

PESQUISA DE MERCADO

Certidão

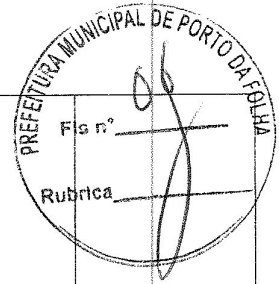
Certifico que, em cumprimento às disposições da Lei de Licitações, realizei pesquisa de mercado, in loco, visando obter o preço médio estimado para realização de procedimento licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a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

Empresa: Feira municipal local, banca nº 01.

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

Item pesquisado:

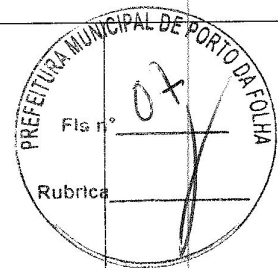
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT	V.UNIT	V. TOTAL
01	ABACAXI Características Gerais: Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	KG	7000	5,00	35000,00
02	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 sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; 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;	KG	176	13,33	2346,08



	<p>b) Cor: uniforme, típica da espécie.</p> <p>c) Odor: típico da espécie.</p> <p>d) Sabor: típico da espécie.</p> <p>Limite Máximo de Defeitos</p> <p>Defeitos Graves</p> <p>Alterações que comprometam a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brizado, mofoado, bulbo aberto e dano por pragas e/ou doenças. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem.</p> <p>Defeitos Leves</p> <p>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</p> <p>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>				
03	<p>BANANA PRATA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p>	DZ	3200	5,00	16000,00



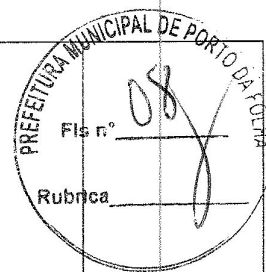
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



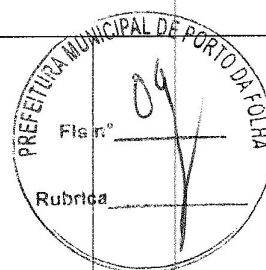
	<p>4) unidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos 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>				
04	<p>BATATA INGLESA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	4200	5,00	21000,00
05	<p>BATATA-DOCE</p> <p>Caracterização do produto:</p>	KG	4000	3,00	12000,00



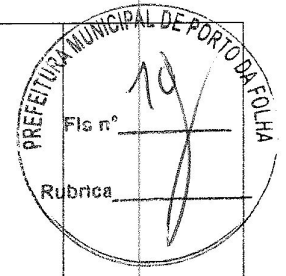
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



	<p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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>				
06	<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:</p> <p>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:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	UND	39000	--	--



07	<p>CEBOLA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	2400	5,00	12000,00
08	<p>CEBOLINHA</p> <p>Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g a 200g (sem raízes).</p>	Maço	700	2,00	1400,00
09	<p>CENOURA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins</p>	KG	4900	5,00	24500,00

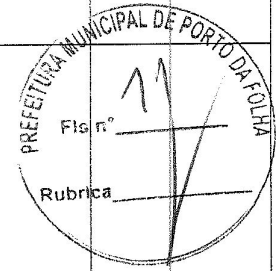


	<p>comerciais;</p> <p>d) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>e) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões 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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>COUVE MANTEIGA</p> <p>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.</p>	Maço	1700	--	---	
11	<p>GOIABA VERMELHA</p> <p>Características gerais</p> <p>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.</p>	KG	1320	5,00	6600,00	
12	<p>IOGURTE</p> <p>Produto homogeneizado com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária contendo 1000 gr do produto, plástica resistente, original de fábrica, hermeticamente fechada. Aspecto, cor e aroma próprios. Embalagem primária em sacos plásticos transparentes, resistentes, de primeiro uso contendo informações nutricionais, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade em rótulo. Produto com</p>	L	6100	--	--	



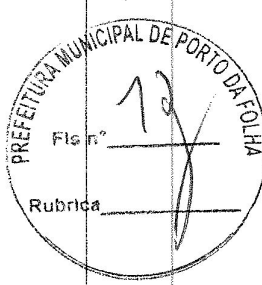
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	registro no Ministério da Agricultura – SIF ou SIE				
13	<p>LARANJA PÊRA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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>	UND	34000	0,40	13600,00
14	<p>MAMÃO PAPAIA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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</p>	KG	896	3,00	2688,00





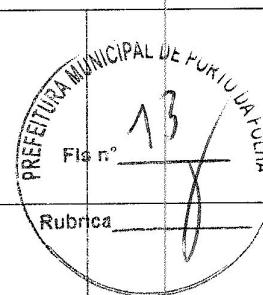
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>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 tóxicas;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>						
15	<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 firmes <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none">1) substâncias tóxicas;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>	KG	9200	1,20	11040,00		



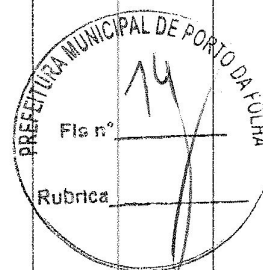
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<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>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	1600	5,00	8000,00
17	<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</p>	KG	1800	--	--





	<p>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>					
18	<p>QUIABO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As hortaliças deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p>	KG	1200	6,00	7200,00	





	<p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>					
19	<p>REPOLHO BRANCO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	1700	6,00	10200,00	
20	<p>TOMATE</p>	KG	2810	4,00	11240,00	



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

	<p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>				
	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$	**	***	***	194.814,08

CENTO E NOVENTA E QUATRO MIL, OITOCENTOS E QUATORZE REAIS E OITO CENTAVOS.

Data e hora da pesquisa: 06/02/2022 às 10:00h.

O referido é verdade!

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 LIZIANE FEITOSA CAMPOS, Nutricionista, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 058.690.785-80

Porto da Folha/SE, 09 de fevereiro de 2022.



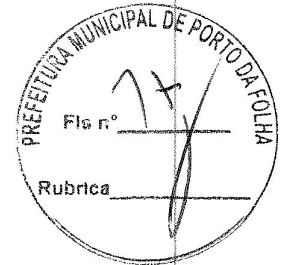
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

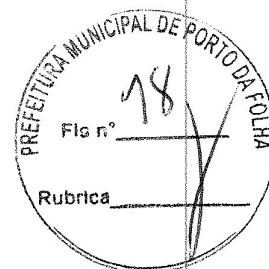
Cleia Campos da Sila

CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação

Liziane Feitosa Campos

LIZIANE FEITOSA CAMPOS
Nutricionista Quadro Técnico





PESQUISA DE MERCADO

Certidão

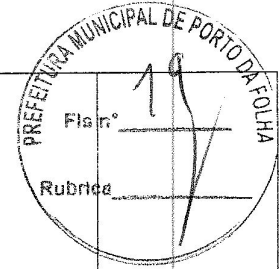
Certifico que, em cumprimento às disposições da Lei de Licitações, realizei pesquisa de mercado, in loco, visando obter o preço médio estimado para realização de procedimento licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a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

Empresa: Feira municipal local, banca nº 02.

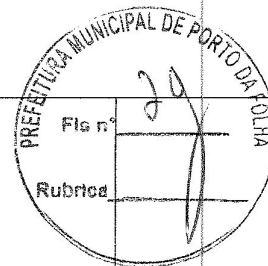
Localização: Praça Manoel Caio Feitosa, Porto da Folha/SE.

Item pesquisado:

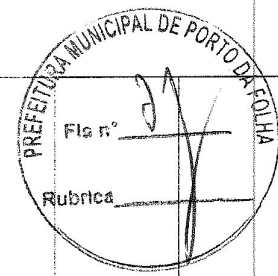
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT	V.UNIT	V. TOTAL
01	ABACAXI Características Gerais: Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	KG	7000	2,00	14000,00
02	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: 3 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;	KG	176	25,00	4400,00



	<p>b) Cor: uniforme, típica da espécie.</p> <p>c) Odor: típico da espécie.</p> <p>d) Sabor: típico da espécie.</p> <p>Limite Máximo de Defeitos</p> <p>Defeitos Graves</p> <p>Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brocado, mojado, 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.</p> <p>Defeitos Leves</p> <p>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</p> <p>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>				
03	<p>BANANA PRATA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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 tóxicas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 	DZ	3200	3,00	9600,00



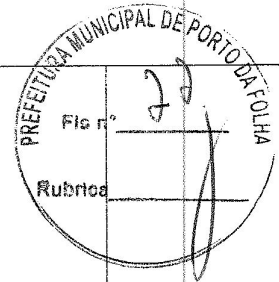
	<p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos 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>					
04	<p>BATATA INGLESA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	4200	6,00	25200,00	
05	<p>BATATA-DOCE</p> <p>Caracterização do produto:</p>	KG	4000	4,00	16000,00	



	<p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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>				
<p>06</p>	<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:</p> <p>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:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	<p>UND</p>	<p>39000</p>	<p>--</p>	<p>--</p>



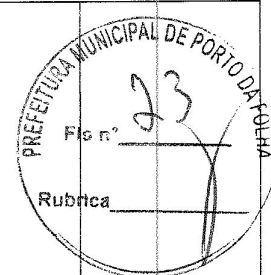
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



07	<p>CEBOLA</p> <p>Características Gerais:</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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>	KG	2400	6,00	14400,00
08	<p>CEBOLINHA</p> <p>Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescidas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g a 200g (sem raízes).</p>	Maço	700	2,00	1400,00
09	<p>CENOURA</p> <p>Características Gerais:</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins</p>	KG	4900	6,00	29400,00



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

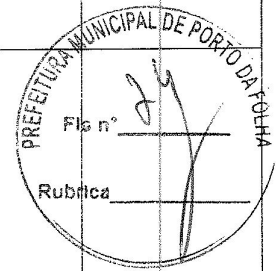


	<p>comerciais;</p> <p>c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estejam gopeadas e danificadas por quaisquer lesões 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>COUVE MANTEIGA</p> <p>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.</p>	Maço	1700	--	---	
11	<p>GOIABA VERMELHA</p> <p>Características gerais</p> <p>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, vermelha.</p>	KG	1320	5,00	6600,00	
12	<p>IOGURTE</p> <p>Produto homogeneizado com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária contendo 1000 gr do produto, plástica resistente, original de fábrica, hermeticamente fechada. Aspecto, cor e aroma próprios. Embalagem primária em sacos plásticos transparentes, resistentes, de primeiro uso contendo informações nutricionais, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade em rótulo. Produto com</p>	L	6100	--	--	



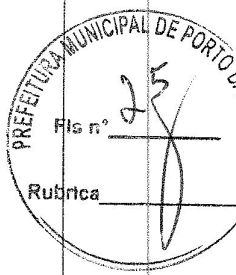
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	registro no Ministério da Agricultura – SIF ou SIE				
13	<p>LARANJA PÊRA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>	UND	34000	0,40	13600,00
14	<p>MAMÃO PAPAIA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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</p>	KG	896	3,00	2688,00





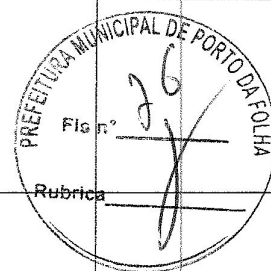
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>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>						
15	<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 firmes <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>	KG	9200	1,00	9200,00		



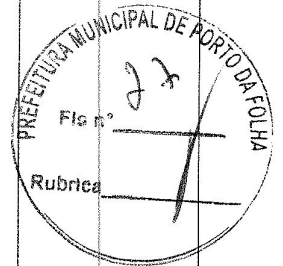
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	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				
16	<p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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>	KG	1600	6,00	9600,00
17	<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</p>	KG	1800	--	--



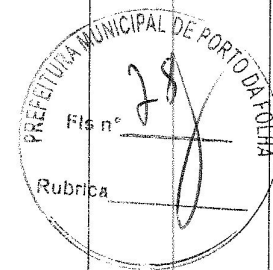


	<p>próprio.</p> <p>SABORES: De acordo com a solicitação do Contratante, levando em consideração as frutas da época.</p> <p>Embalagem:</p> <p>Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 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:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>				
18	<p>QUIABO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As hortaliças deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p>	KG	1200	6,00	7200,00





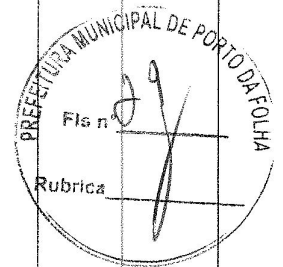
	<p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>				
19	<p>REPOLHO BRANCO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	1700	5,00	8500,00
20	<p>TOMATE</p>	KG	2810	6,00	16860,00





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

	<p>Características Gerais</p> <p>As venturas deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$		**	***		188.648,00



CENTO E OITENTA E OITO MIL, SEISSENTOS E QUARENTA E OITO REAIS.

Data e hora da pesquisa: 06/02/2022 às 10:15h.

O referido é verdade!

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 PAMELLA SHAYANE LIMA MELO, Nutricionista, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 053.908.925-77

Porto da Folha/SE, 09 de fevereiro de 2022.



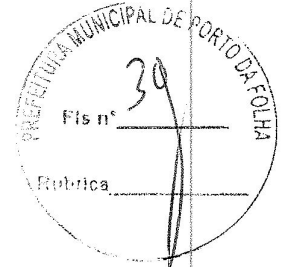
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

Cleia Campos da Sila

CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação

Pamella Shayane Lima Melo

PAMELLA SHAYANE LIMA MELO
Nutricionista Responsável Técnica





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: Hiper mercado JM

Localização: R. Izabel Maria de Santana, 1133 - Centro, Porto da Folha - SE, 49800-000.

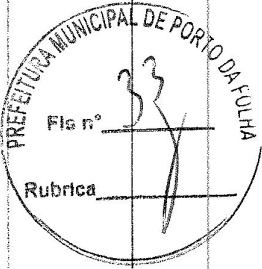
Item pesquisado:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT	V.UNIT	V. TOTAL
01	ABACAXI Características Gerais: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típico; da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	KG	7000	5,80	40600,00
02	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 242/82 - MA. Classificação Tipo: Extra. Características Gerais: Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; 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;	KG	176	23,90	4206,40



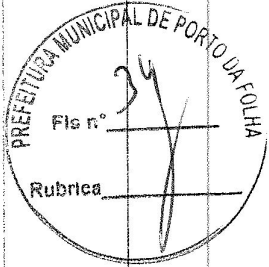
	<p>b) Com uniforme, típica da espécie.</p> <p>c) Odor: típico da espécie.</p> <p>d) Sabor: típico da espécie.</p> <p>Limite Máximo de Defeitos</p> <p>Defeitos Graves</p> <p>Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofoado, bulbo aberto e 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.</p> <p>Defeitos Leves</p> <p>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</p> <p>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>				
08	<p>BANANA PRATA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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 prato e 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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p>	02	3200	4,20	13440,00

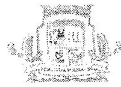


	<p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos 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>					
04	<p>BATATA INGLESA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) suldades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	4200	5,22	21924,00	
05	<p>BATATA-DOCE</p> <p>Caracterização do produto:</p>	KG	4000	6,89	27560,00	



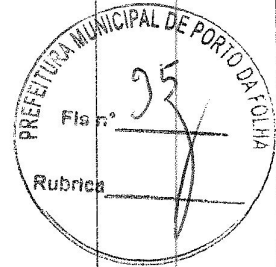
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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>				
06	<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:</p> <p>Embalados individualmente, de 50 g, em sacos plásticos de BOPP (Poliolefineno [L] orientado) recondicionados 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:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	UND	39000	--	--



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

07	<p>CEROLA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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 pelo 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 venenosas;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	2400	6,52	15648,00
08	<p>CEBOLINHA</p> <p>Folhas interinas, com taio, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g a 200g (sem raízes).</p>	Maço	700	2,00	1400,00
09	<p>CENOURA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins</p>	KG	4900	5,43	26607,00





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

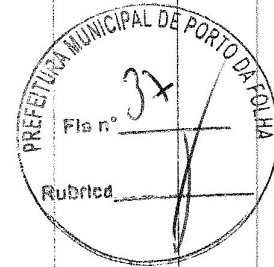
	<p>comerciais;</p> <p>c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes</p> <p>e) Esterem isentas de:</p> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>COUVE MANTEIGA</p> <p>Classificação/Características gerais: constituída da couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve não 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.</p>	Maço	1700	2,00	3400,00	
11	<p>GOIABA VERMELHA</p> <p>Características gerais</p> <p>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, verdoza.</p>	KG	1320	5,57	7352,40	
12	<p>IOGURTE</p> <p>Produto homogeneizado com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária contendo 1000 gr do produto, plástica resistente, original de fábrica, hermeticamente fechada. Aspecto, cor e aroma próprios. Embalagem primária em sacos plásticos transparentes, resistentes, de primeiro uso contendo informações nutricionais, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade em rótulo. Produto com</p>	L	6100	9,98	60878,00	





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

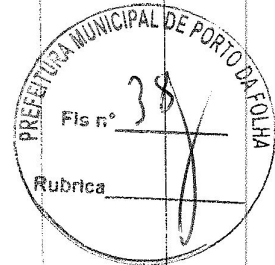
	registro no Ministério da Agricultura - SIF ou SIE				
13	<p>LARANJA PERA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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 gopeadas 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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, caro 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>	UND	34000	0,29	9860,00
14	<p>MAMÃO PAPAIA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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 gopeadas e danificadas</p>	KG	896	5,50	4928,00





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

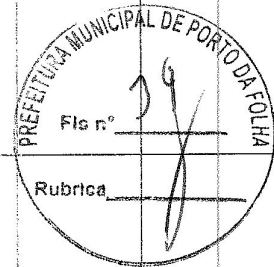
	<p>por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes</p> <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) substâncias tóxicas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície 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>				
<p>15</p>	<p>MELANCIA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e são 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 firmes <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) substâncias tóxicas; 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>KG</p>	<p>9200</p>	<p>1,30</p>	<p>11960,00</p>





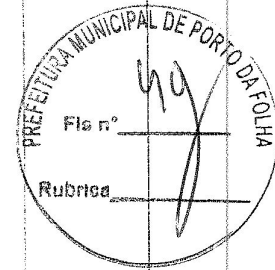
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<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>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	1600	5,80	9280,00
17	<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</p>	KG	1800	9,00	16200,00

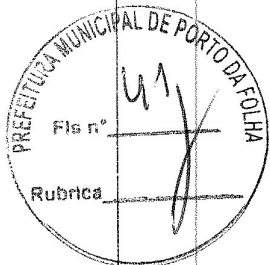




	<p>próprio.</p> <p>SABORES: De acordo com a solicitação do Contratante, levando em consideração as frutas da época.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e 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>					
18	<p>QUIABO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As hortaliças deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p>	KG	1200	4,30	5160,00	



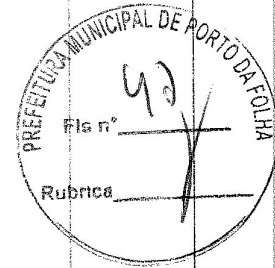


	<p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>					
19	<p>REPOLHO BRANCO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa e normal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	1700	4,99	8483,00	
20	<p>TOMATE</p>	KG	2810	3,99	11211,90	



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

<p>Características Gerais</p> <p>As venturas deverão proceder de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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 equacionados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>					
<p>VALOR TOTAL ESTIMADO R\$</p>		<p>**</p>	<p>***</p>	<p>***</p>	<p>300.098,70</p>



TREZENTOS MIL, NOVENTA E OITO REAIS E SETENTA CENTAVOS.

Data e hora da pesquisa: 06/02/2022 às 11:00h.

O referido é verdade!

E, para constar, eu, CLEIA CAMPOS DA SILVA, Secretária Municipal de Educação do Município de Porto da Folha/SE, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 221.714.285-20 e PAMELLA SHAYANE LIMA MELO, Nutricionista, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 033.908.925-77

Porto da Folha/SE, 15 de fevereiro de 2022.



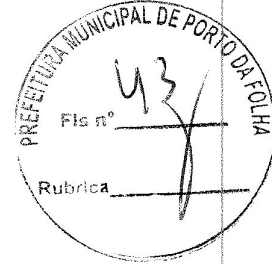
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

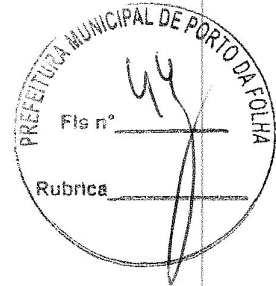
Cleia Campos da Silva

CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação

Pamella Shayane Lima Melo

PAMELLA SHAYANE LIMA MELO
Nutricionista Responsável Técnico





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.

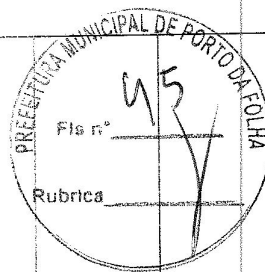
Localização: Praça Manoel Caio Feitosa, 1178, Porto da Folha - SE, 49800-000.

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	7000	5,00	35000,00
02	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 do 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;	KG	176	24,75	4356,00



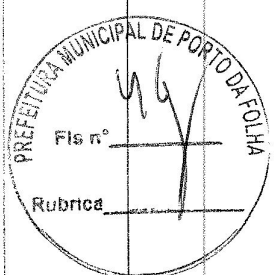
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



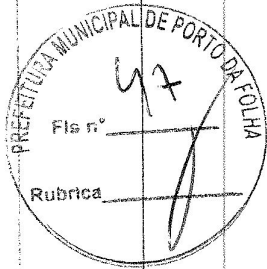
	<p>b) Com uniforme, típica da espécie.</p> <p>c) Origem típica da espécie.</p> <p>d) Sabor típico da espécie.</p> <p>e) Limite Máximo de Defeitos</p> <p>Defeitos Graves</p> <p>Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofoado, bulbo aberto 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.</p> <p>Defeitos Leves</p> <p>Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilnado, pano mecânico, disco estourado e bulbo sem ténica. 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 55 mm).</p> <p>Tolerância</p> <p>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>				
03	<p>BANANA PRATA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos (larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p>	DZ	3200	2,97	9504,00



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

	<p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>						
04	<p>BATATA INGLESA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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/infloriscências deverão se apresentar intactas e firmes</p> <p>e) Esterem isentas de:</p> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	4200	4,99	20958,00		
05	<p>BATATA-DOCE</p> <p>Caracterização do produto:</p>	KG	4000	3,75	15000,00		

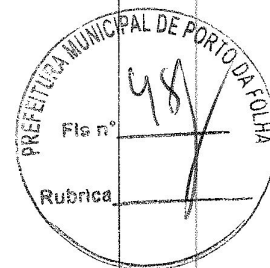


	<p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <p>c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, 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>				
06	<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:</p> <p>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:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	UND	39000	--	--



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

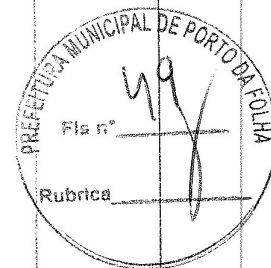
07	<p>CEBOLA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <p>c) Terem atingido grau de 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 tóxicas;2) suldades 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	2400	6,25	15000,00
08	<p>CEBOLINHA</p> <p>Folhas interinas, com taio, gráficas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescetes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g a 200g (sem raízes).</p>	Maço	700	2,00	1400,00
09	<p>CENOURA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins</p>	KG	4900	4,39	21511,00





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

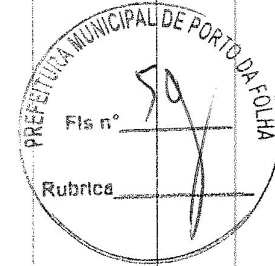
	<p>comerciais;</p> <p>c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões 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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>COUVE MANTEIGA</p> <p>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.</p>	Maço	1700	2,00	3400,00		
11	<p>GOIABA VERMELHA</p> <p>Características gerais</p> <p>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, varietal.</p>	KG	1320	--	--		
12	<p>IOGURTE</p> <p>Produto homogeneizado com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária contendo 1000 gr do produto, plástica resistente, original de fábrica, hermeticamente fechada. Aspecto, cor e aroma próprios. Embalagem primária em sacos plásticos transparentes, resistentes, de primeiro uso contendo informações nutricionais, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade em rótulo. Produto com</p>	L	6100	11,25	68625,00		





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

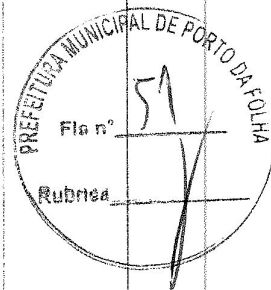
	registro no Ministério da Agricultura – SIF ou SIE				
13	<p>LARANJA PÊRA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>	UND	34000	--	--
14	<p>MAMÃO PAPAYA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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</p>	KG	896	4,99	4471,04





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

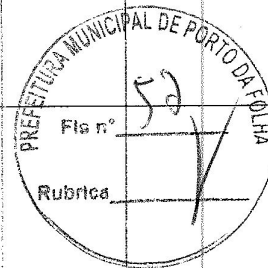
	<p>por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes</p> <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none">1) substâncias terrosas;2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície 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>				
15	<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 firmes <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>	KG	9200	1,25	11500,00





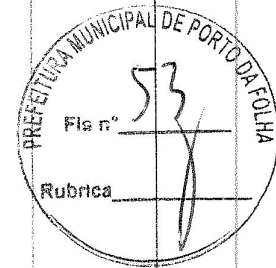
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<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>PIMENTÃO VERDE</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">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 tóxicas;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</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	1600	5,99	9584,00
17	<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</p>	KG	1800	10,80	19440,00



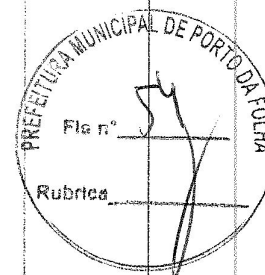


	<p>próprio.</p> <p>SABORES: De acordo com a solicitação do Contratante, levando em consideração as frutas da época.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e 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>				
18	<p>QUIABO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As hortaliças deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias terrosas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p>	KG	1200	--	--



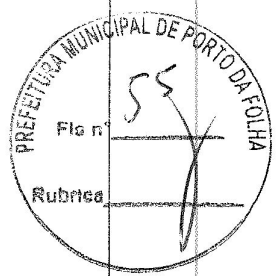


	<p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p>					
19	<p>REPOLHO BRANCO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	1700	--	--	
20	<p>TOMATE</p>	KG	2810	5,99	16831,90	





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

<p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>				
<p>VALOR TOTAL ESTIMADO R\$</p>	<p>***</p>	<p>***</p>	<p>***</p>	<p>256580,94</p>

DUZENTOS E CINQUENTA E SEIS MIL, QUINHENTOS E OITENTA REAIS E NOVENTA E QUATRO CENTAVOS.

Data e hora da pesquisa: 06/02/2022 às 10:15h.

O referido é verdade!

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 **LIZIANE FEITOSA CAMPOS**, Nutricionista, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 058.690.785-80

Porto da Folha/SE, 09 de fevereiro de 2022.



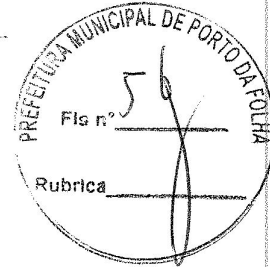
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

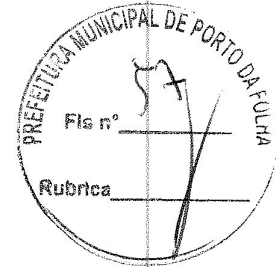
Cleia Campos da Silva

CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação

Liziane Feitosa Campos

LIZIANE FEITOSA CAMPOS
Nutricionista Quadro Técnico





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

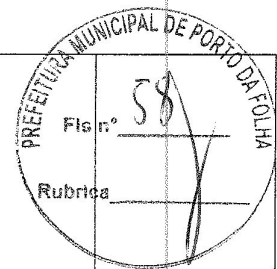
Localização: Rua Goncalves Gouveia Lima, 1230, Centro, Porto Da Folha - SE, CEP: 49800-000.

Ítem pesquisado:

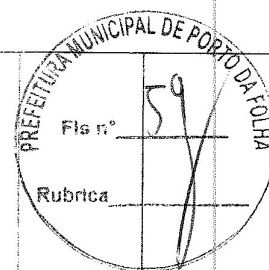
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT	V.UNIT	V. TOTAL
01	ABOÇARÁ Características Gerais: Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	KG	7000	4,49	31430,00
02	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. Sub-grupo: nobre. Classe: 5 ou 6, segundo a Portaria nº 242/92 - MA. Classificação Tipo: Extra. Características Gerais Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; 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- unidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades;	KG	176	26,49	4662,24



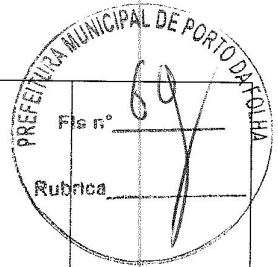
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



	<p>a) Cor: uniforme, típica da espécie.</p> <p>b) Odor: típico da espécie.</p> <p>c) Sabor: típico da espécie.</p> <p>Limite Máximo de Defeitos</p> <p>Defeitos Graves</p> <p>Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofoado, 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.</p> <p>Defeitos Leves</p> <p>Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco escurecido 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</p> <p>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>				
03	<p>BANANA PRATA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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;	02	3200	3,15	10080,00



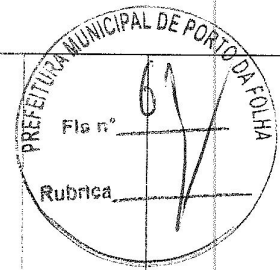
	<p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <p>Tolerância</p> <p>Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos 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>				
04	<p>BATATA INGLESA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	4200	4,49	18858,00
05	<p>BATATA-DOCE</p> <p>Caracterização do produto:</p>	KG	4000	3,85	15400,00



	<p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescos e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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>				
06	<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:</p> <p>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:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de dez a quinze dias a partir da data de entrega do produto</p>	UND	39000	--	--



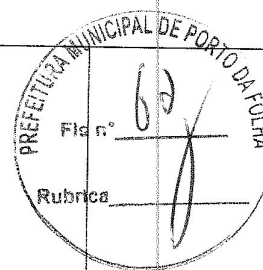
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



07	<p>CEBOLA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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. São 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	2400	5,49	13176,00
08	<p>CEBOLINHA</p> <p>Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, túrgescas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g a 200g (sem raízes).</p>	Maço	700	2,00	1400,00
09	<p>CENOURA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins</p>	KG	4900	5,25	25725,00



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

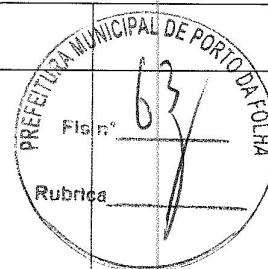


	<p>comerciais;</p> <p>c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões 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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>COUVE MANTEIGA</p> <p>Classificação/Características gerais: constituída de couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem 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.</p>	Maço	1700	2,50	4250,00	
11	<p>SOIABA VERMELHA</p> <p>Características gerais</p> <p>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, verdeja.</p>	KG	1320	4,49	5926,80	
12	<p>IOGURTE</p> <p>Produto homogeneizado com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária contendo 1000 gr do produto, plástica resistente, original de fábrica, hermeticamente fechada. Aspecto, cor e aroma próprios. Embalagem primária em sacos plásticos transparentes, resistentes, de primeiro uso contendo informações nutricionais, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade em rótulo. Produto com</p>	L	6100	10,05	61305,00	

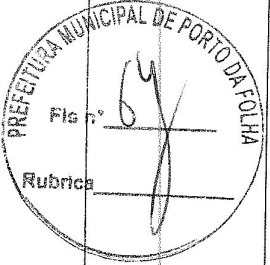


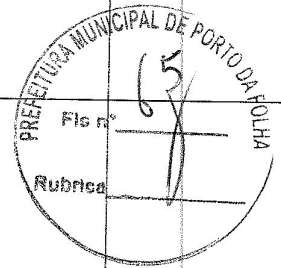
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	registro no Ministério da Agricultura – SIF ou SIE				
13	<p>LARANJA PERA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) unidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>	UND	34000	0,31	10540,00
14	<p>MAMÃO PAPAIA</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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</p>	KG	896	2,99	2679,04



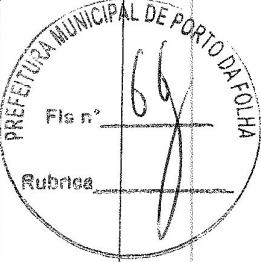


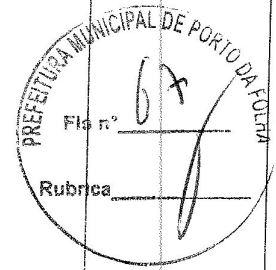
	<p>por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes</p> <p>a) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) substâncias tóxicas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície 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>				
15	<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 firmes 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 <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) substâncias tóxicas; 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>	KG	9200	1,48	13616,00



	<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>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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 tóxicas; 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	1600	5,49	8784,00
17	<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</p>	KG	1800	--	--



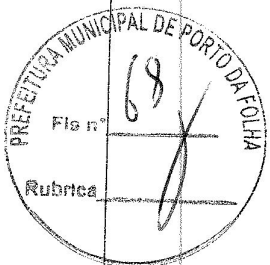
	<p>próprio.</p> <p>SABORES: De acordo com a solicitação do Contratante, levando em consideração as frutas da época.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e 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>				
18	<p>QUIABO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As hortaliças deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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;	KG	1200	3,99	4788,00



	<p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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>				
19	<p>REPOLHO BRANCO</p> <p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs a satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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 colhidos 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> <p>1) substâncias tóxicas;</p> <p>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens;</p> <p>4) umidade externa anormal;</p> <p>5) odor e sabor estranhos;</p> <p>6) enfermidades.</p> <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	1700	5,49	9333,00
20	<p>TOMATE</p>	KG	2810	5,99	16831,90



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

	<p>Características Gerais</p> <p>As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;</p> <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>					
	<p>VALOR TOTAL ESTIMADO R\$</p>	**	***	***	258.784,98	

DUZENTOS E CINQUENTA E OITO MIL, SETESSENTOS E OITENTA E QUATRO REAIS E NOVENTA E OITO CENTAVOS.

Data e hora da pesquisa: 06/02/2022 às 11:00h.

O referido é verdade!

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 LIZIANE FEITOSA CAMPOS, Nutricionista, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 058.690.785-80

Porto da Folha/SE, 09 de fevereiro de 2022.



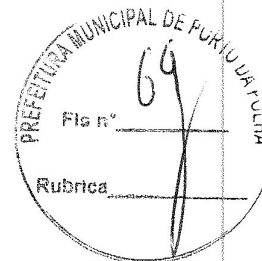
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

Cleia Campos da Sila

CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação

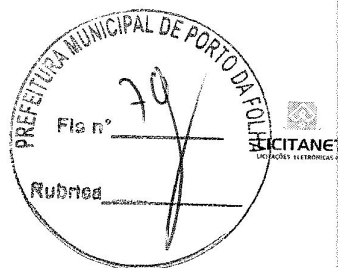
Liziane Feitosa Campos

LIZIANE FEITOSA CAMPOS
Nutricionista Quadro Técnico





Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE ITABAIANINHA/SE Processo - 018/2022	BOLINHO DE OVOS C/50G. (À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO, CÁLCIO E VITAMINAS DO COMPLEXO B, OVOS, AÇÚCAR, MARGARINA, LEITE EM PÓ E FERMENTO, ÍNTEGRO, 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 (SOPP) 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 CNMPA (89.40.00.00042763-2). Marca: MARCA PROPRIA Modelo: MARCA PROPRIA	08/09/2022	1.600,00	und	1,42	1,39	ESTACAO COMERCIAL EIRELI CNPJ - 23.348.316/0001-74	Itabaianinha - SE
MUNICÍPIO DE RIACHÃO DO DANTAS/SE Processo - 23/2022	Bolo de ovos 50g - Bolo caseiro simples, peso 50g. Preparado com os seguintes ingredientes: açúcar, margarina, ovos, farinha de trigo, sal, leite e fermento. Embalado individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). No rótulo impresso deve conter, no mínimo, nome do produto, dados do produtor, ingredientes, data de fabricação e data de validade de até 3 dias. Marca: MARCA PROPRIA Modelo: MARCA PROPRIA	11/10/2022	5.750,00	UND	3,62	1,80	VITALLI DISTRIBUIDORA EIRELI CNPJ - 36.539.558/0001-97	Itabaianinha - SE

Média dos Preços Orçado

R\$ 2,53

Média dos Preços Homologado

R\$ 1,60

Data do Relatório

16/02/2023