com</p>	UND	4220	--	--



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>cabelo do milho, presos na ponta da espiga, apresentando-se tenro, com cor brilhante e transparente (cristalina); livre de resíduos de fertilizantes.</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>					
19	<p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de:</p> <p>1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades.</p> <p>Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>	KG	1580	4,79	7568,20	
20	<p>POLPA DE FRUTA</p> <p>Caracterização do produto: Polpa de frutas composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio.</p> <p>SABORES: De acordo com a solicitação do Contratante, levando em consideração as frutas da época.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	12752	10,80	137721,60	





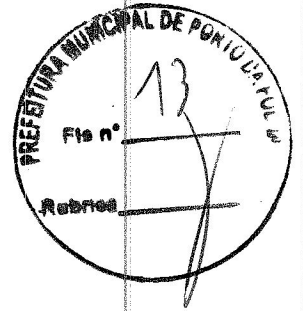
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

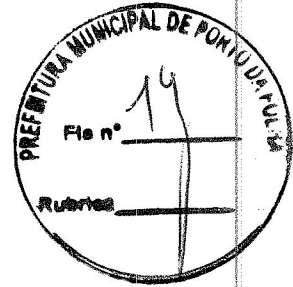
E, para constar, eu, CLEIA CAMPOS DA SILVA, Secretária Municipal da Educação do Município de Porto da Folha/SE, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 221.714.285-20 e MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA, Coordenadora Pedagógica, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 402.576.815-15.

Porto da Folha/SE, 19 de Dezembro de 2023.

CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação

MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA
Coordenadora Pedagógica





PESQUISA DE MERCADO

Certidão

Certifico que, em cumprimento às disposições da Lei de Licitações, realizei pesquisa de mercado, in loco, visando obter o preço médio estimado para realização de procedimento licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da Prefeitura Municipal de Porto da Folha/SE, fazendo-se constar todos os dados pertinentes:

Empresa: Supermercado Novo Porto.

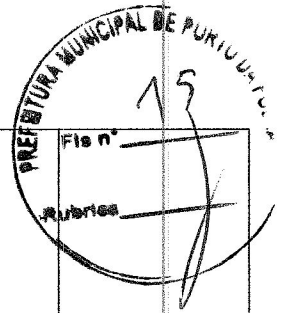
Localização: Rua Gonçalves Gouveia, 1230, Porto da Folha - SE, 49800-000.

Item pesquisado:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT	V.UNIT	V. TOTAL
01	ABACAXI Características Gerais: Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	KG	2300	5,99	13777,00
02	ABOBRINHA ITALIANA Abobrinha italiana médio, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	KG	4330	--	--
03	ALHO Descrição Alho no estado "in natura", bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> , L. Classe: 5/6 – Tipo: Extra. Grupo: branco e/ou roxo. Subgrupo: nobre. Classe: 5 ou 6, segundo a Portaria nº 242/92 - MA. Classificação Tipo: Extra. Características Gerais Deve proceder de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; são; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de: 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à parte externa; 4- parasitos e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades; b) Cor: uniforme, típica da espécie. c) Odor: típico da espécie. d) Sabor: típico da espécie. Limite Máximo de Defeitos Defeitos Graves Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem.	KG	500	25,49	12745,00



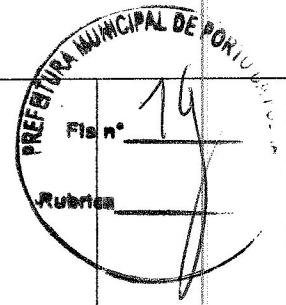
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



	<p>Defeitos Leves Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e não serão tolerados. Classe ou Calibre Classe 5 e/ou 6, correspondente ao diâmetro transversal maior que 42 mm e menor que 56 mm.</p> <p>Tolerância Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.</p>				
04	<p>BANANA PRATA</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">Serem frescas e sãs;Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmesEstarem isentas de:<ol style="list-style-type: none">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;enfermidades. <p>Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>	DZ	2270	4,68	10623,60
05	<p>BATATA INGLESA</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">Serem frescas e sãs;Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmesEstarem isentas de:<ol style="list-style-type: none">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;enfermidades. <p>Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>	KG	8560	5,79	49562,40
06	<p>BATATA-DOCE</p>	KG	4120	3,29	13554,80



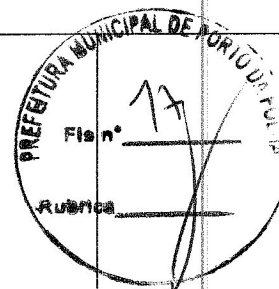
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



	<p>Caracterização do produto: As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Serem frescas e sãs;b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;d) Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmese) Estarem isentas de:<ul style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>				
07	<p>BOLINHO DE OVOS TIPO BACIA, 50 GR</p> <p>Caracterização do produto: Bolinho, tipo bacía, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida, fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina, ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo.</p> <p>Embalagem: Embalados individualmente, de 50 g. em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno bi orientado) reacondicionados em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 50 ou 100 bolos cada embalagem, com dados de identificação dos produtos e marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	UND	45872	--	--
08	<p>BOLINHO DE MACAXEIRA TIPO BACIA, 50GR</p> <p>Caracterização do produto: Bolinho, tipo bacía, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com macaxeira, manteiga ou margarina, açúcar, sal e leite de coco. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme.</p> <p>Embalagem: Embalados individualmente, de 50 gr em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno bi orientado) reacondicionados em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 50 ou 100 bolos cada embalagem, com dados de identificação dos produtos e marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	UND	4220	--	--
09	<p>CEBOLA BRANCA</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Serem frescas e sãs;b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;	KG	3840	5,49	21081,60



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

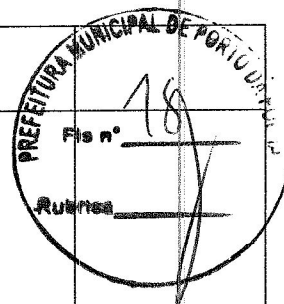


	<p>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes</p> <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>				
10	<p>COENTRO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Serem frescas e sãs;b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmese) Estarem isentas de: <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>	Maço	976	2,00	1952,00
11	<p>CENOURA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Serem frescas e sãs;b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmese) Estarem isentas de: <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não</p>	KG	5628	5,75	32361,00



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.				
12	COUVE MANTEIGA Classificação/Características gerais: constituída de couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Fornecimento em maço de 250g a 350g. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue	Maço	3128	--	--
13	GOIABA VERMELHA Características gerais De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue	KG	520	5,49	2854,80
14	LARANJA PÊRA Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue	UND	41376	0,60	24825,60
15	MAMÃO PAPAIA Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;	KG	600	4,49	2694,00





	<p>cabelo do milho, presos na ponta da espiga, apresentando-se tenro, com cor brilhante e transparente (cristalina); livre de resíduos de fertilizantes.</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>				
19	<p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de:</p> <p>1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades.</p> <p>Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>	KG	1580	5,39	8516,20
20	<p>POLPA DE FRUTA</p> <p>Caracterização do produto: Polpa de frutas composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio.</p> <p>SABORES: De acordo com a solicitação do Contratante, levando em consideração as frutas da época.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	12752	--	--



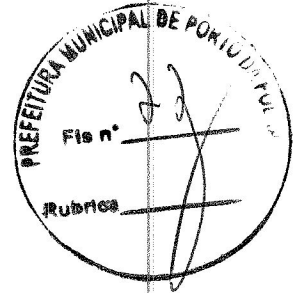
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

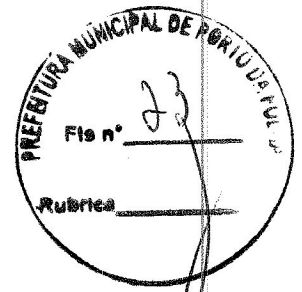
E, para constar, eu, CLEIA CAMPOS DA SILVA, Secretária Municipal da Educação do Município de Porto da Folha/SE, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 221.714.285-20 e MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA, Coordenadora Pedagógica, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 402.576.815-15.

Porto da Folha/SE, 19 de Dezembro de 2023.

CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação

MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA
Coordenadora Pedagógica





PESQUISA DE MERCADO

Certidão

Certifico que, em cumprimento às disposições da Lei de Licitações, realizei pesquisa de mercado, in loco, visando obter o preço médio estimado para realização de procedimento licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da Prefeitura Municipal de Porto da Folha/SE, fazendo-se constar todos os dados pertinentes:

Empresa: Feira municipal local.

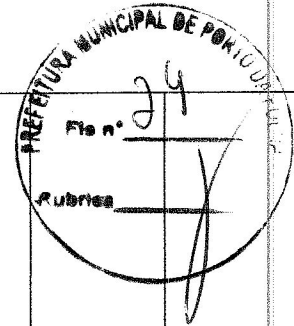
Localização: Praça Manoel Caio Feitosa, Porto da Folha/SE.

Item pesquisado:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT	V.UNIT	V. TOTAL
01	ABACAXI Características Gerais: Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	KG	2300	4,86	11178,00
02	ABOBRINHA ITALIANA Abobrinha italiana médio, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	4330	--	--
03	ALHO Descrição Alho no estado "in natura", bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> , L. Classe: 5/6 – Tipo: Extra. Grupo: branco e/ou roxo. Subgrupo: nobre. Classe: 5 ou 6, segundo a Portaria nº 242/92 - MA. Classificação Tipo: Extra. Características Gerais Deve proceder de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; são; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de: 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à parte externa; 4- parasitos e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades; b) Cor: uniforme, típica da espécie. c) Odor: típico da espécie. d) Sabor: típico da espécie. Limite Máximo de Defeitos Defeitos Graves Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem.	KG	500	--	--



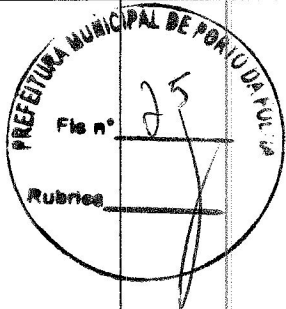
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



	<p>Defeitos Leves Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e não serão tolerados. Classe ou Calibre Classe 5 e/ou 6, correspondente ao diâmetro transversal maior que 42 mm e menor que 56 mm. Tolerância Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.</p>				
04	<p>BANANA PRATA</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>	DZ	2270	6,00	13620,00
05	<p>BATATA INGLESIA</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>	KG	8560	5,00	42800,00
06	<p>BATATA-DOCE</p>	KG	4120	4,00	16480,00

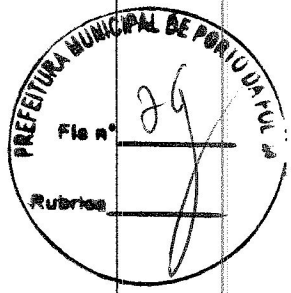


PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>Caracterização do produto: As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>				
07	<p>BOLINHO DE OVOS TIPO BACIA, 50 GR</p> <p>Caracterização do produto: Bolinho, tipo bacia, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida, fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina, ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo.</p> <p>Embalagem: Embalados individualmente, de 50 g. em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno bi orientado) reacondicionados em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 50 ou 100 bolos cada embalagem, com dados de identificação dos produtos e marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	UND	45872	--	--
08	<p>BOLINHO DE MACAXEIRA TIPO BACIA, 50GR</p> <p>Caracterização do produto: Bolinho, tipo bacia, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com macaxeira, manteiga ou margarina, açúcar, sal e leite de coco. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme.</p> <p>Embalagem: Embalados individualmente, de 50 gr em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno bi orientado) reacondicionados em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 50 ou 100 bolos cada embalagem, com dados de identificação dos produtos e marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	UND	4220	--	--
09	<p>CEBOLA BRANCA</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p>	KG	3840	5,00	19200,00



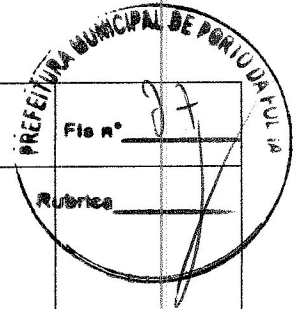
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes</p> <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>				
10	<p>COENTRO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Serem frescas e sãs;b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmese) Estarem isentas de: <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>	Maço	976	2,00	1952,00
11	<p>CENOURA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Serem frescas e sãs;b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmese) Estarem isentas de: <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não</p>	KG	5628	5,00	28140,00





PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

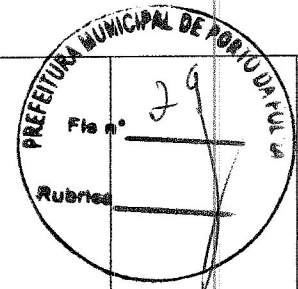


	enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.					
12	COUVE MANTEIGA Classificação/Características gerais: constituída de couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Fornecimento em maço de 250g a 350g. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue	Maço	3128	2,00	6256,00	
13	GOIABA VERMELHA Características gerais De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdoxa. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue	KG	520	6,00	3120,00	
14	LARANJA PÊRA Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue	UND	41376	0,50	20688,00	
15	MAMÃO PAPAIA Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;	KG	600	3,33	1998,00	



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

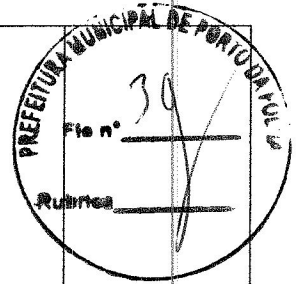
	<p>c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes</p> <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>					
16	<p>MAÇÃ NACIONAL FUNJI</p> <p>Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>	KG	6912	8,33	57576,96	
17	<p>MELANCIA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">a) Serem frescas e sãs;b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmese) Estarem isentas de: <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;4) umidade externa anormal;5) odor e sabor estranhos;6) enfermidades. <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue</p>	KG	9590	2,00	19180,00	
18	<p>MILHO VERDE IN NATURA, ESPIGA</p> <p>Características gerais:</p> <p>Milho verde in – natura de 1ª qualidade, espigas tamanho médio novas com grãos bem desenvolvidos, porém macios. Grãos de cor amarela clara brilhante e cristalina. Palha com aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Com</p>	UND	4220	1,00	4220,00	



	<p>cabelo do milho, presos na ponta da espiga, apresentando-se tenro, com cor brilhante e transparente (cristalina); livre de resíduos de fertilizantes.</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>				
19	<p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de:</p> <p>1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades.</p> <p>Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>	KG	1580	3,33	5261,40
20	<p>POLPA DE FRUTA</p> <p>Caracterização do produto: Polpa de frutas composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio.</p> <p>SABORES: De acordo com a solicitação do Contratante, levando em consideração as frutas da época.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA n° 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	12752	--	--



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



21	REPOLHO BRANCO Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.	KG	1912	7,00	13384,00
22	TOMATE Características Gerais As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades. Tolerância Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.	KG	7776	3,00	23328,00
2323	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$	**	**	***	288.382,36

DUZENTOS E OITENTA E OITO MIL, TREZENTOS E OITENTA E DOIS REAIS E TRINTA E SEIS CENTAVOS.

Data e hora da pesquisa: 18/12/2023 às 10:00h.



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

E, para constar, eu, CLEIA CAMPOS DA SILVA, Secretária Municipal da Educação do Município de Porto da Folha/SE, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 221.714.285-20 e MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA, Coordenadora Pedagógica, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 402.576.815-15.

Porto da Folha/SE, 18 de Dezembro de 2023.

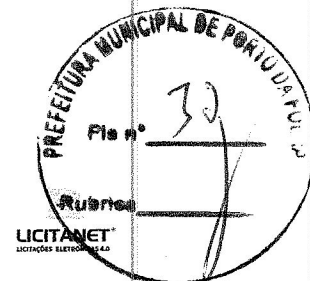
CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação

MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA
Coordenadora Pedagógica





Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE NILO PEÇANHA/BA Processo - 008/2023	ABOBRINHA - fruto de tamanho grande limpa e acondicionada de forma a evitar danos físicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegra e de primeira qualidade de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA Marca: SHIBASAKI Modelo: CONFORME EDITAL	09/08/2023	200,00	KG	5,85	3,15	M R COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA - ME CNPJ - 28.299.084/0001-25	Gandu - BA

Média dos Preços Orçado

R\$ 5,85

Média dos Preços Homologado

R\$ 3,15

Data do Relatório

19/12/2023



Pesquisa de Preço

LICITANET
LICITAÇÕES ELETRÔNICAS S.A.



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE UAUÁ/BA Processo - 028/2023	ABOBRINHA - DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. Marca: Seasa Modelo: Seasa	09/08/2023	228,00	KG	5,90	5,89	CRISTIANO RIBEIRO DOS SANTOS 03054309550 CNPJ - 34.652.045/0001-62	Uauá - BA

Média dos Preços Orçado

R\$ 5,90

Média dos Preços Homologado

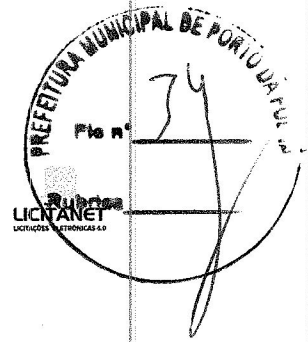
R\$ 5,89

Data do Relatório

19/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE EXU/PE Processo - 015/2023	ABOBRINHA TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, SEM CORTES. PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO, INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 5KG OU 3KG Marca: IN NATURA Modelo: quilogramas	11/07/2023	500,00	QUILOGRAMAS	6,32	6,32	MARIA DE FATIMA GOMES DE VIVEIROS - ME CNPJ - 41.128.462/0001-76	Exu - PE

Média dos Preços Orçado

R\$ 6,32

Média dos Preços Homologado

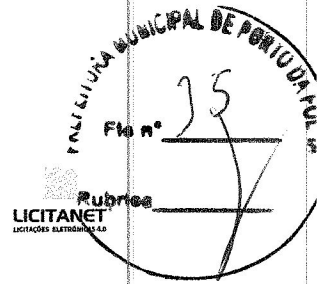
R\$ 6,32

Data do Relatório

19/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE ITABAIANINHA/SE Processo - 16/2023	BOLINHO DE MACAXEIRA, - EMBALAGEM DE 50G - TIPO BACIA OU BARQUETE, PRODUTO OBTIDO POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, DA MASSA PREPARADA COM MASSA DA MACAXEIRA, LEITE DE COCO, MANTEIGA OU MARGARINA, OVOS, MASSA DE MACAXEIRA. NÃO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES. O BOLO DEVE SER LEVE, COM COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODOR DE FERMENTAÇÃO, FUMAÇA OU OVO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. Marca: MARCA PROPRIA Modelo: MARCA PROPRIA	24/07/2023	4.510,00	UND	1,90	1,85	ESTACAO COMERCIAL EIRELI CNPJ - 23.348.316/0001-74	Itabaianinha - SE

Média dos Preços Orçado

R\$ 1,90

Média dos Preços Homologado

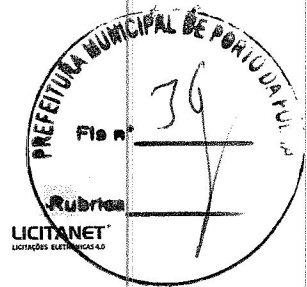
R\$ 1,85

Data do Relatório

19/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço	Preço	Fornecedor	Cidade
					Orçado Unit.	Homologado Unit.		
MUNICÍPIO DE ITABAIANINHA/SE Processo - 16/2023	BOLO BACIA OVOS ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICAS (BOPP), COM 50G CADA UNIDADE - À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO, CÁLCIO E VITAMINAS DO COMPLEXO B, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, LEITE EM PÓ E FERMENTO. INTEGRRO, PRODUZIDA DE FORMA ARTESANAL E QUE UTILIZAM DE INSUMOS NATURAIS, SEM CONSERVANTES, CORANTES E OUTROS ADITIVOS UTILIZADOS NOS INDUSTRIALIZADOS, EM ESTABELECIMENTOS CERTIFICADOS E AUTORIZADOS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. COM 50G CADA UNIDADE, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (BOPP) INDIVIDUALMENTE E RE-EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA E LACRADA, CONTENDO 100 UNIDADES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS, MARCA DO FABRICANTE. LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA (89.40.00.00042763-2). Marca: MARCA PROPRIA Modelo: MARCA PROPRIA	24/07/2023	4.270,00	UND	3,07	2,98	ESTACAO COMERCIAL EIRELI CNPJ - 23.348.316/0001-74	Itabaianinha - SE

Média dos Preços Orçado

R\$ 3,07

Média dos Preços Homologado

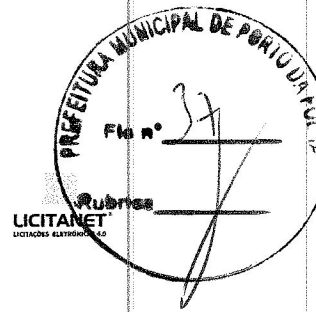
R\$ 2,98

Data do Relatório

19/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SANTA LUZIA DO ITANHII/SE Processo - 004/2023	BOLO ALIMENTICIO, BOLINHO BACIA TIPO LISO Bolo alimenticio, liso. Farinha de trigo, açúcar, margarina, ovos, leite, fermento, embalagem transparente, contendo rótulo com as seguintes informações:210g Marca: MARCA PROPRIA Modelo: MARCA PROPRIA	16/11/2023	2.500,00	UND	2,27	1,50	ESTACAO COMERCIAL EIRELI CNPJ - 23.348.316/0001-74	Itabaianinha - SE

Média dos Preços Orçado

R\$ 2,27

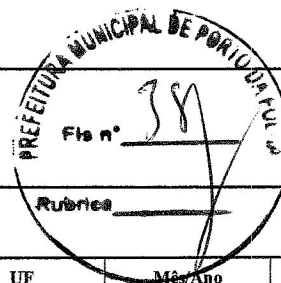
Média dos Preços Homologado

R\$ 1,50

Data do Relatório

19/12/2023

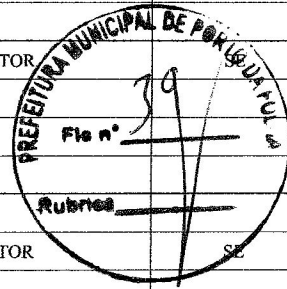
Preços médios mensais



Data : 18/12/2023
 Hora : 21:50:55

Produto/Unidade	Nível de comercialização	UF	Mês/Ano	Preço Médio
ABACAXI PÉROLA (un)	PRODUTOR	SE	08/2023	1,60
			09/2023	1,73
			10/2023	1,43
			11/2023	1,50
			05/2023	4,98
AMENDOIM EM CASCA (kg)	PRODUTOR	SE	06/2023	4,88
			07/2023	5,60
			08/2023	6,41
			09/2023	7,60
			10/2023	8,34
ARROZ LONGO FINO EM CASCA (60 kg)	PRODUTOR	SE	11/2023	6,73
			05/2023	94,61
			06/2023	96,00
			10/2023	124,80
			11/2023	123,58
BANANA PRATA (20 kg)	PRODUTOR	SE	08/2023	40,00
			09/2023	40,00
			10/2023	37,89
			11/2023	33,00
			BATATA-DOCE (40 kg)	PRODUTOR
06/2023	66,25			
07/2023	73,75			
08/2023	80,35			
09/2023	59,86			
BOI GORDO (15 kg)	PRODUTOR	SE	10/2023	62,39
			11/2023	57,50
			05/2023	273,26
			06/2023	257,95
			07/2023	256,00
CANA DE AÇÚCAR (t)	PRODUTOR	SE	09/2023	155,00
			10/2023	165,00
CARNE OVINA CARÇAÇA (kg)	PRODUTOR	SE	05/2023	22,43
			06/2023	20,18
			07/2023	20,50
			08/2023	21,00
			09/2023	21,48
FARINHA DE MANDIOCA MÉDIA SECA (60 kg)	PRODUTOR	SE	10/2023	22,27
			11/2023	22,82
			05/2023	288,70
			06/2023	272,05
			07/2023	270,00
			08/2023	271,96
			09/2023	271,43
			10/2023	260,00
			11/2023	260,00

FEIJÃO COMUM CORES (60 kg)	PRODUTOR	SE	08/2023	202,63
			09/2023	183,33
INHAME (20 kg)	PRODUTOR		07/2023	64,99
			08/2023	64,74
			09/2023	77,76
			10/2023	86,14
			11/2023	108,18
LARANJA INDÚSTRIA PERA (40.8 kg)	PRODUTOR	SE	05/2023	26,52
			06/2023	26,52
			07/2023	26,21
			08/2023	30,28
			09/2023	32,31
			10/2023	35,48
			11/2023	42,84
LARANJA PERA (40.8 kg)	PRODUTOR	SE	05/2023	35,18
			06/2023	36,37
			07/2023	32,13
			08/2023	36,10
			09/2023	40,80
			10/2023	51,91
			11/2023	61,20
LEITE DE CABRA IN NATURA (l)	PRODUTOR	SE	05/2023	2,79
			06/2023	2,52
			07/2023	2,50
			08/2023	2,78
			09/2023	2,90
			10/2023	2,90
			11/2023	2,84
LEITE DE VACA IN NATURA (l)	PRODUTOR	SE	05/2023	2,33
			06/2023	2,13
			07/2023	1,99
			08/2023	2,03
			09/2023	2,05
			10/2023	2,06
			11/2023	2,04
MANGABA FRUTO (kg)	PRODUTOR	SE	05/2023	3,85
			06/2023	4,64
			10/2023	8,00
			11/2023	7,36
MARACUJÁ (12 kg)	PRODUTOR	SE	05/2023	36,63
			06/2023	36,16
			08/2023	30,00
			09/2023	38,57
			10/2023	34,64
			11/2023	34,09
MEL DE ABELHA (kg)	PRODUTOR	SE	05/2023	10,89
			06/2023	9,41
			07/2023	7,75
			08/2023	11,24
			09/2023	11,52
			10/2023	12,00

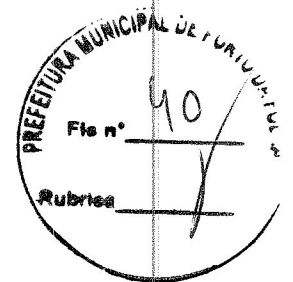


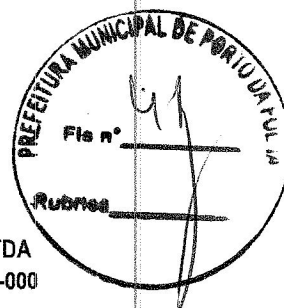
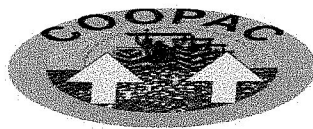
			11/2023	13,91
MILHO EM GRÃOS (60 kg)	PRODUTOR	SE	05/2023	70,04
			06/2023	55,33
			08/2023	57,00
			09/2023	56,05
			10/2023	52,14
			11/2023	60,48
NOVILHO PARA ENGORDA (15 kg)	PRODUTOR	SE	05/2023	283,26
			06/2023	265,91
			07/2023	258,25
RAIZ DE MANDIOCA PARA FARINHA (t)	PRODUTOR	SE	05/2023	947,83
			06/2023	836,36
			07/2023	780,00
			08/2023	824,78
			09/2023	923,81
			10/2023	922,27
			11/2023	911,36
TOMATE (20 kg)	PRODUTOR	SE	10/2023	53,87
			11/2023	31,48
VACA GORDA (15 kg)	PRODUTOR	SE	05/2023	238,26
			06/2023	216,36
			07/2023	200,00

Fonte: Companhia Nacional de Abastecimento - Conab

As informações podem ser reproduzidas, desde que citada a fonte.

Proibida a comercialização das informações disponibilizadas.





Cooperativa de Produção Agroindustrial e Comercialização do Estado de Sergipe LTDA
Perímetro de Irrigação Jacaré Curitiba - Zona Rural - Poço Redondo/SE - CEP 49.810-000


CNPJ: 11.426.040/0001-16
Email: coopac_se@yahoo.com.br
Tel.: (79) 99914-3156

ORÇAMENTO VÁLIDO POR 60 DIAS

Planilha de Pesquisa de Preço

Órgão	Prefeitura Municipal de Porto da Folha	Data	21/12/2023
Endereço	Praça Padre Manoel de Oliveira, 851 - CEP 49.800-000	Telefone	(079)3349-1299
E-mail		Fax	
Pesquisador	Secretaria Municipal de Educação- Divisão de Nutrição e Alimentação Escolar	Cargo	

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - AGRICULTURA FAMILIAR						
Item	Especificações dos Produtos	Unid.	Quant.	Marca	Valor Unit.	Valor Total
1	Abacaxi, 1ª qualidade	Kg	2300	AF	4,45	R\$ 10.235,00
2	Abobrinha Italiana	Kg	4330	AF		R\$ -
3	Alho	Kg	500	AF	19,00	R\$ 9.500,00
4	Banana Prata	DZ	2270	AF	4,00	R\$ 9.080,00
5	Batata Inglesa	Kg	8560	AF	4,50	R\$ 38.520,00
6	Batata Doce	Kg	4120	AF	4,00	R\$ 16.480,00
7	Bolo caseiro de ovos, tipo Bacia 50g	UND	45872	AF	1,90	R\$ 87.156,80
8	Bolinho de macaxeira, tipo Bacia 50g	UND	4220	AF	1,60	R\$ 6.752,00
9	Cebola Branca	Kg	3840	AF	3,50	R\$ 13.440,00
10	coentro	MAÇO	976	AF	2,00	R\$ 1.952,00
11	Cenoura Média de 1ª Qualidade	Kg	5628	AF	4,00	R\$ 22.512,00
12	Couve	MAÇO	3128	AF	2,00	R\$ 6.256,00
13	Goiaba Vermelha	Kg	520	AF	4,00	R\$ 2.080,00
14	Laranja pera	UND	41376	AF	0,42	R\$ 17.377,92
15	Mamão Formosa	Kg	600	AF	2,50	R\$ 1.500,00
16	Maçã Nacional Fuji	kg	6912	AF		R\$ -
17	Melancia	Kg	9590	AF	2,20	R\$ 21.098,00
18	Milho Verde In Natura, Espiga	Kg	9590	AF	1,60	R\$ 15.344,00
19	Pimentão Verde	Kg	1580	AF	4,00	R\$ 6.320,00
20	Polpa de Fruta	Kg	12752	AF	6,00	R\$ 76.512,00
21	Repolho Branco	Kg	1912	AF	4,00	R\$ 7.648,00
22	Tomate Médio de 1ª Qualidade	Kg	7776	AF	4,50	R\$ 34.992,00
Valor Total R\$						R\$ 404.755,72

Empresa	COOPERATIVA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL E COMERCIALIZAÇÃO DO ESTADO DE SERGIPE LTDA - COOPAC		
Endereço	Perímetro de Irrigação Jacaré Curitiba s/n, Poço Redondo - SE	Telefone	(79) 99914 - 3156
CNPJ	11.426.040/0001-16	E-mail	coopac_se@yahoo.com.br
Assinatura	 Documento assinado digitalmente JADSON LOURENCO SILVA Data: 21/12/2023 15:38:11-0300 Verifique em https://validar.it.gov.br	CPF/RG	029.821.925-51



**ORÇAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA**

MOITA BONITA-SE, 21 DE DEZEMBRO DE 2023

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacaxi	kg	2300	R\$ 4,60	R\$ 10.580,00
2	Abobora Italiana	kg	4330	R\$ -	R\$ -
3	alho	kg	500	R\$ 21,00	R\$ 10.500,00
4	Banana prata In Natura	duzia	2270	R\$ 6,00	R\$ 13.620,00
5	Batata inglesa	kg	8560	R\$ 5,50	R\$ 47.080,00
6	Batata doce	kg	4120	R\$ 4,50	R\$ 18.540,00
7	Bolo bacia de ovos 50 g	Unid.	45872	R\$ 2,00	R\$ 91.744,00
8	Bolo de macaxeira, tipo bacia 50g	Und.	4220	R\$ 1,70	R\$ 7.174,00
9	Cebola	kg	3840	R\$ 4,00	R\$ 15.360,00
10	Cenoura	Kg	5628	R\$ 4,50	R\$ 25.326,00
11	Coentro	Molho	976	R\$ 2,50	R\$ 2.440,00
12	Couve	Molho	3128	R\$ 2,20	R\$ 6.881,60
13	Goiaba vermelha	Kg	520	R\$ 4,50	R\$ 2.340,00
14	Laranja pera in natura	Und	41376	R\$ 0,55	R\$ 22.756,80
15	Mamão in natura	Kg	600	R\$ 4,00	R\$ 2.400,00
16	Maçã nacional funji	Kg	6912	R\$ -	R\$ -
17	Melancia in natura	Kg	9590	R\$ 2,50	R\$ 23.975,00
18	Milho verde (espiga)	Unid.	9590	R\$ 1,70	R\$ 16.303,00
19	Pimentão	Kg	1580	R\$ 5,00	R\$ 7.900,00
20	Polpa de: abacaxi, acerola, caju, manga, goiaba.	Kg	12752	R\$ 8,00	R\$ 102.016,00
21	Repolho In Natura	Kg	1912	R\$ 4,50	R\$ 8.604,00
22	Tomate in natura	Kg	7776	R\$ 4,80	R\$ 37.324,80
VALOR GERAL:					R\$ 472.865,20

PROPOSTA VÁLIDA PARA O ANO DE 2024



Documento assinado digitalmente
CLEJJA VIEIRA DOS SANTOS COSTA
Data: 22/12/2023 09:55:45-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**PRESIDENTE
COOPERAFES - MOITA BONITA**

☎ 79 99969-7045 / 3423-0404

Sítio Piabas II, S/N - Moita Bonita - SE - cooperafes@hotmail.com

Cooperativa de Produção da Agricultura Familiar e Economia Solidária do Município de Moita Bonita-SE

CNPJ: 09.460.210/0001-37 - INSCRIÇÃO ESTADUAL: 27.122.714-1