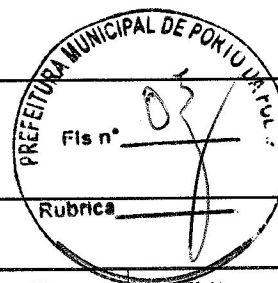


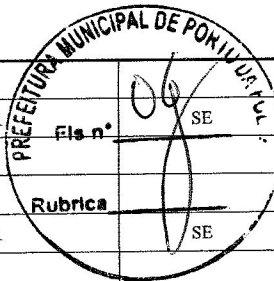
Preços médios mensais



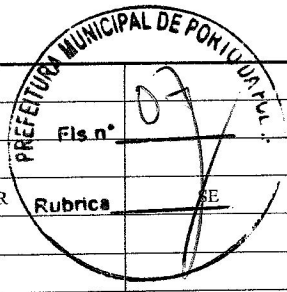
Data : 20/12/2023
 Hora : 12:29:56

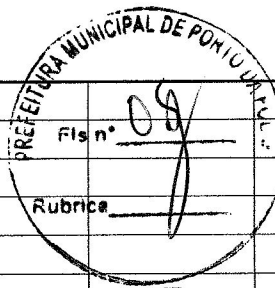
Produto/Unidade	Nível de comercialização	UF	Mês/Ano	Preço Médio
ABACAXI PÉROLA (un)	PRODUTOR	SE	08/2023	1,60
			09/2023	1,73
			10/2023	1,43
			11/2023	1,50
			06/2023	122,81
AÇÚCAR CRISTAL (30 kg)	ATACADO	SE	07/2023	121,37
			08/2023	118,42
			09/2023	118,21
			10/2023	120,49
			11/2023	117,65
AÇÚCAR CRISTAL (kg)	VAREJO	SE	06/2023	4,35
			07/2023	4,33
			08/2023	4,23
			09/2023	4,22
			10/2023	4,22
AMENDOIM EM CASCA (kg)	PRODUTOR	SE	11/2023	4,16
			06/2023	4,88
			07/2023	5,60
			08/2023	6,41
			09/2023	7,60
ARROZ LONGO FINO BENEFICIADO TIPO 1 (10 kg)	ATACADO	SE	10/2023	8,34
			11/2023	6,73
			06/2023	47,33
			07/2023	46,82
			08/2023	48,02
ARROZ LONGO FINO BENEFICIADO TIPO 1 (kg)	VAREJO	SE	09/2023	48,56
			10/2023	50,09
			11/2023	53,14
			06/2023	5,68
			07/2023	5,79
ARROZ LONGO FINO BENEFICIADO TIPO 1 (kg)	VAREJO	SE	08/2023	5,65
			09/2023	5,84
			10/2023	5,94
			11/2023	5,66
			06/2023	44,17
ARROZ LONGO FINO BENEFICIADO TIPO 2 (10 kg)	ATACADO	SE	07/2023	42,49
			08/2023	42,31
			09/2023	44,94
			10/2023	45,44
			11/2023	48,25
ARROZ LONGO FINO BENEFICIADO TIPO 2 (kg)	VAREJO	SE	06/2023	4,89
			07/2023	4,97
			08/2023	4,72
			09/2023	4,84
			10/2023	5,07

				11/2023	5,01
ARROZ LONGO FINO EM CASCA (60 kg)	PRODUTOR			06/2023	96,00
				10/2023	124,80
				11/2023	123,58
BANANA PRATA (20 kg)	PRODUTOR			08/2023	40,00
				09/2023	40,00
				10/2023	37,89
				11/2023	33,00
BATATA-DOCE (40 kg)	PRODUTOR		SE	06/2023	66,25
				07/2023	73,75
				08/2023	80,35
				09/2023	59,86
				10/2023	62,39
				11/2023	57,50
BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA (900.00 g)	ATACADO		SE	06/2023	4,44
BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE (l)	ATACADO		SE	06/2023	5,98
BOI GORDO (15 kg)	PRODUTOR		SE	06/2023	257,95
				07/2023	256,00
CAFÉ MOÍDO E TORRADO (250 g)	VAREJO		SE	06/2023	8,33
				07/2023	8,03
				08/2023	8,07
				09/2023	8,07
				10/2023	8,18
				11/2023	8,00
CAFÉ MOÍDO E TORRADO (5 kg)	ATACADO		SE	06/2023	142,32
				07/2023	140,90
				08/2023	137,93
				09/2023	140,69
				10/2023	138,60
				11/2023	135,52
CANA DE AÇÚCAR (t)	PRODUTOR		SE	09/2023	155,00
				10/2023	165,00
CARNE BOVINA CHARQUE PA MANTA (kg)	VAREJO		SE	06/2023	54,98
				10/2023	64,56
CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA (kg)	VAREJO		SE	06/2023	22,49
				07/2023	21,87
				08/2023	21,29
				09/2023	20,35
				10/2023	20,29
CARNE DE FRANGO CONGELADO (kg)	ATACADO		SE	06/2023	10,23
				07/2023	9,95
				08/2023	8,99
				09/2023	9,43
				10/2023	9,34
	VAREJO		SE	06/2023	12,16
				07/2023	11,89
				08/2023	11,25
				09/2023	11,19
				10/2023	12,11
CARNE DE FRANGO RESFRIADO (kg)	VAREJO		SE	06/2023	12,55
				07/2023	12,59



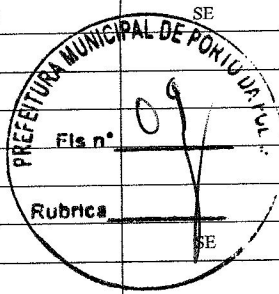
			08/2023	12,03
			09/2023	11,62
			10/2023	11,04
CARNE OVINA CARCAÇA (kg)	PRODUTOR	SE	06/2023	20,18
			07/2023	20,50
			08/2023	21,00
			09/2023	21,48
			10/2023	22,27
			11/2023	22,82
CEBOLA (kg)	VAREJO	SE	06/2023	4,89
			07/2023	5,90
			08/2023	5,56
			09/2023	4,27
			10/2023	3,22
EXTRATO DE TOMATE (340 g)	VAREJO	SE	06/2023	3,72
			07/2023	3,92
			08/2023	3,82
			09/2023	3,74
			10/2023	4,62
			11/2023	4,39
FARINHA DE MANDIOCA FINA TIPO 1 SECA (10 kg)	ATACADO	SE	06/2023	67,88
			07/2023	67,66
			08/2023	67,11
			09/2023	63,70
			10/2023	65,30
			11/2023	63,42
FARINHA DE MANDIOCA FINA TIPO 1 SECA (kg)	VAREJO	SE	06/2023	7,90
			07/2023	8,00
			08/2023	7,91
			09/2023	8,02
			10/2023	9,17
			11/2023	9,42
FARINHA DE MANDIOCA MÉDIA SECA (60 kg)	PRODUTOR	SE	06/2023	272,05
			07/2023	270,00
			08/2023	271,96
			09/2023	271,43
			10/2023	260,00
			11/2023	260,00
FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA TIPO 1 (kg)	ATACADO	SE	06/2023	5,12
			07/2023	5,01
			08/2023	4,90
			09/2023	4,80
			10/2023	4,82
			11/2023	4,74
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (kg)	VAREJO	SE	06/2023	6,47
			07/2023	5,86
			08/2023	5,83
			09/2023	5,99
			10/2023	5,85
			11/2023	5,63
FELIÃO CAUPI TIPO 1 (10 kg)	ATACADO	SE	06/2023	62,30



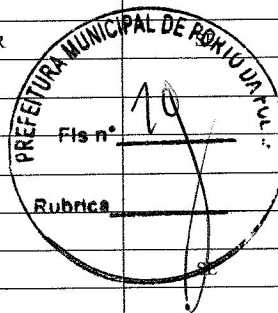


			07/2023	62,82
			08/2023	62,31
			09/2023	61,78
			10/2023	62,54
			11/2023	61,03
FEIJÃO CAUPI TIPO 1 (kg)	VAREJO	SE	06/2023	7,88
			07/2023	7,97
			08/2023	7,72
			09/2023	7,97
			10/2023	7,57
			11/2023	8,13
FEIJÃO COMUM CORES (60 kg)	PRODUTOR	SE	08/2023	202,63
			09/2023	183,33
FEIJÃO COMUM CORES TIPO 1 (10 kg)	ATACADO	SE	06/2023	84,74
			07/2023	73,50
			08/2023	65,71
			09/2023	63,97
			10/2023	61,40
			11/2023	60,06
FEIJÃO COMUM CORES TIPO 1 (kg)	VAREJO	SE	06/2023	9,54
			07/2023	9,58
			08/2023	8,79
			09/2023	8,34
			10/2023	8,45
			11/2023	8,39
FEIJÃO COMUM PRETO TIPO 1 (10 kg)	ATACADO	SE	06/2023	75,27
			07/2023	72,64
			08/2023	74,03
			09/2023	74,57
			10/2023	74,32
			11/2023	74,88
FEIJÃO COMUM PRETO TIPO 1 (kg)	VAREJO	SE	06/2023	9,29
			07/2023	9,31
			08/2023	9,27
			09/2023	9,22
			10/2023	8,71
			11/2023	9,57
FLOCOS DE ARROZ FLOCÃO (500 g)	ATACADO	SE	06/2023	3,16
FLOCOS DE MILHO FLOCÃO (500 g)	ATACADO	SE	06/2023	1,72
FLOCOS DE MILHO PRE-COZIDO (10 kg)	ATACADO	SE	06/2023	33,20
			07/2023	33,35
			08/2023	32,09
			09/2023	33,33
			10/2023	31,78
			11/2023	32,21
FLOCOS DE MILHO PRE-COZIDO (500 g)	VAREJO	SE	06/2023	1,88
			07/2023	1,80
			08/2023	1,81
			09/2023	1,98
			10/2023	2,77
			11/2023	2,42

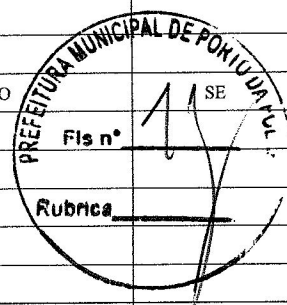
FUBÁ DE MILHO COMUM AMARELO (500 g)	ATACADO	SE	06/2023	2,32
			07/2023	2,24
			08/2023	2,33
			09/2023	2,19
			10/2023	2,26
			11/2023	2,28
	VAREJO	SE	06/2023	2,80
			07/2023	2,54
			08/2023	2,46
			09/2023	2,58
			10/2023	2,73
			11/2023	2,86
FUBÁ DE MILHO COMUM MIMOSO (500 g)	VAREJO	SE	06/2023	4,32
			07/2023	4,39
			08/2023	4,90
			09/2023	4,69
			10/2023	6,15
			11/2023	4,89
INHAME (20 kg)	PRODUTOR	SE	07/2023	64,99
			08/2023	64,74
			09/2023	77,76
			10/2023	86,14
			11/2023	108,18
IOGURTE (900.00 g)	ATACADO	SE	06/2023	9,22
LARANJA INDÚSTRIA PERA (40.8 kg)	PRODUTOR	SE	06/2023	26,52
			07/2023	26,21
			08/2023	30,28
			09/2023	32,31
			10/2023	35,48
			11/2023	42,84
LARANJA PERA (40.8 kg)	PRODUTOR	SE	06/2023	36,37
			07/2023	32,13
			08/2023	36,10
			09/2023	40,80
			10/2023	51,91
			11/2023	61,20
LEITE DE CABRA IN NATURA (l)	PRODUTOR	SE	06/2023	2,52
			07/2023	2,50
			08/2023	2,78
			09/2023	2,90
			10/2023	2,90
			11/2023	2,84
LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL (400 g)	ATACADO	SE	06/2023	14,27
			07/2023	13,83
			08/2023	13,13
			09/2023	13,20
			10/2023	12,64
			11/2023	12,44
	VAREJO	SE	06/2023	15,47
			07/2023	16,10
			08/2023	15,20



			09/2023	15,41
			10/2023	15,19
			11/2023	14,18
LEITE DE VACA IN NATURA (l)	PRODUTOR		06/2023	2,13
			07/2023	1,99
			08/2023	2,03
			09/2023	2,05
			10/2023	2,06
			11/2023	2,04
LEITE DE VACA LONGA VIDA INTEGRAL (l)	VAREJO		06/2023	5,59
			07/2023	5,41
			08/2023	5,42
			09/2023	5,39
			10/2023	5,95
			11/2023	5,80
LEITE DE VACA UHT INTEGRAL (l)	ATACADO	SE	06/2023	5,30
			07/2023	5,32
			08/2023	5,32
			09/2023	5,21
			10/2023	5,09
			11/2023	5,10
MACARRÃO ESPAGUETE SÊMOLA COM OVOS (10 kg)	ATACADO	SE	06/2023	97,91
			07/2023	94,31
			08/2023	95,41
			09/2023	95,52
			10/2023	93,86
			11/2023	95,62
MACARRÃO ESPAGUETE SÊMOLA COM OVOS (500 g)	VAREJO	SE	06/2023	5,70
			07/2023	5,47
			08/2023	5,51
			09/2023	5,59
			10/2023	6,71
			11/2023	6,82
MACARRÃO ESPAGUETE SÊMOLA SEM OVOS (500 g)	VAREJO	SE	06/2023	4,37
			07/2023	4,28
			08/2023	4,16
			09/2023	4,56
			10/2023	4,97
			11/2023	4,92
MANGABA FRUTO (kg)	PRODUTOR	SE	06/2023	4,64
			10/2023	8,00
			11/2023	7,36
MARACUJÁ (12 kg)	PRODUTOR	SE	06/2023	36,16
			08/2023	30,00
			09/2023	38,57
			10/2023	34,64
			11/2023	34,09
MEL DE ABELHA (kg)	PRODUTOR	SE	06/2023	9,41
			07/2023	7,75
			08/2023	11,24
			09/2023	11,52



			10/2023	12,00
			11/2023	13,91
MILHO EM GRÃOS (60 kg)	ATACADO	SE	06/2023	68,45
			07/2023	69,76
			08/2023	72,39
			09/2023	71,19
			10/2023	68,41
			11/2023	70,14
	PRODUTOR	SE	06/2023	55,33
			08/2023	57,00
			09/2023	56,05
			10/2023	52,14
			11/2023	60,48
NOVILHO PARA ENGORDA (15 kg)	PRODUTOR	SE	06/2023	265,91
			07/2023	258,25
OLEO DE SOJA REFINADO (20 un)	ATACADO	SE	06/2023	113,36
			07/2023	116,05
			08/2023	121,82
			09/2023	123,50
			10/2023	121,58
			11/2023	119,63
OLEO DE SOJA REFINADO (900 ml)	VAREJO	SE	06/2023	7,04
			07/2023	6,61
			08/2023	6,89
			09/2023	6,84
			10/2023	7,03
			11/2023	6,60
PÃO FRANCÊS (kg)	VAREJO	SE	06/2023	12,47
			07/2023	12,33
			08/2023	12,26
			09/2023	12,16
			10/2023	14,17
			11/2023	14,33
POLPA DE ABACAXI (kg)	ATACADO	SE	06/2023	8,94
POLPA DE ACEROLA (kg)	ATACADO	SE	06/2023	11,68
POLPA DE CAJÚ (kg)	ATACADO	SE	06/2023	10,12
POLPA DE GOIABA (kg)	ATACADO	SE	06/2023	8,69
POLPA DE GRAVIOLA (kg)	ATACADO	SE	06/2023	21,44
POLPA DE MANGABA (kg)	ATACADO	SE	06/2023	16,84
POLPA DE MANGA (kg)	ATACADO	SE	06/2023	8,83
POLPA DE MARACUJÁ (kg)	ATACADO	SE	06/2023	22,72
QUEIJO MUSSARELA DE LEITE DE VACA (kg)	ATACADO	SE	06/2023	35,74
RAIZ DE MANDIOCA PARA FARINHA (t)	PRODUTOR	SE	06/2023	836,36
			07/2023	780,00
			08/2023	824,78
			09/2023	923,81
			10/2023	922,27
			11/2023	911,36
SAL (kg)	VAREJO	SE	06/2023	1,51
			07/2023	1,42
			08/2023	1,68

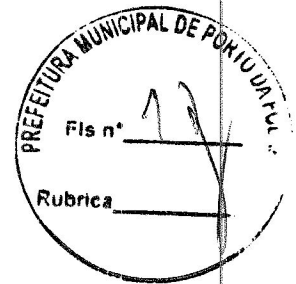


			09/2023		1,69
			10/2023		1,69
			11/2023		1,64
TOMATE (20 kg)	PRODUTOR	SE	10/2023		53,87
			11/2023		31,48
TOMATE (kg)	VAREJO	SE	06/2023		7,53
			07/2023		7,62
			08/2023		7,43
			09/2023		7,27
			10/2023		6,63
VACA GORDA (15 kg)	PRODUTOR	SE	06/2023		216,36
			07/2023		200,00

Fonte: Companhia Nacional de Abastecimento - Conab

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

Proibida a comercialização das informações disponibilizadas.





PESQUISA DE MERCADO

Certidão

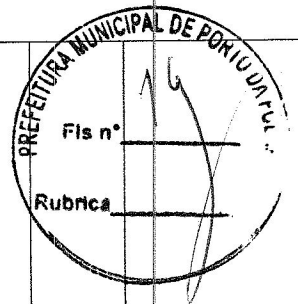
Certifico que, em cumprimento às disposições da Lei de Licitações, realizei pesquisa de mercado, in loco, visando obter o preço médio estimado para realização de procedimento licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a 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:

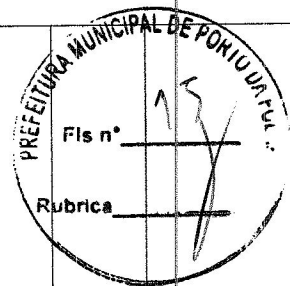
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	MARCA	QUANT	V. UN IT	V. TOTAL
01	<p>Açafrão Caracterização: açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), ingredientes: cúrcuma em pó (açafrão da terra). Apresentadas em envelopes plásticos contendo 30 a 100gr cada, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, inspecionadas pelo ministério da agricultura.</p> <p>Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	DA TERRA	08	19,60	156,80
02	<p>Achocolatado em pó instantâneo, 400g Caracterização: É o produto instantâneo obtido partir do açúcar, maltodextrina, cacau em pó, no mínimo na proporção de 32%, leite em pó desnatado, soro de leite, lecitina de soja e aroma de baunilha, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de Manufatura. É permitida a adição de estabilizantes e/ou emulsificantes que reconhecidamente aumentem a capacidade de dissolubilidade do produto. Sua rotulagem deve conter além do valor energético, os valores de carboidratos, os de proteínas, o percentual de gordura total, o de gordura saturada, fibras alimentar e sódio. Apresentar o carimbo do SIF.</p> <p>Análises:</p> <p>Especificação do rótulo de acordo com legislação vigente. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: própria</p>	PCT	MARATÁ	1392	6,59	9173,28



	<p>Matéria macroscópica e microscopia: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Elementos histológicos próprios do cacau: presença. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Umidade: máximo 3% Açúcares não redutores em sacarose: máximo 70%. Salmonella sp, em 25g: ausência. Coliformes a 45°C/g: máximo 5x10³.</p> <p>Embalagem:</p> <p>O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagens aluminadas de 400g e reembaladas em caixas de papelão. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de 16 meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
03	<p>Açúcar Cristal Caracterização do produto: o produto deve ser obtido por processos que não empregue agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados, OGM ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: próprias. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência. Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 0,10 p/p. Sacarose: mínimo 99,3% p/p. Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% p/p. Metais pesados, (chumbo, arsênio, mercúrio): máximo 5 ppm. Cor "ICUMSA" (420 nm): máximo 450. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 102. Salmonella sp, em 25g(ml): ausência. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de doze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	NOTA 10	1021	3,94	4022,74
04	<p>Amido de milho, 200g Caracterização do produto Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), pacote contendo 200 gramas. Ingredientes: Amido de milho. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Rotulagem:</p>	PCT	KIMIMO	1584	3,69	5844,96



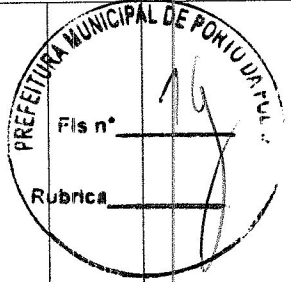
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



	<p>Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>					
05	<p>Arroz Parboilizado tipo 1 Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas: Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Insetos vivos: ausência. Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características Sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada. Odor: próprio. Sabor: próprio. Teste de cocção por vinte minutos: positivo. Características físico-químicas Umidade: máximo 14%. Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 30 ppb. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Portaria 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	TIO LORO	11528	5,79	66747,12
06	<p>Arroz Polido tipo1 Grupo: Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana; Insetos vivos: ausência; Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada Odor: próprio</p>	KG	TIO URBANO	1448	6,44	9325,12

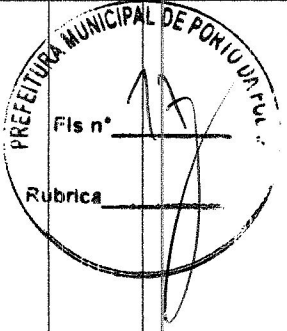


PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>Sabor: próprio Teste de cocção por vinte minutos: positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 14%; Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2): máximo 30 ppb (trinta partes por bilhão). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de cada entrega.</p>							
07	<p>Aveia em flocos grossos, 170g Ingredientes: Aveia em flocos grossos. Caracterização do produto: aveia em flocos – produto resultante da moagem de grãos de aveia (Avena sativa L.) após limpeza e classificação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada em 170g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	CX	NESTLÉ	1080	3,99	4309,20		
08	<p>Biscoito Cream Cracker, 350g Caracterização do produto: biscoito salgado tipo cream cracker é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar, sal e outras substâncias permitidas pela legislação. O biscoito salgado deve ter textura crocante. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - CNNPA n° 12, de 1978 da ANVISA/MS. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto): próprias Elementos histológicos estranhos à composição: ausência. Elementos identificadores dos componentes: presença Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14%pp. Lipídeos: mínimo 8,0%. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 10 Estaf.coag positiva/g: máximo 5 x 10² Salmonella sp, em 25g: ausência Bolors e leveduras: máximo 103/g Embalagem: O produto deverá estar acondicionado embalagens primárias plásticas de 350gr, reembaladas em caixas de papelão de 8kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de</p>	PCT	FABISE	3904	4,48	17489,92		

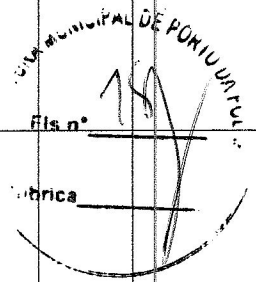


PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de sete meses a partir da data de entrega do produto</p>						
09	<p>Cacau em pó 100%, 200g</p> <p>Caracterização do produto: Produto obtido da massa (ou pasta ou líquido) de amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.). Ingrediente: Cacau em pó 100%, natural ou alcalino. Não Contém Glúten</p> <p>Características sensoriais:</p> <p>Aspecto: Produto homogêneo. Cor: Marrom escuro. Aroma: Característico. Sabor: amargo.</p> <p>Embalagem:</p> <p>O produto deverá estar acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, em 200g, podendo estar reembalado em caixa de papel vedada. Validade:</p> <p>Vencimento de 12 meses após data de fabricação e em condições ideais. Depois de aberto, vedar bem, consumindo em até 30 dias.</p>	PCT	NESTLÉ	104	26,44	2749,76	
10	<p>Carne Bovina Corte: Paleta, congelada, sem osso, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Inspeção do Ministério da Agricultura (apresentar S.I.F).</p> <p>Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose - no máximo 10% de gordura e sebo e no máximo 3% de aponervuras), com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Instrução:</p> <p>A carne deve: Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos).</p> <p>Embalagem:</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p> <p>Peso:</p> <p>A carne congelada deve se apresentar em peça com no máximo 10 kg, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação</p>	KG	-	9500	-	-	



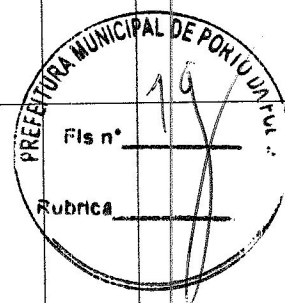
	<p>percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado.</p> <p>Transporte: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>							
11	<p>CARNE BOVINA CONGELADA</p> <p>Caracterização: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 12 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.</p> <p>Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.</p> <p>b) Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas.</p> <p>c) Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio.</p> <p>d) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 500g. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>e) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével.</p>	UND	FORTIBOI	6512	8,90	57956,80		
12	<p>Colorífico</p> <p>Caracterização do produto: Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de fruto maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela-avermelhada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ingredientes: semente de urucum ou urucum em pó, podendo conter fubá e óleo vegetal ou de soja. Isento de glutamato monossódico e sais, materiais estranhos e a sua espécie.</p> <p>Embalagem: no mínimo 90g, acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p>	KG	MARATÁ	304	8,48	2577,92		

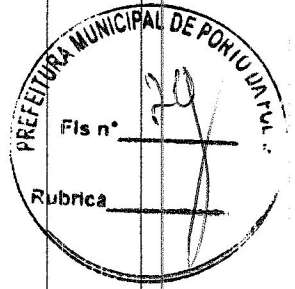




PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

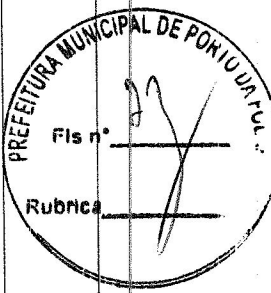
	<p>Nota: Produto com registro. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
13	<p>Extrato de Tomate, 300g</p> <p>Caracterização: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e sã do tomateiro (<i>Lycopersium esculentum</i>), através do processo de concentração, com ou sem homogeneização. O produto não poderá conter pimentas, açúcar e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente e comercialmente estável. Ingredientes: Tomate, podendo conter sal.</p> <p>Características organolépticas: Aspecto: massa mole Cor: vermelha Cheiro e sabor: próprios Textura: elementos inteiros e macios</p> <p>Composição Centesimal Físico-Química: ° Brix: 18 (mínimo)</p> <p>Características microbiológicas: Teste de incubação a 35 °C por 10 dias: negativo Teste de incubação a 55 °C por 5 dias: negativo</p> <p>Características Microscópicas: Matéria Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 300g e reembaladas em caixas de papelão de 20 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de Validade Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	UND	BONARE	5376	4,80	25804,80
14	<p>Farinha de trigo com fermento</p> <p>Caracterização: Farinha de Trigo; Tradicional; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e ácido fólico com adição de fermento; Devendo Se Apresentar Limpa, Seca; Umidade Máxima de 15%; Isenta de Insetos, Odores e Sabores Estranhos Ou Impróprios; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atóxica, de 1kg; Com Validade Mínima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a I. N. 08/05 (mapa), Rdc 263/05, Rdc 150/17, Rdc 14/14 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;</p>	KG	BRANDINI	128	5,75	736,00





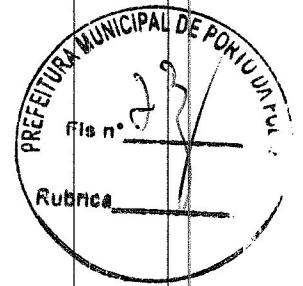
15	<p>Farinha de Mandioca Caracterização do produto: farinha de mandioca é o produto obtido pelas raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Apresentação: crua, grupo: seca, subgrupo: fina, classe: branca, tipo: 1. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Elementos Histológicos identificadores do produto: presença. Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 13% Acidez em solução normal NAOH: mínimo 3,0% Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella sp,em25g: a u s ê n c i a Bacillus cereus/g: máximo 3x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cento e setenta (170) dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	SÃO DOMIGOS	1728	6,59	11387,52
16	<p>Farinha de milho flocada do tipo Flocão, 500g Caracterização do produto: farinha de milho é o produto obtido pela torração do grão de milho (Zeamays, L.) desgerminado ou não. Deverá ser farinha do tipo flocão. Análises: Especificações do Rótulo de acordo a com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Ácido Fólico: mínimo 150mcg/100g Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella sp,em25g: a u s ê n c i a Bacillus cereus/g: máximo 3x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 09 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	PINDORAMA	9520	1,19	11328,80
17	<p>Feijão Carioca Grupo: 1; Classe: Cores; Tipo: 1</p>	KG	NOTA 10	6384	8,24	52604,16



	<p>Características Microscópicas Matéria Microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana Insetos vivos: ausência Pesquisa de ovos e insetos: ausência</p> <p>Características Sensoriais: Cor: Própria. Odor: Próprio Sabor: próprio Teste de cocção por noventa minutos (panela comum): positivo</p> <p>Características físico-químicas Umidade: máximo 16% Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 20 ppm</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 170 dias a partir da data de entrega.</p>						
18	<p>PEIXE – FILÉ DE MERLUZA Apresentação: Em filé, congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 800g com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente em especial de acordo com a portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>	KG	COSTA SUL	128	44,80	5734,40	
19	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes: 1) Coxa e Sobrecoxa.</p> <p>INSTRUÇÃO 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de</p>	KG	LEVIDA	10432	16,59	173066,88	

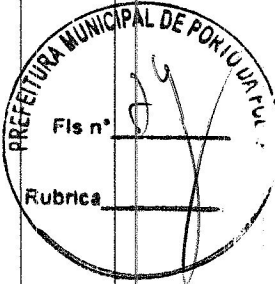


	<p>substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado, de 01 kg.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com nº de registro no SIF</p>						
20	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS – PEITO DESOSSADO</p> <p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATORIA: Carne de frango nos cortes:</p> <p>1) Peito de frango desossado, com peso de 01 Kg, ou peito em filés em embalagem de 01 kg.</p> <p>INSTRUÇÃO</p> <p>1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele.</p> <p>2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com nº de registro no SIF.</p>	KG	COPACOL	11664	21,69	252992,16	
21	<p>Leite em pó integral, 400g</p> <p>Ingredientes: Leite integral.</p> <p>Características físico-químicas:</p> <p>Caseína: 18% (mínimo)</p> <p>Lipídios: 26% (mínimo)</p> <p>Índice de Solubilidade (ml): 1,0 (máximo)</p> <p>Umidade: 3,5% (máximo)</p> <p>Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/100g)em sólidos não gordurosos..... 18% (máximo)</p> <p>Proteína total: 25% (mínimo)</p> <p>Característica Organolépticas</p> <p>(odor, sabor e cor): próprias do produto.</p> <p>Características Microbiológicas:</p> <p>Coliformes a 45°C/g: máx. 10</p>	PCT	LEITESOL	8936	15,12	135112,32	



	<p>Estafi. Coag. Positiva/g: máx. 102 Bacillus cereus: max. 5x 10³ Salmonella sp/25g: ausência Micotoxinas Aflatoxina M1 M1: max. 0,5/l Características Microscópicas: Matéria microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial a saúde humana Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 400g e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 10 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água -TPVA máxima individual de 0,77g água/m²/dia 38oC/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem, vedado hermeticamente, para garantia do item.</p>					
22	<p>Leite de Coco – Vd com 500ml</p> <p>Ingredientes : produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Semi-integral, industrializado, com máximo de 12,5% de gordura, contendo no rótulo na embalagem os dados do fabricante, informação nutricional.</p> <p>Prazo de Validade: data de fabricação e prazo de validade de seis meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em garrafa de 500 ml. . A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto.</p>	UND	PINDORAMA	240	5,95	1428,00
23	<p>Massa alimentícia espaguete com ovos (Macarrão espaguete), 500g</p> <p>Caracterização do produto: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.</p> <p>Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Amidos e elementos histológicos do grão de trigo: presença</p>	PCT	VILMA	11616	5,64	65514,24

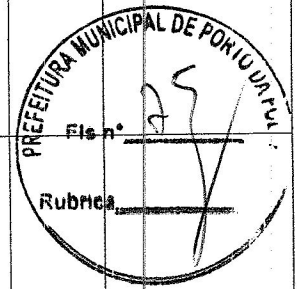


	<p>Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Corantes artificiais: ausência Cocção em água por 15 minutos: positiva Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella, em 25g: ausência Estaf. coag. Positiva: máximo 5x10³ Bacillus cereus/g: máximo 5x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 10 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
24	<p>Margarina com sal, com 500 Gr</p> <p>Caracterização do produto: Entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico, óleos vegetais líquidos e interinsterificados, com sal, cerca de 60 a 80% de gordura, livre de gordura trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 372, de 04 de setembro de 1997 Ministério da Agricultura e do Abastecimento. A gordura láctea, quando presente não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: creme; Cor: amarela; Odor: próprio, isento de ranço; Sabor: próprio, isento de ranço. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS De acordo com a legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Embalagem: - O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada de 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 06 kg. Para uso doméstico. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha</p>	POTE	DELICATA	2160	6,79	14666,40




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

	<p>o produto a contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de seis meses a partir da data de entrega do produto.</p>							
25	<p>Manteiga com sal, 500G Caracterização: Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Ingredientes: Creme de leite pausterizado, sal. Características sensoriais: Cor Amarela ou branca amarelada Odor Característico Sabor Característico Aparência Creme homogêneo e uniforme Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Prazo de validade: 6 meses fechado. Deve ser armazenado e transportado sob refrigeração de 0 a 10°C. Embalagem: Blister de poliestireno com tampa de alumínio, em 500g.</p>	POTE	BÊTANIA	24	18,90	453,60		
26	<p>Massa para Tapioca, 500g Caracterização: Goma hidratada de mandioca ou massa pronta para tapioca, sem sal, sem conservantes, 100% natural, obtida a partir da fécula de mandioca. Ingredientes: Fécula de mandioca hidratada ou mandioca e água. Embalagens de Polietileno com peso de 500g. Rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de validade 3 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	TIO LUIZ	48	5,19	249,12		
27	<p>Milho para Mungunzá 500g DESCRIÇÃO Canjica de coloração amarela, excelente para o preparo da tradicional canjica doce ou mungunzá. EMBALAGENS DE: 500 g (plástica) / fardos com 20 e 40 pacotes COMPOSIÇÃO BÁSICA Produto obtido a partir do grão de milho (Zea mays) degerminado e classificado. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	TIO VIEIRA	355	2,14	759,70		
28	<p>Milho verde em conserva DESCRIÇÃO O milho-verde em conserva é um produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual a espiga de milho é submetida. Ingredientes: Milho-verde, água, podendo conter a adição de sal. Características organolépticas Sabor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.</p>	UND	FUGINI	14064	3,59	50489,76		

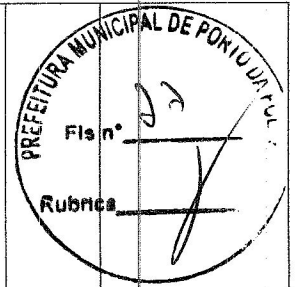




	<p>Odor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente. Cor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente. Tipo de produto: Conservas: Sólidos Solúveis lido no refratômetro: 7,00 (Min) 10,00 (Max) pH 5,80 (min) 6,50 (max) Características Microbiológicas e Sanitárias Ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. Deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. O produto deve apresentar esterilidade comercial. Características Microscópicas Presença de elementos histológicos característicos da espécie no produto. EMBALAGENS Filme aluminizado tipo stand up pouch ou latas metálicas litografadas com tampas. PESO: 260G PESO DRENADO: mínimo de 170g ROTULAGEM No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC n°. 360 de 23.12.03 da ANVISA.</p>					
29	<p>Óleo de Soja Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, <i>Glycyne max L. Merrill</i>, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Análises Mínimas: Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente: presença Volume inferior ao declarado: ausência Aspecto: límpido Cor: característico Odor: característico Sabor: próprio Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Densidade relativa a 20°C: 0,919 – 0,925 Índice de Refração: 1,466 – 1,470 Índice de Saponificação: 189 – 195 Índice de iodo (Wijs): 120 – 143 Acidez, em ácido oleico: máximo 0,3% Matéria insaponificável g/100g: máximo 1,5% Índice de peróxido meq/kg: máximo 10 meq/kg Prazo de validade: mínimo de onze meses a partir da entrega. Embalagem: 900ml</p>	UND	SINHÁ	3192	6,79	21673,68



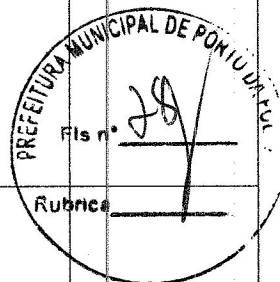
30	<p>OVO BRANCO DE GALINHA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. INSTRUÇÃO Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 600g. Peso Unitário Mínimo = 50g; Qualidade = Classe A. EMBALAGEM Primária: Bandejas de papelão. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p>	DZ	OVO SERTANEJO	10720	6,60	70752,00
31	<p>PÃES HOT DOG, (PCT C/ 10 UND DE 50GR CADA) Tipos: Hot Dog com Sal COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água. COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (obrigatoriamente livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) exceto corantes artificiais. EMBALAGEM Primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Peso Líquido por Unidade: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. QUANTIDADE P/ PACOTE: Pacote contendo 10 Und.</p>	PCT	--	3392	--	--
32	<p>Sal refinado de mesa iodado COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiulectante e iodo. INSTRUÇÃO Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5% Primária: Saco de polietileno transparente. EMBALAGEM Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro.</p>	KG	CAVALINHO	1720	0,74	1272,80





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

33	Tempero Misto (cominho) Caracterização do produto: Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, pode conter fubá de milho, pimenta do reino e sal, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Embalagem: mínimo de 90g acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.	KG	MARATÁ	136	13,08	1778,88
34	Tapioca Granulada, 500g Caracterização: Tapioca granulada, grupo tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	LOPES	48	13,64	654,72
35	Vinagre Caracterização do produto: Líquido incolor, odor de vinagre, sabor azedo, completamente solúvel em água e álcool, vinagre de álcool, produzido através da mais moderna tecnologia, utilizando matéria prima de primeira qualidade (álcool hidratado), com concentração mínima de ácido acético de 4,0% e máxima de álcool etílico de 1,0oGL, microfiltrado em filtro de membrana, sendo comercializado isento de quaisquer microorganismos e/ou contaminantes, indicado para consumo direto em molhos, conservas, picles e temperos em geral. Embalagem: Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a rdc nº276/2005. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.	UND	MINÓ	360	1,35	486,00
	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$	**	***	***	***	1.079.299,56



UM MILHÃO, SETENTA E NOVE MIL, DUZENTOS E NOVENTA E NOVE REAIS E CINQUENTA E SEIS CENTAVOS.

Data e hora da pesquisa: 19/12/2023 às 11:00h.


O referido é verdade!



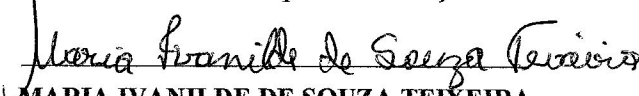
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

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

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



CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação


MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA
Coordenadora Pedagógica





PESQUISA DE MERCADO

Certidão

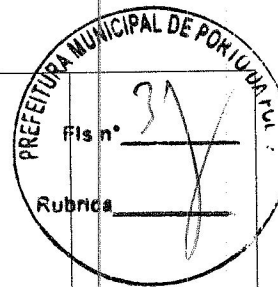
Certifico que, em cumprimento às disposições da Lei de Licitações, realizei pesquisa de mercado, in loco, visando obter o preço médio estimado para realização de procedimento licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a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

Empresa: Supermercado Novo Porto

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

Item pesquisado:

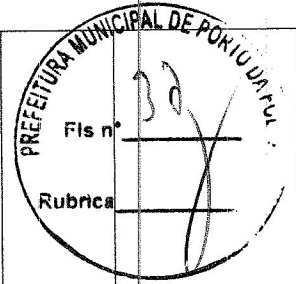
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	MARCA	QUANT	V.UNI T	V. TOTAL
01	<p>Açafrão Caracterização: açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), ingredientes: cúrcuma em pó (açafrão da terra). Apresentadas em envelopes plásticos contendo 30 a 100gr cada, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, inspecionadas pelo ministério da agricultura.</p> <p>Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	--	08	--	--
02	<p>Achocolatado em pó instantâneo, 400g Caracterização: É o produto instantâneo obtido partir do açúcar, maltodextrina, cacau em pó, no mínimo na proporção de 32%, leite em pó desnatado, soro de leite, lecitina de soja e aroma de baunilha, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de Manufatura. É permitida a adição de estabilizantes e/ou emulsificantes que reconhecidamente aumentem a capacidade de dissolubilidade do produto. Sua rotulagem deve conter além do valor energético, os valores de carboidratos, os de proteínas, o percentual de gordura total, o de gordura saturada, fibras alimentar e sódio. Apresentar o carimbo do SIF.</p> <p>Análises:</p> <p>Especificação do rótulo de acordo com legislação vigente. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: própria</p>	PCT	APTI	1392	5,09	7085,28



	<p>Matéria macroscópica e microscopia: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Elementos histológicos próprios do cacau: presença. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Umidade: máximo 3% Açúcares não redutores em sacarose: máximo 70%. Salmonella sp, em 25g: ausência. Coliformes a 45°C/g: máximo 5x10³.</p> <p>Embalagem:</p> <p>O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagens aluminadas de 400g e reembaladas em caixas de papelão. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de 16 meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
03	<p>Açúcar Cristal Caracterização do produto: o produto deve ser obtido por processos que não empregue agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados, OGM ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: próprias. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência. Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 0,10 p/p. Sacarose: mínimo 99,3% p/p. Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% p/p. Metais pesados, (chumbo, arsênio, mercúrio): máximo 5 ppm. Cor "ICUMSA" (420 nm): máximo 450. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 102. Salmonella sp, em 25g(ml): ausência. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de doze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	NOTA10	1021	3,79	3869,59
04	<p>Amido de milho, 200g Caracterização do produto Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), pacote contendo 200 gramas. Ingredientes: Amido de milho. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p>	PCT	MAIZENA	1584	4,19	6636,96



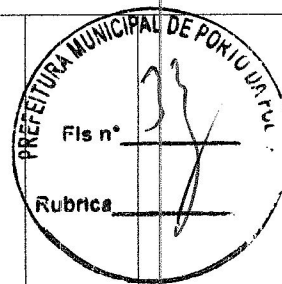
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



	<p>Rotulagem: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>					
05	<p>Arroz Parboilizado tipo 1 Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas: Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Insetos vivos: ausência. Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características Sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada. Odor: próprio. Sabor: próprio. Teste de cocção por vinte minutos: positivo. Características físico-químicas Umidade: máximo 14%. Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 30 ppb. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Portaria 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	TIO LORO	11528	5,49	63288,72
06	<p>Arroz Polido tipo 1 Grupo: Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana; Insetos vivos: ausência; Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada</p>	KG	DALON	1448	5,89	8528,72



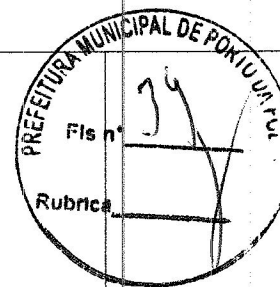
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



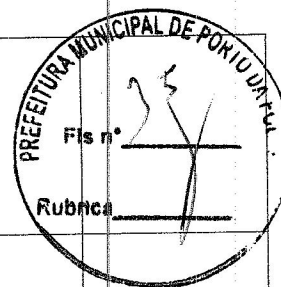
	<p>Odor: próprio Sabor: próprio Teste de cocção por vinte minutos: positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 14%; Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2): máximo 30 ppb (trinta partes por bilhão). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de cada entrega.</p>					
07	<p>Aveia em flocos grossos, 170g Ingredientes: Aveia em flocos grossos. Caracterização do produto: aveia em flocos – produto resultante da moagem de grãos de aveia (Avena sativa L.) após limpeza e classificação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada em 170g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, n° do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	CX	NUTRY	1080	4,09	4417,20
08	<p>Biscoito Cream Cracker, 350g Caracterização do produto: biscoito salgado tipo cream cracker é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar, sal e outras substâncias permitidas pela legislação. O biscoito salgado deve ter textura crocante. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - CNNPA n° 12, de 1978 da ANVISA/MS. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto): próprias Elementos histológicos estranhos à composição: ausência. Elementos identificadores dos componentes: presença Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14%pp. Lipídeos: mínimo 8,0%. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 10 Estaf.coag.positiva/g: máximo 5 x 10² Salmonella sp, em 25g: ausência Bolores e leveduras: máximo 103/g Embalagem: O produto deverá estar acondicionado embalagens primárias plásticas de 350gr, reembaladas em caixas de papelão de 8kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de</p>	PCT	FABISE	3904	5,35	20886,40



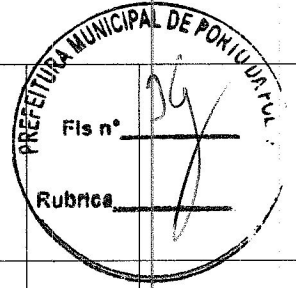
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



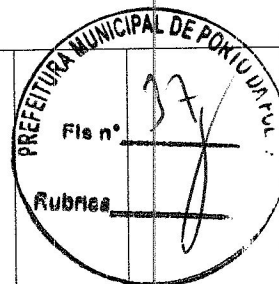
	<p>papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de sete meses a partir da data de entrega do produto</p>					
09	<p>Cacau em pó 100%, 200g Caracterização do produto: Produto obtido da massa (ou pasta ou líquido) de amêndoas de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.). Ingrediente: Cacau em pó 100%, natural ou alcalino. Não contém Glúten</p> <p>Características sensoriais: Aspecto: Produto homogêneo. Cor: Marrom escuro. Aroma: Característico. Sabor: amargo.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, em 200g, podendo estar reembalado em caixa de papel vedada. Validade: Vencimento de 12 meses após data de fabricação e em condições ideais. Depois de aberto, vedar bem, consumindo em até 30 dias.</p>	PCT	NESTLÉ	104	28,49	2962,96
10	<p>Carne Bovina Corte: Paleta, congelada, sem osso, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Inspeção do Ministério da Agricultura (apresentar S.I.F). Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose - no máximo 10% de gordura e sebo e no máximo 3% de aponeuroses), com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Instrução: A carne deve: Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos).</p> <p>Embalagem: Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, contendo apenas uma peça. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p> <p>Peso: A carne congelada deve se apresentar em peça com no máximo 10 kg, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação</p>	KG	FRIBOI	9500	30,00	285000,00



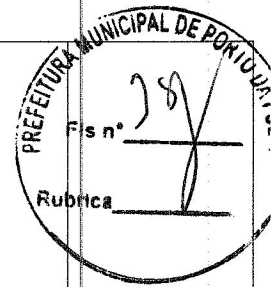
	percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado. Transporte: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.						
11	CARNE BOVINA CONGELADA Caracterização: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 12 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. b) Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. c) Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. d) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 500g. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. e) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével.	UND	FROTIBOI	6512	7,40	48188,80	
12	Colorífico Caracterização do produto: Calorífico em pó fino homogêneo, obtido de fruto maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela-avermelhada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ingredientes: semente de urucum ou urucum em pó, podendo conter fubá e óleo vegetal ou de soja. Isento de glutamato monossódico e sais, materiais estranhos e a sua espécie. Embalagem: no mínimo 90g, acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	KG	MARATÁ	304	8,40	2553,60	



	<p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
13	<p>Extrato de Tomate, 300g</p> <p>Caracterização: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e são do tomateiro (<i>Lycopersium esculentum</i>), através do processo de concentração, com ou sem homogeneização. O produto não poderá conter pimentas, açúcar e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente e comercialmente estável. Ingredientes: Tomate, podendo conter sal.</p> <p>Características organolépticas: Aspecto: massa mole Cor: vermelha Cheiro e sabor: próprios Textura: elementos inteiros e macios</p> <p>Composição Centesimal Físico-Química: ° Brix: 18 (mínimo)</p> <p>Características microbiológicas: Teste de incubação a 35 °C por 10 dias: negativo Teste de incubação a 55 °C por 5 dias: negativo</p> <p>Características Microscópicas: Matéria Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 300g e reembaladas em caixas de papelão de 20 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de Validade Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	UND	BONARE	5376	4,20	22579,20
14	<p>Farinha de trigo com fermento</p> <p>Caracterização: Farinha de Trigo; Tradicional; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e ácido fólico com adição de fermento; Devendo Se Apresentar Limpa, Seca; Umidade Máxima de 15%; Isenta de Insetos, Odores e Sabores Estranhos Ou Impróprios; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atóxica, de 1kg; Com Validade Mínima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a I. N. 08/05 (mapa), Rdc 263/05, Rdc 150/17, Rdc 14/14 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;</p>	KG	DONA BENTA	128	5,69	728,32



15	<p>Farinha de Mandioca Caracterização do produto: farinha de mandioca é o produto obtido pelas raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Apresentação: crua, grupo: seca, subgrupo: fina, classe: branca, tipo: 1. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Elementos Histológicos identificadores do produto: presença. Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 13% Acidez em solução normal NAOH: mínimo 3,0% Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella sp, em 25g: ausência Bacillus cereus/g: máximo 3x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cento e setenta (170) dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	SÃO DOMINGUE	1728	6,59	11387,52
16	<p>Farinha de milho flocada do tipo Flocão, 500g Caracterização do produto: farinha de milho é o produto obtido pela torração do grão de milho (Zeamays, L.) desgerminado ou não. Deverá ser farinha do tipo flocão. Análises: Especificações do Rótulo de acordo a com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Ácido Fólico: mínimo 150mcg/100g Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella sp, em 25g: ausência Bacillus cereus/g: máximo 3x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 09 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	NORDESTINA	9520	1,69	16088,80

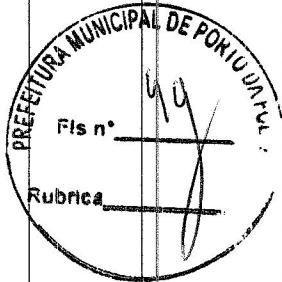


17	<p>Feijão Carioca Grupo: 1; Classe: Cores; Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria Microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana Insetos vivos: ausência Pesquisa de ovos e insetos: ausência Características Sensoriais: Cor: Própria. Odor: Próprio Sabor: próprio Teste de cocção por noventa minutos (panela comum): positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 16% Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 20 ppm Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 170 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	TIO VIEIRA	6384	6,99	44624,16
18	<p>PEIXE – FILÉ DE MERLUZA Apresentação: Em filé, congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 800g com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente em especial de acordo com a portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA n° 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>	KG	COSTA SUL	128	31,69	4056,32
19	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes: 1) Coxa e Sobrecoxa. INSTRUÇÃO 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de</p>	KG	SADIA	10432	15,29	159505,28



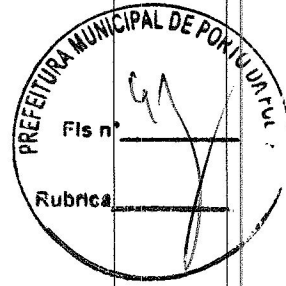
	<p>substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado, de 01 kg.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com n° de registro no SIF</p>						
20	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - PEITO DESOSSADO</p> <p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATORIA: Carne de frango nos cortes:</p> <p>1) Peito de frango desossado, com peso de 01 Kg, ou peito em filés em embalagem de 01 kg.</p> <p>INSTRUÇÃO</p> <p>1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele.</p> <p>2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com n° de registro no SIF.</p>	KG	FRIATO	11664	19,95	232696,80	
21	<p>Leite em pó integral, 400g</p> <p>Ingredientes: Leite integral.</p> <p>Características físico-químicas:</p> <p>Caseína: 18% (mínimo)</p> <p>Lípidios: 26% (mínimo)</p> <p>Índice de Solubilidade (ml): 1,0 (máximo)</p> <p>Umidade: 3,5% (máximo)</p> <p>Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/100g) em sólidos não gordurosos..... 18% (máximo)</p> <p>Proteína total: 25% (mínimo)</p> <p>Característica Organolépticas</p> <p>(odor, sabor e cor): próprias do produto.</p> <p>Características Microbiológicas:</p> <p>Coliformes a 45°C/g: máx. 10</p>	PCT	BETÂNIA	8936	13,60	121529,60	



	<p>Estafi. Coag. Positiva/g: máx. 102 Bacillus cereus: max. 5x 10³ Salmonella sp/25g: ausência Micotoxinas Aflatoxina M1 M1: max. 0,5/1 Características Microscópicas: Matéria microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial a saúde humana Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 400g e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 10 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água -TPVA máxima individual de 0,77g água/m²/dia 38oC/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem, vedado hermeticamente, para garantia do item.</p>					
22	<p>Leite de Coco – Vd com 500ml</p> <p>Ingredientes : produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Semi-integral, industrializado, com máximo de 12,5% de gordura, contendo no rótulo na embalagem os dados do fabricante, informação nutricional.</p> <p>Prazo de Validade: data de fabricação e prazo de validade de seis meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em garrafa de 500 ml. . A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto.</p>	UND	-	240	-	--
23	<p>Massa alimentícia espaguete com ovos (Macarrão espaguete), 500g</p> <p>Caracterização do produto: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.</p> <p>Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Amidos e elementos histológicos do grão de trigo: presença</p>	PCT	-	11616	-	--



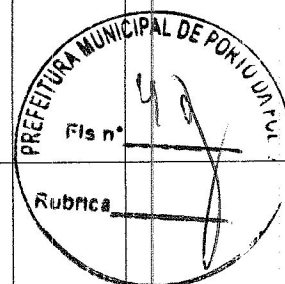
	<p>Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Corantes artificiais: ausência Cocção em água por 15 minutos: positiva Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella, em 25g: a u s ê n c i a Estaf. coag. Positiva: máximo 5x10³ Bacillus cereus/g: máximo 5x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 10 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
24	<p>Margarina com sal, com 500 Gr</p> <p>Caracterização do produto: Entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico, óleos vegetais líquidos e interinsterificados, com sal, cerca de 60 a 80% de gordura, livre de gordura trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 372, de 04 de setembro de 1997 Ministério da Agricultura e do Abastecimento. A gordura láctea, quando presente não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: creme; Cor: amarela; Odor: próprio, isento de ranço; Sabor: próprio, isento de ranço. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS De acordo com a legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Embalagem: - O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada de 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 06 kg. Para uso doméstico. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha</p>	POTE	DELINE	2160	8,09	17474,40

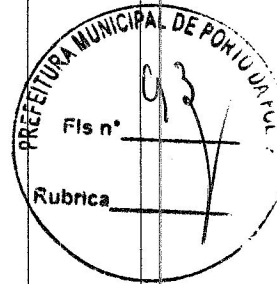




PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>o produto a contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de seis meses a partir da data de entrega do produto.</p>						
25	<p>Manteiga com sal, 500G Caracterização: Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Ingredientes: Creme de leite pausterizado, sal. Características sensoriais: Cor Amarela ou branca amarelada Odor Característico Sabor Característico Aparência Creme homogêneo e uniforme Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Prazo de validade: 6 meses fechado. Deve ser armazenado e transportado sob refrigeração de 0 a 10°C. Embalagem: Blister de poliestireno com tampa de alumínio, em 500g.</p>	POTE	BETÂNIA	24	16,25	390,00	
26	<p>Massa para Tapioca, 500g Caracterização: Goma hidratada de mandioca ou massa pronta para tapioca, sem sal, sem conservantes, 100% natural, obtida a partir da fécula de mandioca. Ingredientes: Fécula de mandioca hidratada ou mandioca e água. Embalagens de Polietileno com peso de 500g. Rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de validade 3 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	TIO LUIZ	48	4,99	239,52	
27	<p>Milho para Mungunzá 500g DESCRIÇÃO Canjica de coloração amarela, excelente para o preparo da tradicional canjica doce ou mungunzá. EMBALAGENS DE: 500 g (plástica) / fardos com 20 e 40 pacotes COMPOSIÇÃO BÁSICA Produto obtido a partir do grão de milho (Zea mays) degerminado e classificado. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	TIO LUIZ	355	2,89	1025,95	
28	<p>Milho verde em conserva DESCRIÇÃO O milho-verde em conserva é um produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual a espiga de milho é submetida. Ingredientes: Milho-verde, água, podendo conter a adição de sal. Características organolépticas Sabor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.</p>	UND	—	14064	—	—	

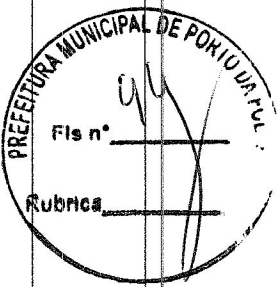




	<p>Odor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente. Cor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente. Tipo de produto: Conservas: Sólidos Solúveis lido no refratômetro: 7,00 (Min) 10,00 (Max) pH 5,80 (min) 6,50 (max) Características Microbiológicas e Sanitárias Ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. Deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. O produto deve apresentar esterilidade comercial. Características Microscópicas Presença de elementos histológicos característicos da espécie no produto. EMBALAGENS Filme aluminizado tipo stand up pouch ou latas metálicas litografadas com tampas. PESO: 260G PESO DRENADO: mínimo de 170g ROTULAGEM No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da ANVISA.</p>					
29	<p>Óleo de Soja Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glycyne max L. Merrill, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Análises Mínimas: Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente: presença Volume inferior ao declarado: ausência Aspecto: límpido Cor: característico Odor: característico Sabor: próprio Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Densidade relativa a 20°C: 0,919 – 0,925 Índice de Refração: 1,466 – 1,470 Índice de Saponificação: 189 – 195 Índice de iodo (Wijs): 120 – 143 Acidez, em ácido oleico: máximo 0,3% Matéria insaponificável g/100g: máximo 1,5% Índice de peróxido meq/kg: máximo 10 meq/kg Prazo de validade: mínimo de onze meses a partir da entrega. Embalagem: 900ml</p>	UND	LIZA	3192	7,15	22822,80
30	<p>OVO BRANCO DE GALINHA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de</p>	DZ	SERTANEJO	10720	7,32	78470,40



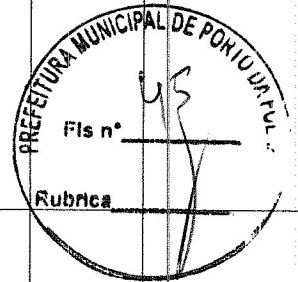
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial.</p> <p>INSTRUÇÃO Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 600g. Peso Unitário Mínimo = 50g; Qualidade = Classe A.</p> <p>EMBALAGEM Primária: Bandejas de papelão. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p>						
31	<p>PÃES HOT DOG, (PCT C/ 10 UND DE 50GR CADA)</p> <p>Tipos: Hot Dog com Sal</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água.</p> <p>COMPOSIÇÃO OPCIONAL:</p> <p>Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (obrigatoriamente livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) exceto corantes artificiais.</p> <p>EMBALAGEM Primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Peso Líquido por Unidade: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. QUANTIDADE P/ PACOTE: Pacote contendo 10 Und.</p>	PCT	DAKASA	3392	5,50	18656,00	
32	<p>Sal refinado de mesa iodado</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo.</p> <p>INSTRUÇÃO Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5% Primária: Saco de polietileno transparente.</p> <p>EMBALAGEM Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro.</p>	KG	SOSAL	1720	0,85	1462,00	
33	<p>Tempero Misto (cominho)</p> <p>Caracterização do produto: Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, pode conter fubá de milho, pimenta do reino e sal, isentos de sujidades, parasitas e larvas.</p>	KG	MARATÁ	136	12,90	1754,40	



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

	Embalagem: Embalagem: mínimo de 90g acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.								
34	Tapioca Granulada, 500g Caracterização: Tapioca granulada, grupo tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	ZAELI	48	13,35	640,80			
35	Vinagre Caracterização do produto: Líquido incolor, odor de vinagre, sabor azedo, completamente solúvel em água e álcool, vinagre de álcool, produzido através da mais moderna tecnologia, utilizando matéria prima de primeira qualidade (álcool hidratado), com concentração mínima de ácido acético de 4,0% e máxima de álcool etílico de 1,0oGL, microfiltrado em filtro de membrana, sendo comercializado isento de quaisquer microorganismos e/ou contaminantes, indicado para consumo direto em molhos, conservas, picles e temperos em geral. Embalagem: Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a rdc nº276/2005. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.	UND	MINHOTO	360	1,79	644,40			
	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$	**		***	***	1.210.194,90			



UM MILHÃO, DUZENTOS E DEZ MIL, CENTO E NOVENTA E QUATRO REAIS E NOVENTA CENTAVOS.

Data e hora da pesquisa: 19/12/2023 às 10:30h.

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 MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA, Coordenadora Pedagógica, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 402.576.815-15.

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



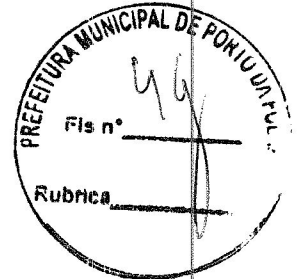
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

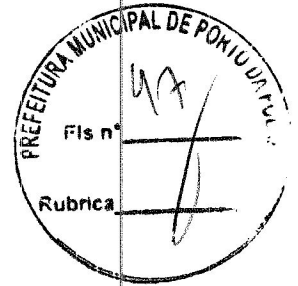
Cleia Campos da Silva

CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação

Maria Ivanilde de Souza Teixeira

MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA
Coordenadora Pedagógica





PESQUISA DE MERCADO

Certidão

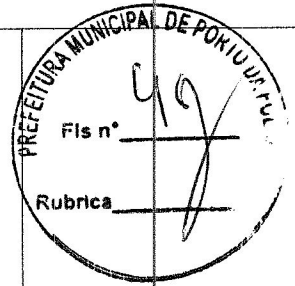
Certifico que, em cumprimento às disposições da Lei de Licitações, realizei pesquisa de mercado, in loco, visando obter o preço médio estimado para realização de procedimento licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a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

Empresa: Supermercado Lima Júnior.

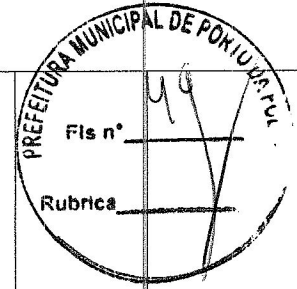
Localização: Praça Manoel Caio Feitosa, 1178, Porto da Folha - SE, 49800-000.

Item pesquisado:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	MARCA	QUANT	V.UNIT	V. TOTAL
01	<p>Açafrão Caracterização: açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), ingredientes: cúrcuma em pó (açafrão da terra). Apresentadas em envelopes plásticos contendo 30 a 100gr cada, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, inspecionadas pelo ministério da agricultura.</p> <p>Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	DA TERRA	08	17,00	136,00
02	<p>Achocolatado em pó instantâneo, 400g Caracterização: É o produto instantâneo obtido partir do açúcar, maltodextrina, cacau em pó, no mínimo na proporção de 32%, leite em pó desnatado, soro de leite, lecitina de soja e aroma de baunilha, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de Manufatura. É permitida a adição de estabilizantes e/ou emulsificantes que reconhecidamente aumentem a capacidade de dissolubilidade do produto. Sua rotulagem deve conter além do valor energético, os valores de carboidratos, os de proteínas, o percentual de gordura total, o de gordura saturada, fibras alimentar e sódio. Apresentar o carimbo do SIF.</p> <p>Análises:</p> <p>Especificação do rótulo de acordo com legislação vigente. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: própria</p>	PCT	FABISE	1392	5,85	8143,20



	<p>Matéria macroscópica e microscopia: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Elementos histológicos próprios do cacau: presença. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Umidade: máximo 3% Açúcares não redutores em sacarose: máximo 70%. Salmonella sp, em 25g: ausência. Coliformes a 45°C/g: máximo 5x10³.</p> <p>Embalagem:</p> <p>O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagens aluminadas de 400g e reembaladas em caixas de papelão. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de 16 meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
03	<p>Açúcar Cristal Caracterização do produto: o produto deve ser obtido por processos que não empregue agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados, OGM ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo.</p> <p>Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: próprias. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência. Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 0,10 p/p. Sacarose: mínimo 99,3% p/p. Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% p/p. Metais pesados, (chumbo, arsênio, mercúrio): máximo 5 ppm. Cor "ICUMSA" (420 nm): máximo 450. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 102. Salmonella sp, em 25g(ml): ausência.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de doze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	PINDORAMA	1021	3,79	3869,59
04	<p>Amido de milho, 200g Caracterização do produto Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), pacote contendo 200 gramas. Ingredientes: Amido de milho.</p> <p>Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p>	PCT	CORINGA	1584	3,32	5258,88



	<p>Rotulagem: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>					
05	<p>Arroz Parboilizado tipo 1 Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas: Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Insetos vivos: ausência. Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características Sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada. Odor: próprio. Sabor: próprio. Teste de cocção por vinte minutos: positivo. Características físico-químicas Umidade: máximo 14%. Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 30 ppb. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Portaria 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	TIO LORO	11528	5,55	63980,40
06	<p>Arroz Polido tipo1 Grupo: Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana; Insetos vivos: ausência; Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada</p>	KG	DALON	1448	5,95	8615,60

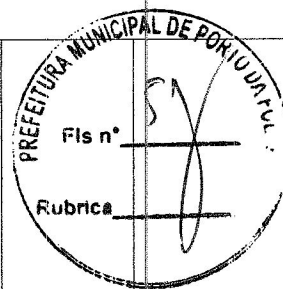


PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

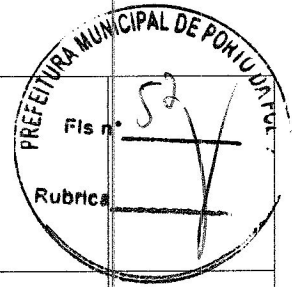
	<p>Odor: próprio Sabor: próprio Teste de cocção por vinte minutos: positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 14%; Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2): máximo 30 ppb (trinta partes por bilhão). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de cada entrega.</p>						
07	<p>Aveia em flocos grossos, 170g Ingredientes: Aveia em flocos grossos. Caracterização do produto: aveia em flocos – produto resultante da moagem de grãos de aveia (Avena sativa L.) após limpeza e classificação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada em 170g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	CX	YOKI	1080	4,29	4633,20	
08	<p>Biscoito Cream Cracker, 350g Caracterização do produto: biscoito salgado tipo cream cracker é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar, sal e outras substâncias permitidas pela legislação. O biscoito salgado deve ter textura crocante. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto): próprias Elementos histológicos estranhos à composição: ausência. Elementos identificadores dos componentes: presença Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14%pp. Lipídeos: mínimo 8,0%. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 10 Estaf.coag.positiva/g: máximo 5 x 102 Salmonella sp, em 25g: ausência Bolors e leveduras: máximo 103/g Embalagem: O produto deverá estar acondicionado embalagens primárias plásticas de 350gr, reembaladas em caixas de papelão de 8kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de</p>	PCT	PILAR	3904	5,25	20496,00	



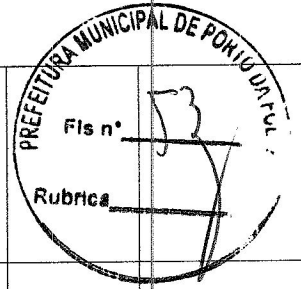
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER



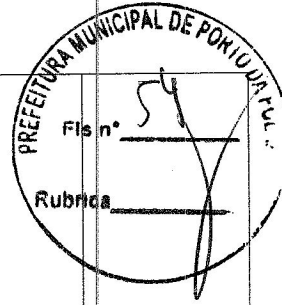
	<p>papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de sete meses a partir da data de entrega do produto</p>					
09	<p>Cacau em pó 100%, 200g</p> <p>Caracterização do produto: Produto obtido da massa (ou pasta ou líquido) de amêndoas de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.). Ingrediente: Cacau em pó 100%, natural ou alcalino. Não contém Glúten</p> <p>Características sensoriais:</p> <p>Aspecto: Produto homogêneo. Cor: Marrom escuro. Aroma: Característico. Sabor: amargo.</p> <p>Embalagem:</p> <p>O produto deverá estar acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, em 200g, podendo estar reembalado em caixa de papel vedada. Validade:</p> <p>Vencimento de 12 meses após data de fabricação e em condições ideais. Depois de aberto, vedar bem, consumindo em até 30 dias.</p>	PCT	--	104	--	--
10	<p>Carne Bovina Corte: Paleta, congelada, sem osso, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Inspeção do Ministério da Agricultura (apresentar S.I.F).</p> <p>Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose - no máximo 10% de gordura e sebo e no máximo 3% de aponervuras), com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Instrução:</p> <p>A carne deve: Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos).</p> <p>Embalagem:</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, contendo apenas uma peça. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p> <p>Peso:</p> <p>A carne congelada deve se apresentar em peça com no máximo 10 kg, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação</p>	KG	--	9500	--	--



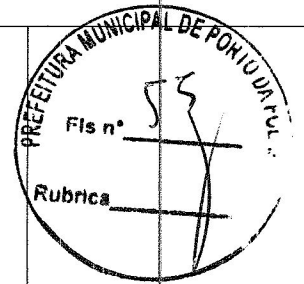
	<p>percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado.</p> <p>Transporte:</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
11	<p>CARNE BOVINA CONGELADA</p> <p>Caracterização: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 12 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.</p> <p>Devido ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.</p> <p>b) Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas.</p> <p>c) Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio.</p> <p>d) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 500g. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>e) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével.</p>	UND	FORTIBOI	6512	9,29	60496,48
12	<p>Colorífico</p> <p>Caracterização do produto: Calorífico em pó fino homogêneo, obtido de fruto maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela-avermelhada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ingredientes: semente de urucum ou urucum em pó, podendo conter fubá e óleo vegetal ou de soja. Isento de glutamato monossódico e sais, materiais estranhos e a sua espécie.</p> <p>Embalagem: no mínimo 90g, acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	KG	MARATÁ	304	8,00	2432,00



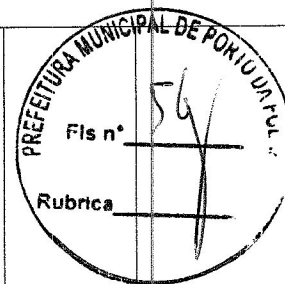
	<p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
13	<p>Extrato de Tomate, 300g</p> <p>Caracterização: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e sã do tomateiro (<i>Lycopersium esculentum</i>), através do processo de concentração, com ou sem homogeneização. O produto não poderá conter pimentas, açúcar e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente e comercialmente estável. Ingredientes: Tomate, podendo conter sal.</p> <p>Características organolépticas:</p> <p>Aspecto: massa mole Cor: vermelha Cheiro e sabor: próprios Textura: elementos inteiros e macios</p> <p>Composição Centesimal Físico-Química:</p> <p>° Brix: 18 (mínimo)</p> <p>Características microbiológicas:</p> <p>Teste de incubação a 35 °C por 10 dias: negativo Teste de incubação a 55 °C por 5 dias: negativo</p> <p>Características Microscópicas:</p> <p>Matéria Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana</p> <p>Embalagem:</p> <p>O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 300g e reembaladas em caixas de papelão de 20 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de Validade</p> <p>Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	UND	--	5376	--	--
14	<p>Farinha de trigo com fermento</p> <p>Caracterização:</p> <p>Farinha de Trigo; Tradicional; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e ácido fólico com adição de fermento; Devendo Se Apresentar Limpa, Seca; Umidade Máxima de 15%; Isenta de Insetos, Odores e Sabores Estranhos Ou Impróprios; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atóxica, de 1kg; Com Validade Mínima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a I. N. 08/05 (mapa), Rdc 263/05, Rdc 150/17, Rdc 14/14 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;</p>	KG	DONA BENTA	128	5,99	766,72



15	<p>Farinha de Mandioca Caracterização do produto: farinha de mandioca é o produto obtido pelas raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Apresentação: crua, grupo: seca, subgrupo: fina, classe: branca, tipo: 1. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Elementos Histológicos identificadores do produto: presença. Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 13% Acidez em solução normal NAOH: mínimo 3,0% Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella sp,em25g: a u s ê n c i a Bacillus cereus/g: máximo 3x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cento e setenta (170) dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	SÃO DOMINGOS	1728	6,35	10972,80
16	<p>Farinha de milho flocada do tipo Flocão, 500g Caracterização do produto: farinha de milho é o produto obtido pela torração do grão de milho (Zeamays, L.) desgerminado ou não. Deverá ser farinha do tipo flocão. Análises: Especificações do Rótulo de acordo a com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Ácido Fólico: mínimo 150mcg/100g Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella sp,em25g: a u s ê n c i a Bacillus cereus/g: máximo 3x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 09 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	BONOFLOKOS	9520	1,45	13804,00



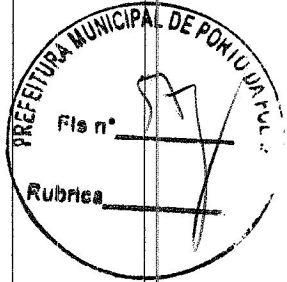
17	<p>Feijão Carioca Grupo: 1; Classe: Cores; Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria Microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana Insetos vivos: ausência Pesquisa de ovos e insetos: ausência Características Sensoriais: Cor: Própria. Odor: Próprio Sabor: próprio Teste de cocção por noventa minutos (panela comum): positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 16% Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 20 ppm Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 170 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	TIO SASSÁ	6384	7,49	47816,16
18	<p>PEIXE – FILÉ DE MERLUZA Apresentação: Em filé, congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 800g com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente em especial de acordo com a portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>	KG	--	128	--	--
19	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes: 1) Coxa e Sobrecoxa. INSTRUÇÃO 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de</p>	KG	AVE NOVA	10432	10,49	109431,68

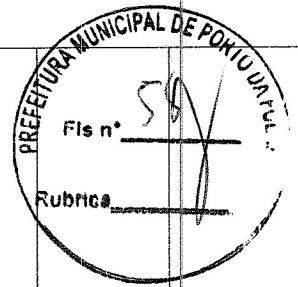


	<p>substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado, de 01 kg.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com nº de registro no SIF</p>					
20	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS – PEITO DESOSSADO</p> <p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes:</p> <p>1) Peito de frango desossado, com peso de 01 Kg, ou peito em filés em embalagem de 01 kg.</p> <p>INSTRUÇÃO</p> <p>1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele.</p> <p>2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com nº de registro no SIF.</p>	KG	FRIATO	11664	19,69	229664,16
21	<p>Leite em pó integral, 400g</p> <p>Ingredientes: Leite integral.</p> <p>Características físico-químicas:</p> <p>Caseína: 18% (mínimo)</p> <p>Lípidios: 26% (mínimo)</p> <p>Índice de Solubilidade (ml): 1,0 (máximo)</p> <p>Umidade: 3,5% (máximo)</p> <p>Acidez titulável (ml NaOH 0,1 N/100g) em sólidos não gordurosos..... 18% (máximo)</p> <p>Proteína total: 25% (mínimo)</p> <p>Característica Organolépticas</p> <p>(odor, sabor e cor): próprias do produto.</p> <p>Características Microbiológicas:</p> <p>Coliformes a 45°C/g: máx. 10</p>	PCT	LA SERENISSENA	8936	13,69	122333,84



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


	<p>Estafi. Coag. Positiva/g: máx. 102 Bacillus cereus: max. 5x 10³ Salmonella sp/25g: ausência Micotoxinas Aflatoxina M1 M1: max. 0,5/l Características Microscópicas: Matéria microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial a saúde humana Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 400g e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 10 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água -TPVA máxima individual de 0,77g água/m²/dia 38oC/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem, vedado hermeticamente, para garantia do item.</p>						
22	<p>Leite de Coco – Vd com 500ml</p> <p>Ingredientes : produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Semi-integral, industrializado, com máximo de 12,5% de gordura, contendo no rótulo na embalagem os dados do fabricante, informação nutricional.</p> <p>Prazo de Validade: data de fabricação e prazo de validade de seis meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em garrafa de 500 ml. . A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto.</p>	UND	PINDOROMA	240	6,03	1447,20	
23	<p>Massa alimentícia espaguete com ovos (Macarrão espaguete), 500g</p> <p>Caracterização do produto: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.</p> <p>Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Amidos e elementos histológicos do grão de trigo: presença</p>	PCT	BRANDINO	11616	5,35	62145,60	



	<p>Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Corantes artificiais: ausência Cocção em água por 15 minutos: positiva Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella, em 25g: ausência Estaf. coag. Positiva: máximo 5x10³ Bacillus cereus/g: máximo 5x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 10 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
24	<p>Margarina com sal, com 500 Gr</p> <p>Caracterização do produto: Entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico, óleos vegetais líquidos e interinsterificados, com sal, cerca de 60 a 80% de gordura, livre de gordura trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 372, de 04 de setembro de 1997 Ministério da Agricultura e do Abastecimento. A gordura láctea, quando presente não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: creme; Cor: amarela; Odor: próprio, isento de ranço; Sabor: próprio, isento de ranço. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS De acordo com a legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Embalagem: - O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada de 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 06 kg. Para uso doméstico. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha</p>	POTE	DELINE	2160	7,64	16502,40




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

	<p>o produto a contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de seis meses a partir da data de entrega do produto.</p>						
25	<p>Manteiga com sal, 500G Caracterização: Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Ingredientes: Creme de leite pausterizado, sal. Características sensoriais: Cor Amarela ou branca amarelada Odor Característico Sabor Característico Aparência Creme homogêneo e uniforme Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Prazo de validade: 6 meses fechado. Deve ser armazenado e transportado sob refrigeração de 0 a 10°C. Embalagem: Blister de poliestireno com tampa de alumínio, em 500g.</p>	POTE	--	24	--	--	
26	<p>Massa para Tapioca, 500g Caracterização: Goma hidratada de mandioca ou massa pronta para tapioca, sem sal, sem conservantes, 100% natural, obtida a partir da fécula de mandioca. Ingredientes: Fécula de mandioca hidratada ou mandioca e água. Embalagens de Polietileno com peso de 500g. Rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de validade 3 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	TIO LUIZ	48	4,77	228,96	
27	<p>Milho para Mungunzá 500g DESCRIÇÃO Canjica de coloração amarela, excelente para o preparo da tradicional canjica doce ou mungunzá. EMBALAGENS DE: 500 g (plástica) / fardos com 20 e 40 pacotes COMPOSIÇÃO BÁSICA Produto obtido a partir do grão de milho (Zea mays) degerminado e classificado. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	--	355	--	--	
28	<p>Milho verde em conserva DESCRIÇÃO O milho-verde em conserva é um produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual a espiga de milho é submetida. Ingredientes: Milho-verde, água, podendo conter a adição de sal. Características organolépticas Sabor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.</p>	UND	PREDILETA	14064	4,15	58365,60	



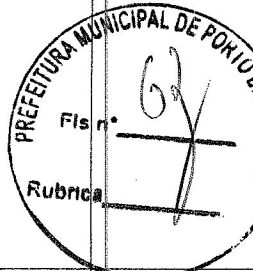
	<p>Odor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente. Cor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente. Tipo de produto: Conservas: Sólidos Solúveis lido no refratômetro: 7,00 (Min) 10,00 (Max) pH 5,80 (min) 6,50 (max) Características Microbiológicas e Sanitárias Ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. Deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. O produto deve apresentar esterilidade comercial. Características Microscópicas Presença de elementos histológicos característicos da espécie no produto. EMBALAGENS Filme aluminizado tipo stand up pouch ou latas metálicas litografadas com tampas. PESO: 260G PESO DRENADO: mínimo de 170g ROTULAGEM No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da ANVISA.</p>						
29	<p>Óleo de Soja Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glycyne max L. Merrill, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Análises Mínimas: Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente: presença Volume inferior ao declarado: ausência Aspecto: límpido Cor: característico Odor: característico Sabor: próprio Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Densidade relativa a 20°C: 0,919 – 0,925 Índice de Refração: 1,466 – 1,470 Índice de Saponificação: 189 – 195 Índice de iodo (Wijs): 120 – 143 Acidez, em ácido oleico: máximo 0,3% Matéria insaponificável g/100g: máximo 1,5% Índice de peróxido meq/kg: máximo 10 meq/kg Prazo de validade: mínimo de onze meses a partir da entrega. Embalagem: 900ml</p>	UND	LIZA	3192	6,89	21992,88	
30	<p>OVO BRANCO DE GALINHA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de</p>	DZ	KEROOVOS	10720	6,96	74611,20	



	<p>tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial.</p> <p>INSTRUÇÃO</p> <p>Deve apresentar a seguinte classificação, segundo:</p> <p>Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 600g. Peso Unitário Mínimo = 50g; Qualidade = Classe A.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Bandejas de papelão. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p>					
31	<p>PÃES HOT DOG, (PCT C/ 10 UND DE 50GR CADA)</p> <p>Tipos: Hot Dog com Sal</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água.</p> <p>COMPOSIÇÃO OPCIONAL:</p> <p>Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (obrigatoriamente livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) exceto corantes artificiais.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Peso Líquido por Unidade: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. QUANTIDADE P/ PACOTE: Pacote contendo 10 Und.</p>	PCT	DAKASA	3392	5,00	16960,00
32	<p>Sal refinado de mesa iodado</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiuementante e iodo.</p> <p>INSTRUÇÃO Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5% Primária: Saco de polietileno transparente.</p> <p>EMBALAGEM Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro.</p>	KG	CAMARÃO	1720	0,75	1290,00
33	<p>Tempero Misto (cominho)</p> <p>Caracterização do produto: Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, pode conter fubá de milho, pimenta do reino e sal, isentos de sujidades, parasitas e larvas.</p>	KG	MARATÁ	136	12,26	1667,36



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

	<p>Embalagem: Embalagem: mínimo de 90g acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>						
34	<p>Tapioca Granulada, 500g Caracterização: Tapioca granulada, grupo tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	PCT	YOKI	48	15,85	760,80	
35	<p>Vinagre Caracterização do produto: Líquido incolor, odor de vinagre, sabor azedo, completamente solúvel em água e álcool, vinagre de álcool, produzido através da mais moderna tecnologia, utilizando matéria prima de primeira qualidade (álcool hidratado), com concentração mínima de ácido acético de 4,0% e máxima de álcool etílico de 1,0oGL, microfiltrado em filtro de membrana, sendo comercializado isento de quaisquer microorganismos e/ou contaminantes, indicado para consumo direto em molhos, conservas, picles e temperos em geral. Embalagem: Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a rdc nº276/2005. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>	UND	PALMERON	360	1,35	486,00	
	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$	**		***	***	868.861,51	

OITOCENTOS E SESSENTA E OITO MIL, OITOCENTOS E SESSENTA E UM REAIS E CINQUENTA E UM CENTAVOS.

Data e hora da pesquisa: 19/12/2023 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 MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA, Coordenadora Pedagógica, lotada na Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 402.576.815-15.

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

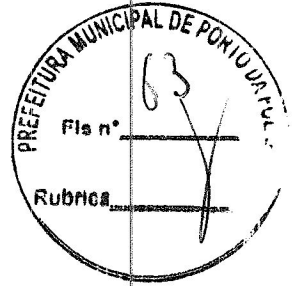


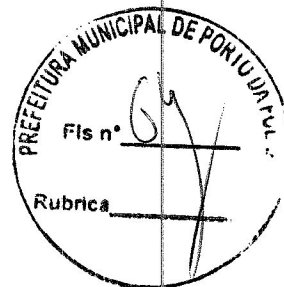
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

Cleia Campos da Silva

CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação

Maria Ivanilde de Souza Teixeira
MARIA IVANILDE DE SOUZA TEIXEIRA
Coordenadora Pedagógica





PESQUISA DE MERCADO

Certidão

Certifico que, em cumprimento às disposições da Lei de Licitações, realizei pesquisa de mercado, online, 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:

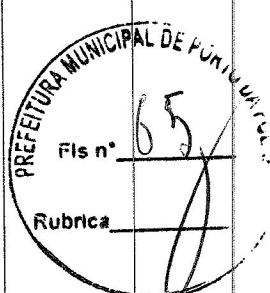
Empresa: Licitanet

Localização: www.portal.licitanet.com.br

Item pesquisado:

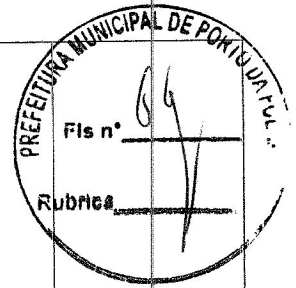
ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT	V.UNIT	V. TOTAL
01	<p>Açafrão Caracterização: açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), ingredientes: cúrcuma em pó (açafrão da terra). Apresentadas em envelopes plásticos contendo 30 a 100gr cada, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, inspecionadas pelo ministério da agricultura.</p> <p>Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	08	20,10	160,80
02	<p>Achocolatado em pó instantâneo, 400g Caracterização: É o produto instantâneo obtido partir do açúcar, maltodextrina, cacau em pó, no mínimo na proporção de 32%, leite em pó desnatado, soro de leite, lecitina de soja e aroma de baunilha, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de Manufatura. É permitida a adição de estabilizantes e/ou emulsificantes que reconhecidamente aumentem a capacidade de dissolubilidade do produto. Sua rotulagem deve conter além do valor energético, os valores de carboidratos, os de proteínas, o percentual de gordura total, o de gordura saturada, fibras alimentar e sódio. Apresentar o carimbo do SIF.</p> <p>Análises:</p> <p>Especificação do rótulo de acordo com legislação vigente. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: própria</p>	PCT	1392	6,49	9034,08



	<p>Matéria macroscópica e microscopia: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Elementos histológicos próprios do cacau: presença. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Umidade: máximo 3% Açúcares não redutores em sacarose: máximo 70%. Salmonella sp, em 25g: ausência. Coliformes a 45°C/g: máximo 5x10³. Embalagem:</p> <p>O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagens aluminadas de 400g e reembaladas em caixas de papelão. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de 16 meses a partir da data de entrega do produto.</p>				
03	<p>Açúcar Cristal Caracterização do produto: o produto deve ser obtido por processos que não empregue agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados, OGM ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: próprias. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência. Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 0,10 p/p. Sacarose: mínimo 99,3% p/p. Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% p/p. Metais pesados, (chumbo, arsênio, mercúrio): máximo 5 ppm. Cor "ICUMSA" (420 nm): máximo 450. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 102. Salmonella sp, em 25g(ml): ausência. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de doze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	1021	3,92	4002,32
04	<p>Amido de milho, 200g Caracterização do produto Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), pacote contendo 200 gramas. Ingredientes: Amido de milho. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p>	PCT	1584	4,50	7128,00



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



	<p>Rotulagem: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>				
05	<p>Arroz Parboilizado tipo 1 Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas: Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Insetos vivos: ausência. Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características Sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada. Odor: próprio. Sabor: próprio. Teste de cocção por vinte minutos: positivo. Características físico-químicas Umidade: máximo 14%. Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 30 ppb. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Portaria 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	11528	6,70	77237,60
06	<p>Arroz Polido tipo1 Grupo: Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana; Insetos vivos: ausência; Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada</p>	KG	1448	6,69	1454,69

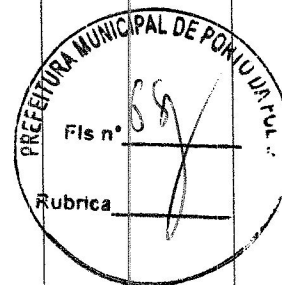


PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

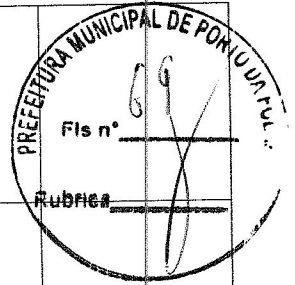
	<p>Odor: próprio Sabor: próprio Teste de cocção por vinte minutos: positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 14%; Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2): máximo 30 ppb (trinta partes por bilhão). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de cada entrega.</p>					
07	<p>Aveia em flocos grossos, 170g Ingredientes: Aveia em flocos grossos. Caracterização do produto: aveia em flocos – produto resultante da moagem de grãos de aveia (Avena sativa L.) após limpeza e classificação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada em 170g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	CX	1080	4,71	5086,80	
08	<p>Biscoito Cream Cracker, 350g Caracterização do produto: biscoito salgado tipo cream cracker é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar, sal e outras substâncias permitidas pela legislação. O biscoito salgado deve ter textura crocante. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto): próprias Elementos histológicos estranhos à composição: ausência. Elementos identificadores dos componentes: presença Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14%pp. Lipídeos: mínimo 8,0%. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 10 Estaf.coag.positiva/g: máximo 5 x 10² Salmonella sp, em 25g: ausência Bolores e leveduras: máximo 103/g Embalagem: O produto deverá estar acondicionado embalagens primárias plásticas de 350gr, reembaladas em caixas de papelão de 8kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de</p>	PCT	3904	5,77	22526,08	



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



	<p>papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de sete meses a partir da data de entrega do produto</p>					
09	<p>Cacau em pó 100%, 200g Caracterização do produto: Produto obtido da massa (ou pasta ou líquido) de amêndoas de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.). Ingrediente: Cacau em pó 100%, natural ou alcalino. Não Contém Glúten Características sensoriais: Aspecto: Produto homogêneo. Cor: Marrom escuro. Aroma: Característico. Sabor: amargo. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, em 200g, podendo estar reembalado em caixa de papel vedada. Validade: Vencimento de 12 meses após data de fabricação e em condições ideais. Depois de aberto, vedar bem, consumindo em até 30 dias.</p>	PCT	104	19,89	2068,56	
10	<p>Carne Bovina Corte: Paleta, congelada, sem osso, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Inspeção do Ministério da Agricultura (apresentar S.I.F). Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose - no máximo 10% de gordura e sebo e no máximo 3% de aponervuras), com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Instrução: A carne deve: Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos). Embalagem: Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF). Peso: A carne congelada deve se apresentar em peça com no máximo 10 kg, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação</p>	KG	9500	31,50	299250,00	



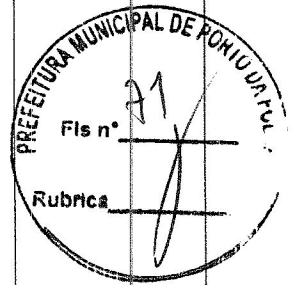
	<p>percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado.</p> <p>Transporte:</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
11	<p>CARNE BOVINA CONGELADA</p> <p>Caracterização: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 12 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.</p> <p>Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.</p> <p>b) Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas.</p> <p>c) Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio.</p> <p>d) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 500g. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg.</p> <p>Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>e) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével.</p>	UND	6512	9,00	58608,00	
12	<p>Colorífico</p> <p>Caracterização do produto: Calorífico em pó fino homogêneo, obtido de fruto maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela-avermelhada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ingredientes: semente de urucum ou urucum em pó, podendo conter fubá e óleo vegetal ou de soja. Isento de glutamato monossódico e sais, materiais estranhos e a sua espécie.</p> <p>Embalagem: no mínimo 90g, acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	KG	304	8,49	2580,96	



	<p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro. Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>						
13	<p>Extrato de Tomate, 300g</p> <p>Caracterização: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e sã do tomateiro (<i>Lycopersium esculentum</i>), através do processo de concentração, com ou sem homogeneização. O produto não poderá conter pimentas, açúcar e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente e comercialmente estável. Ingredientes: Tomate, podendo conter sal.</p> <p>Características organolépticas: Aspecto: massa mole Cor: vermelha Cheiro e sabor: próprios Textura: elementos inteiros e macios</p> <p>Composição Centesimal Físico-Química: ° Brix: 18 (mínimo)</p> <p>Características microbiológicas: Teste de incubação a 35 °C por 10 dias: negativo Teste de incubação a 55 °C por 5 dias: negativo</p> <p>Características Microscópicas: Matéria Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 300g e reembaladas em caixas de papelão de 20 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de Validade</p> <p>Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	UND	5376	4,40	23654,40		
14	<p>Farinha de trigo com fermento</p> <p>Caracterização: Farinha de Trigo; Tradicional; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e ácido fólico com adição de fermento; Devendo Se Apresentar Limpa, Seca; Umidade Máxima de 15%; Isenta de Insetos, Odores e Sabores Estranhos Ou Impróprios; Embalagem Primária Hermeticamente Fechada e Atóxica, de 1kg; Com Validade Mínima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a I. N. 08/05 (mapa), Rdc 263/05, Rdc 150/17, Rdc 14/14 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;</p>	KG	128	6,50	832,00		

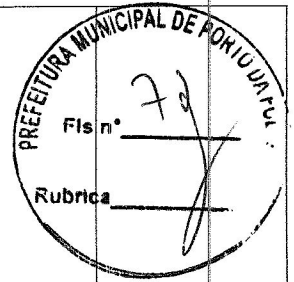


15	<p>Farinha de Mandioca Caracterização do produto: farinha de mandioca é o produto obtido pelas raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Apresentação: crua, grupo: seca, subgrupo: fina, classe: branca, tipo: 1. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Elementos Histológicos identificadores do produto: presença. Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 13% Acidez em solução normal NAOH: mínimo 3,0% Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella sp,em25g: a u s ê n c i a Bacillus cereus/g: máximo 3x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cento e setenta (170) dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	1728	7,00	12096,00
16	<p>Farinha de milho flocada do tipo Flocão, 500g Caracterização do produto: farinha de milho é o produto obtido pela torração do grão de milho (Zeamays, L.) desgerminado ou não. Deverá ser farinha do tipo flocão. Análises: Especificações do Rótulo de acordo a com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Ácido Fólico: mínimo 150mcg/100g Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella sp,em25g: a u s ê n c i a Bacillus cereus/g: máximo 3x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 09 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	9520	2,60	24752,00

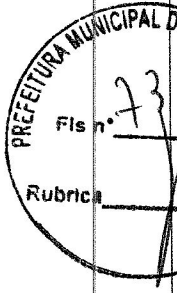




17	<p>Feijão Carioca Grupo: 1; Classe: Cores; Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria Microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana Insetos vivos: ausência Pesquisa de ovos e insetos: ausência Características Sensoriais: Cor: Própria. Odor: Próprio Sabor: próprio Teste de cocção por noventa minutos (panela comum): positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 16% Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 20 ppm Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 170 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	6384	8,76	55923,84
18	<p>PEIXE – FILÉ DE MERLUZA Apresentação: Em filé, congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 800g com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente em especial de acordo com a portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>	KG	128	34,90	4467,20
19	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes: 1) Coxa e Sobrecoxa.</p> <p>INSTRUÇÃO 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de</p>	KG	10432	16,00	166912,00

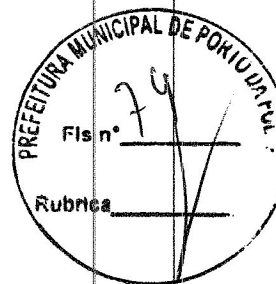




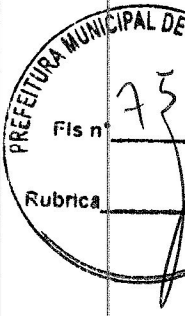
	<p>substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado, de 01 kg.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com nº de registro no SIF</p>					
20	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS – PEITO DESOSSADO</p> <p>COMPOSIÇÃO</p> <p>OBRIGATORIA: Carne de frango nos cortes:</p> <p>1) Peito de frango desossado, com peso de 01 Kg, ou peito em filés em embalagem de 01 kg.</p> <p>INSTRUÇÃO</p> <p>1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele.</p> <p>2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com nº de registro no SIF.</p>	KG	11664	24,44	285068,16	
21	<p>Leite em pó integral, 400g</p> <p>Ingredientes: Leite integral.</p> <p>Características físico-químicas:</p> <p>Caseína: 18% (mínimo)</p> <p>Lipídios: 26% (mínimo)</p> <p>Índice de Solubilidade (ml): 1,0 (máximo)</p> <p>Umidade: 3,5% (máximo)</p> <p>Acidez titulável (ml NaOH 0,1 N/100g) em sólidos não gordurosos..... 18% (máximo)</p> <p>Proteína total: 25% (mínimo)</p> <p>Característica Organolépticas</p> <p>(odor, sabor e cor): próprias do produto.</p> <p>Características Microbiológicas:</p> <p>Coliformes a 45°C/g: máx. 10</p>	PCT	8936	17,00	151912,00	



	<p>Estafi. Coag. Positiva/g: máx. 102 Bacillus cereus: max. 5x 10³ Salmonella sp/25g: ausência Micotoxinas Aflatoxina M1 M1: max. 0,5/l Características Microscópicas: Matéria microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial a saúde humana Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 400g e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 10 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água -TPVA máxima individual de 0,77g água/m²/dia 38oC/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem, vedado hermeticamente, para garantia do item.</p>					
22	<p>Leite de Coco – Vd com 500ml</p> <p>Ingredientes : produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Semi-integral, industrializado, com máximo de 12,5% de gordura, contendo no rótulo na embalagem os dados do fabricante, informação nutricional.</p> <p>Prazo de Validade: data de fabricação e prazo de validade de seis meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em garrafa de 500 ml. . A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto.</p>	UND	240	7,63	1831,20	
23	<p>Massa alimentícia espaguete com ovos (Macarrão espaguete), 500g</p> <p>Caracterização do produto: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.</p> <p>Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Amidos e elementos histológicos do grão de trigo: presença</p>	PCT	11616	5,30	61564,80	





	<p>Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Corantes artificiais: ausência Cocção em água por 15 minutos: positiva Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella, em 25g: ausência Estaf. coag. Positiva: máximo 5x10³ Bacillus cereus/g: máximo 5x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 10 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>				
24	<p>Margarina com sal, com 500 Gr</p> <p>Caracterização do produto: Entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico, óleos vegetais líquidos e interinsterificados, com sal, cerca de 60 a 80% de gordura, livre de gordura trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 372, de 04 de setembro de 1997 Ministério da Agricultura e do Abastecimento. A gordura láctea, quando presente não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: creme; Cor: amarela; Odor: próprio, isento de ranço; Sabor: próprio, isento de ranço. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS De acordo com a legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>Embalagem: - O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada de 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 06 kg. Para uso doméstico. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha</p>	POTE	2160	9,00	19440,00



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

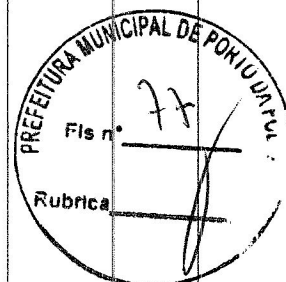
	<p>o produto a contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade:</p> <p>O prazo de validade mínimo será de seis meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
25	<p>Manteiga com sal, 500G Caracterização: Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Ingredientes: Creme de leite pausterizado, sal. Características sensoriais: Cor Amarela ou branca amarelada Odor Característico Sabor Característico Aparência Creme homogêneo e uniforme Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Prazo de validade: 6 meses fechado. Deve ser armazenado e transportado sob refrigeração de 0 a 10°C. Embalagem: Blister de poliestireno com tampa de alumínio, em 500g.</p>	POTE	24	20,50	492,00	
26	<p>Massa para Tapioca, 500g Caracterização: Goma hidratada de mandioca ou massa pronta para tapioca, sem sal, sem conservantes, 100% natural, obtida a partir da fécula de mandioca. Ingredientes: Fécula de mandioca hidratada ou mandioca e água. Embalagens de Polietileno com peso de 500g. Rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de validade 3 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	48	6,50	312,00	
27	<p>Milho para Mungunzá 500g DESCRIÇÃO Canjica de coloração amarela, excelente para o preparo da tradicional canjica doce ou mungunzá. EMBALAGENS DE: 500 g (plástica) / fardos com 20 e 40 pacotes COMPOSIÇÃO BÁSICA Produto obtido a partir do grão de milho (Zea mays) degerminado e classificado. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	355	2,90	1029,50	
28	<p>Milho verde em conserva DESCRIÇÃO O milho-verde em conserva é um produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual a espiga de milho é submetida. Ingredientes: Milho-verde, água, podendo conter a adição de sal. Características organolépticas Sabor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.</p>	UND	14064	4,58	64413,12	





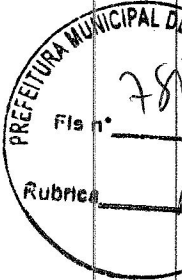
PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>Odor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.</p> <p>Cor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.</p> <p>Tipo de produto: Conservas: Sólidos Solúveis lido no refratômetro: 7,00 (Min) 10,00 (Max)</p> <p>pH 5,80 (min) 6,50 (max)</p> <p>Características Microbiológicas e Sanitárias Ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. Deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. O produto deve apresentar esterilidade comercial.</p> <p>Características Microscópicas Presença de elementos histológicos característicos da espécie no produto.</p> <p>EMBALAGENS Filme aluminizado tipo stand up pouch ou latas metálicas litografadas com tampas.</p> <p>PESO: 260G</p> <p>PESO DRENADO: mínimo de 170g</p> <p>ROTULAGEM No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da ANVISA.</p>				
29	<p>Óleo de Soja</p> <p>Caracterização:</p> <p>É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, <i>Glycyne max L. Merrill</i>, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.</p> <p>Análises Mínimas:</p> <p>Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente: presença</p> <p>Volume inferior ao declarado: ausência</p> <p>Aspecto: límpido</p> <p>Cor: característico</p> <p>Odor: característico</p> <p>Sabor: próprio</p> <p>Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana.</p> <p>Densidade relativa a 20°C: 0,919 – 0,925</p> <p>Índice de Refração: 1,466 – 1,470</p> <p>Índice de Saponificação: 189 – 195</p> <p>Índice de iodo (Wijs): 120 – 143</p> <p>Acidez, em ácido oleico: máximo 0,3%</p> <p>Matéria insaponificável g/100g: máximo 1,5%</p> <p>Índice de peróxido meq/kg: máximo 10 meq/kg</p> <p>Prazo de validade: mínimo de onze meses a partir da entrega.</p> <p>Embalagem: 900ml</p>	UND	3192	9,09	29015,28
30	<p>OVO BRANCO DE GALINHA</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de</p>	DZ	10720	9,63	103233,60



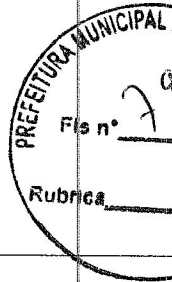


PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

	<p>tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial.</p> <p>INSTRUÇÃO Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 600g. Peso Unitário Mínimo = 50g; Qualidade = Classe A.</p> <p>EMBALAGEM Primária: Bandejas de papelão. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p>				
31	<p>PÃES HOT DOG, (PCT C/ 10 UND DE 50GR CADA)</p> <p>Tipos: Hot Dog com Sal</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água.</p> <p>COMPOSIÇÃO OPCIONAL:</p> <p>Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (obrigatoriamente livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) exceto corantes artificiais.</p> <p>EMBALAGEM Primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Peso Líquido por Unidade: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. QUANTIDADE P/ PACOTE: Pacote contendo 10 Und.</p>	PCT	3392	9,00	30528,00
32	<p>Sal refinado de mesa iodado</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), anti-tumectante e iodo.</p> <p>INSTRUÇÃO Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5% Primária: Saco de polietileno transparente.</p> <p>EMBALAGEM Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro.</p>	KG	1720	0,99	1702,80
33	<p>Tempero Misto (cominho)</p> <p>Caracterização do produto: Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, pode conter fubá de milho, pimenta do reino e sal, isentos de sujidades, parasitas e larvas.</p>	KG	136	13,05	1774,80



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

	Embalagem: Embalagem: mínimo de 90g acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.					
34	Tapioca Granulada, 500g Caracterização: Tapioca granulada, grupo tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	48	12,75		612,00
35	Vinagre Caracterização do produto: Líquido incolor, odor de vinagre, sabor azedo, completamente solúvel em água e álcool, vinagre de álcool, produzido através da mais moderna tecnologia, utilizando matéria prima de primeira qualidade (álcool hidratado), com concentração mínima de ácido acético de 4,0% e máxima de álcool etílico de 1,0oGL, microfiltrado em filtro de membrana, sendo comercializado isento de quaisquer microorganismos e/ou contaminantes, indicado para consumo direto em molhos, conservas, picles e temperos em geral. Embalagem: Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a rdc nº276/2005. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.	UND	360	1,95		702,00
	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$	**	***	***		1.531.406,59

UM MILHÃO, QUINHENTOS E TRINTA E UM MIL, QUATROCENTOS E SEIS REAIS E CINQUENTA E NOVE CENTAVOS.

Data e hora da pesquisa: 18/12/2023 a partir das 15:30h.

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.

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



CLEIA CAMPOS DA SILVA
Secretaria Municipal de Educação



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE UAUÁ/BA Processo - 034/2023	AÇAFRÃO EM PÓ – PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO AMARELA INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, . EMBALAGEM COM 1KG Marca: Seasa Modelo: Seasa	24/08/2023	20,00	KG	20,14	20,10	JOAO CARLOS RIBEIRO DOS SANTOS CNPJ - 40.354.530/0001-52	Uauá - BA

Média dos Preços Orçado

R\$ 20,14

Média dos Preços Homologado

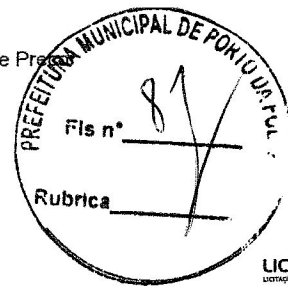
R\$ 20,10

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE TOMAR DO GERU/SE Processo - 9/2023	ACHOCOLATADO EM PÓ, produto a base de cacau, enriquecido com vitaminas (A, B, C e D) e minerais (cálcio e ferro). Em embalagem de 400g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais, de acordo com a ANVISA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade Marca: MARATA Modelo: MARATA	22/06/2023	236,00	EM	8,63	6,49	SAMUEL SANTANA DA SILVA CNPJ - 26.355.173/0001-16	Tomar do Geru - SE

Média dos Preços Orçado

Média dos Preços Homologado

Data do Relatório

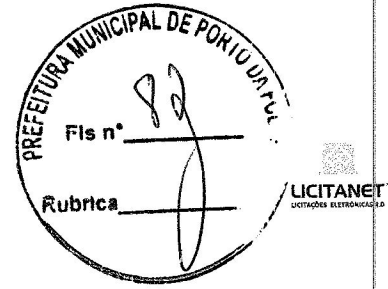
R\$ 8,63

R\$ 6,49

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SANTA LUZIA DO ITANHIL/SE Processo - 004/2023	AÇÚCAR CRISTAL KG Açúcar Cristal: de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Cor branca, odor e sabor próprio do produto. Composição básica centesimal: sacarose concentração mínima de 99,6%, sais minerais concentração máxima de 0,10%, umidade máxima de 0,07%. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem de polietileno transparente intacto e hermeticamente vedado, embalagem de 1 kg. Deverá conter na embalagem data de fabricação e validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Marca: PINDORAMA Modelo: PINDORAMA	16/11/2023	350,00	KG	4,06	3,92	ESTACAO COMERCIAL EIRELI CNPJ - 23.348.316/0001-74	Itabaianinha - SE

Média dos Preços Orçado

R\$ 4,06

Média dos Preços Homologado

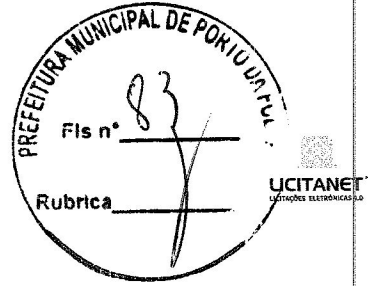
R\$ 3,92

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS/AL Processo - 12/2023	AMIDO DE MILHO, embalagem c/ 200gr, tradicional, fontes de vitaminas e ferro, mistura a base de amido de milho para preparo de mingaus - não contém ovos. Referência Maisena. Marca: Maizena Modelo: Maizena	15/09/2023	130,00	UND	5,34	4,50	BARBOSA DUARTE E CIA LTDA CNPJ - 40.669.166/0001-10	São Brás - AL

Média dos Preços Orçado

R\$ 5,34

Média dos Preços Homologado

R\$ 4,50

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unif.	Preço Homologado Unif.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE SAO JOÃO DO PIAUI/PI Processo - 36/2023	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA, DE 01KG, CONSTANDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. Marca: RAELENGO Modelo: 1KG	06/09/2023	6.500,00	KG	7,05	6,70	C DA S ALENCAR LTDA CNPJ - 05.966.084/0001-36	São João do Piauí - PI

Média dos Preços Orçado

R\$ 7,05

Média dos Preços Homologado

R\$ 6,70

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE SAO JOÃO DO PIAUI/PI Processo - 36/2023	ARROZ BRANCO, TIPO 1, BENEFICIADO, POLIDO, COM NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA, DE 01KG, CONSTANDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. Marca: REALENGO Modelo: 1KG	06/09/2023	24.500,00	KG	7,05	6,69	C DAS ALENCAR LTDA CNPJ - 05.966.084/0001-36	São João do Piauí - PI

Média dos Preços Orçado

R\$ 7,05

Média dos Preços Homologado

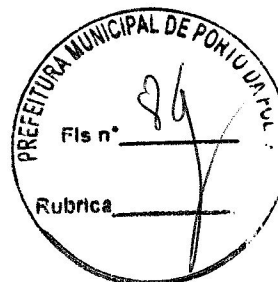
R\$ 6,69

Data do Relatório

20/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE RODELAS/BA Processo - 056/2023	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS. Especificação: Produto acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Validade de 8 meses. Com 200g. Marca: DULAR Modelo: PCT	27/06/2023	40,00	Pacotes	4,78	4,71	BELLE DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ - 44.663.389/0001-20	Antas - BA

Média dos Preços Orçado

R\$ 4,78

Média dos Preços Homologado

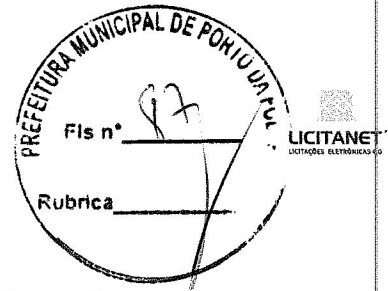
R\$ 4,71

Data do Relatório

20/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE ITAMBÉ/BA Processo - 0024/2023	BISCOITO CREAM CRACKER CROCANTE, INTEIRO, INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, VALIDADE, PACOTE DE 400 GRAMAS CADA Marca: Petyan Modelo: Petyan	02/08/2023	1.200,00	UND	5,85	5,77	SUPERMERCADOS LIMA PEREIRA LTDA CNPJ - 10.295.546/0001-70	Itambé - BA

Média dos Preços Orçado

R\$ 5,85

Média dos Preços Homologado

R\$ 5,77

Data do Relatório

20/12/2023

Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE BRAGANÇA/PA Processo - 063/2023	<p>CACAU EM PÓ, 100% DE CACAU. COMPOSIÇÃO: CACAU EM PÓ, ESTABILIZANTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE MATÉRIA-PRIMA SÁ E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTES DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. DEVERÁ SER SOLÚVEL EM LÍQUIDOS QUENTES E FRIOS E TER INDICAÇÃO PARA O PREPARO DE BEBIDAS. APARÊNCIA: PÓ FINO HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIÉSTER METALIZADO OU POLIETILENO LEITOSO RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO DE 200G A 500G, APRESENTANDO AS INFORMAÇÕES QUANTO AO NÚMERO DO LOTE DATA DE VALIDADE, DISPOSTAS DIRETAMENTE NA EMBALAGEM DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA, LACRADA, REFORÇADA E RESISTENTE OU FARDO DE PAPEL CRAFT MULTIFOLHADO PESANDO ATÉ 12 KG. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO ATUAL VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES ESCOLARES.</p> <p>Marca: NESTLE/ DOIS FRADES</p> <p>Modelo: "CACAU EM PÓ, 100% DE CACAU. COMPOSIÇÃO: CACAU EM PÓ, ESTABILIZANTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE MATÉRIA-PRIMA SÁ E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTES DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. DEVERÁ SER SOLÚVEL EM LÍQUIDOS QUENTES E FRIOS E TER INDICAÇÃO PARA O PREPARO DE BEBIDAS. APARÊNCIA: PÓ FINO HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIÉSTER METALIZADO OU POLIETILENO LEITOSO RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO DE 200G A 500G, APRESENTANDO AS INFORMAÇÕES QUANTO AO NÚMERO DO LOTE DATA DE VALIDADE, DISPOSTAS DIRETAMENTE NA EMBALAGEM DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA, LACRADA REFORÇADA E RESISTENTE OU FARDO DE PAPEL CRAFT MULTIFOLHADO PESANDO ATÉ 12 KG. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO ATUAL VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES ESCOLARES "</p>	09/08/2023	30.000,00	KG	28,12	19,89	XIMENDES DE CARVALHO COMERCIO ATACADISTA DE MATERIAL CIRURGICO E HOSPITALAR LTDA CNPJ - 10.853.063/0001-44	Belém - PA



Média dos Preços Orçado

R\$ 28,12

Média dos Preços Homologado

R\$ 19,89

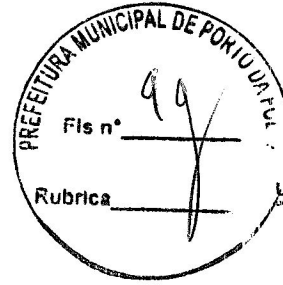
Data do Relatório

20/12/2023





Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SENADOR JOSÉ PORFÍRIO/PA Processo - 024/2023	CARNE DE 2ª SEM OSSO, Especificação: Partes do boi: Acém, capa de contra filé, paleta grossa e fina, cabeça de lombo, maminha, costela, músculo, fraldinha, ponta de agulha. Características do Produto: Carne bovina de 2ª sem ossos sem aponeuroses proveniente de animais sadios manipulados em condições Higiênicas satisfatórias, aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa cor própria da espécies sem peles, sem gordura, sem nervos, sem manchas esverdeadas ou pardacentas odor próprio. Marca: JW Modelo: JW	24/08/2023	500,00	QUILOGRAMA	32,50	31,50	ALIMENTOS JW LTDA CNPJ - 28.157.393/0001-60	Senador José Porfírio - PA

Média dos Preços Orçado

Média dos Preços Homologado

Data do Relatório

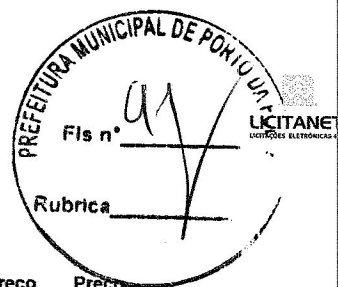
R\$ 32,50

R\$ 31,50

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE BRASNORTE/MT Processo - 010/2023	CARNE BOVINA - TIPO PALETA OU PEIXINHO, DE SEGUNDA, PEÇA INTEIRA, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO KG - CARNE BOVINA - TIPO PALETA OU PEIXINHO, DE SEGUNDA, PEÇA INTEIRA, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO KG. Marca: natura Modelo: kg	29/06/2023	3.432,00	KG - QUILOGRAMA	29,94	29,84	EVERTON MORANDINI LTDA CNPJ - 26.878.452/0001-64	Brasnorte - MT

Média dos Preços Orçado

Média dos Preços Homologado

Data do Relatório

R\$ 29,94

R\$ 29,84

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE RIO GRANDE DO PIAUÍ/PI Processo - 015/2023	CARNE BOVINA – FRESCA MOIDA – DE SEGUNDA – EMBALAGEM DE 500G Marca: SERVIÇO Modelo: SERVIÇO	17/11/2023	1.600,00	PCT	9,00	9,00	A. R DE MOURA & CIA LTDA CNPJ - 08.435.258/0001-22	Rio Grande do Piauí - PI

Média dos Preços Orçado

Média dos Preços Homologado

Data do Relatório

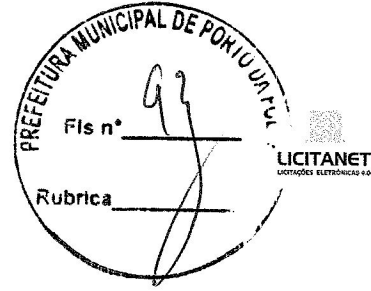
R\$ 9,00

R\$ 9,00

20/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE BRAGANÇA/PA Processo - 063/2023	COLORAU, TEMPERO COLORÍFICO EM PÓ DE URUCUM DE PROCEDÊNCIA NATURAL. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 GR, ACOND. EM FARDOS PLÁSTICO C/1 KG. Marca: MARATA Modelo: KG	09/08/2023	2.000,00	KG	10,73	8,49	R MASTER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ - 26.892.930/0001-90	Ananindeua - PA

Média dos Preços Orçado

R\$ 10,73

Média dos Preços Homologado

R\$ 8,49

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE ITAÚNA DO SUL/PR Processo - 56/2023	EXTRATO DE TOMATE?? EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM EMBALGENS DE 300G OU 340G??MARCA REFERÊNCIA DE QUALIDADE: ELEFANTE, ARISCO OU DE QUALIDADE SEMELHANTE /SIMILAR?? Marca: FUGINI Modelo: FUGINI	23/11/2023	60,00	UNID	4,43	4,40	NOROESTE LICITACOES LTDA CNPJ - 38.852.363/0001-28	Paranavaí - PR

Média dos Preços Orçado

R\$ 4,43

Média dos Preços Homologado

R\$ 4,40

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE MARUIM/SE Processo - 21/2023	Farinha de trigo com fermento: farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo fermento, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade solicitante. Solicitado conforme demanda. Marca: SARANDI Modelo: KG	31/07/2023	420,00	KG	7,52	6,50	GONZAGA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA CNPJ - 13.446.611/0001-00	Aracaju - SE

Média dos Preços Orçado

Média dos Preços Homologado

Data do Relatório

R\$ 7,52

R\$ 6,50

20/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE MARUIM/SE Processo - 21/2023	Farinha de mandioca: Farinha de mandioca crua, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade solicitante. Marca: DO POVO Modelo: DO POVO	31/07/2023	80,00	KG	8,68	7,00	LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI CNPJ - 30.479.120/0001-84	Salgado - SE

Média dos Preços Orçado

R\$ 8,68

Média dos Preços Homologado

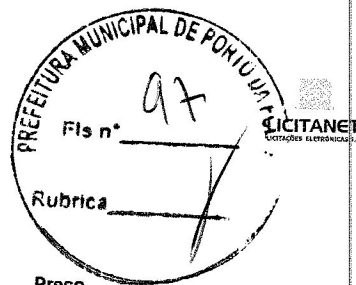
R\$ 7,00

Data do Relatório

20/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE VIANÓPOLIS/GO Processo - 15/2023	Flocos de milho: tipo flocão: farinha de milho flocada sem sal, fonte de fibra; com data de validade/lote, embalagem de 500g. Marca: BONOMILHO Modelo: BONOMILHO	21/07/2023	200,00	UN	6,43	2,60	V.V. DA SILVA & E.A. VIEIRA LTDA CNPJ - 30.005.785/0001-56	Vianópolis - GO

Média dos Preços Orçado

R\$ 6,43

Média dos Preços Homologado

R\$ 2,60

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICIPIO DE PARINTINS/AM Processo - 001/2023	Feijão Carioca tipo I, classe cores, grupo 1 - feijão comum, com prazo de validade e lote visivelmente estampado na embalagem. Apresentação: 1kg Marca: CARIOQUINHA Modelo: NACIONAL	29/08/2023	9.500,00	KG	10,16	8,76	J A DE S REIS LTDA CNPJ - 22.131.693/0001-94	Barreirinha - AM

Média dos Preços Orçado

R\$ 10,16

Média dos Preços Homologado

R\$ 8,76

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO CRISTÓVÃO/SE Processo - 06/2023	<p>FILÉ DE PEIXE MERLUZA CONGELADO: Filé de peixe tipo Merluza, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, embalados em sacos plásticos de polietileno de 800g e devidamente rotulado, congelados, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Prazo de validade mínima não inferior a 06 (seis) meses a contar da data de empacotamento. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p> <p>Marca: BELÉM PESCADOS Modelo: N/C</p>	28/09/2023	230,00	PCT / 800G	39,47	34,90	MULTI DISTRIBUICOES LTDA CNPJ - 44.515.255/0001-62	Aracaju - SE

Média dos Preços Orçado

R\$ 39,47

Média dos Preços Homologado

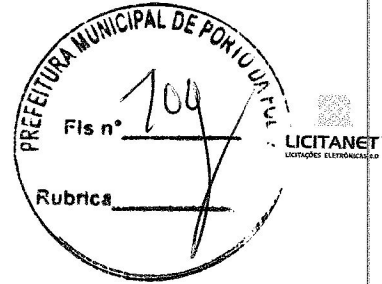
R\$ 34,90

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE ITAMBÉ/BA Processo - 0024/2023	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES ENTRE 1 KG A 2 KG. Marca: Avinor Modelo: Avinor	02/08/2023	1.000,00	KG	16,44	16,00	SUPERMERCADOS LIMA PEREIRA LTDA CNPJ - 10.295.546/0001-70	Itambé - BA

Média dos Preços Orçado

R\$ 16,44

Média dos Preços Homologado

R\$ 16,00

Data do Relatório

20/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE COMODORO/MT Processo - 056/2023	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - Filé de peito de frango congelado sem tempero, sem osso, sem pele, congelado -12 graus, embalado em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Caso o produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído. Marca: Ave Norte Modelo: Ave Norte	08/12/2023	11.130,00	KG	24,45	24,44	PANIFICADORA E MERCADO CHALE DO PAO LTDA CNPJ - 07.427.308/0001-67	Comodoro - MT

Média dos Preços Orçado

Média dos Preços Homologado

Data do Relatório

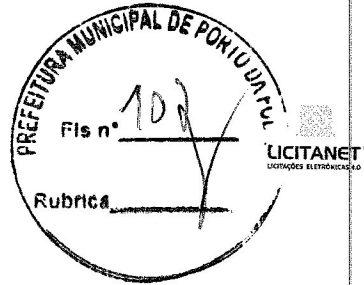
R\$ 24,45

R\$ 24,44

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICIPIO DE BRASNORTE/MT Processo - 010/2023	LEITE EM PO INTEGRAL SEM ADICAO DE ACUCAR - PACOTE 400 GRAMAS OBTIDO POR DESIDRATAÇAO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTACAO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLOGICOS ADEQUADOS ADICIONADO - LEITE EM PO INTEGRAL SEM ADICAO DE ACUCAR - PACOTE 400 GRAMAS OBTIDO POR DESIDRATAÇAO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTACAO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLOGICOS ADEQUADOS ADICIONADO DE LECITINA DE SOJA COMO EMULSIONANTE E COM A COMPOSICAO CENTESIMAL DE 26G DE PROTEINA, 38G DE CARBOIDRATOS E 26G DE LIPIDIOS. DEVENDO TER BOA SOLUBILIDADE. PRAZO DE VALIDADE PARA NO MINIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. Marca: merilu Modelo: pct400gr	29/06/2023	2.106,00	UN - UNIDADE	21,81	17,00	EVERTON MORANDINI LTDA CNPJ - 26.878.452/0001-64	Brasnorte - MT

Média dos Preços Orçado

R\$ 21,81

Média dos Preços Homologado

R\$ 17,00

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE CACAULÂNDIA/RO Processo - 26/2023	Leite de coco 500 ml Marca: BRASCOCO Modelo: BRASCOCO	17/07/2023	270,00	UND	13,70	7,63	P.R. FARONI LTDA CNPJ - 47.029.862/0001-00	Ariquemes - RO

Média dos Preços Orçado

R\$ 13,70

Média dos Preços Homologado

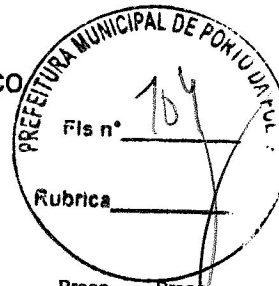
R\$ 7,63

Data do Relatório

20/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço		Fornecedor	Cidade
					Orçado Unit.	Homologado Unit.		
MUNICÍPIO DE LUNARDELLI/PR Processo - 44/2023	Macarrão tradicional espaguete, 1 kg, isenta de sujidades, pasteurizado, médio com ovos, embalagem plástica transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade. 1ª qualidade. Marca: JOIA Modelo: PACOTE	03/07/2023	800,00	PCT	9,09	5,30	R & M ALIMENTOS LTDA CNPJ - 29.421.808/000-24	Maringá - PR

Média dos Preços Orçado

R\$ 9,09

Média dos Preços Homologado

R\$ 5,30

Data do Relatório

20/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço		Fornecedor	Cidade
					Orçado Unit.	Homologado Unit.		
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DE EXU/PE Processo - 017/2023	MARGARINA: CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL, LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, VITAMINA A (1.500 U.I./ 100G), ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, AROMATIZANTES, ANTIOXIDANTES: EDTACÁLCICO DISSÓDICO, BHT E ÁCIDO CÍTRICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. Marca: PRIMOR Modelo: PRIMOR	30/11/2023	500,00	UNIDADES	9,00	9,00	MARIA DE FATIMA GOMES DE VIVEIROS CNPJ - 41.128.462/0001-76	Exu - PE

Média dos Preços Orçado

R\$ 9,00

Média dos Preços Homologado

R\$ 9,00

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE SÃO GOTARDO/MG Processo - 39/2023	MANTEIGA 500G - MANTEIGA - INGREDIENTES: CREME DE LEITE E SAL. CONTEM DERIVADOS DE LEITE. CONTEMLACTOSE. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM COM 500GR. A EMBALAGEM DEVE TER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE EXPOSTA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E OU MINISTÉRIO DA SAÚDE E DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES. Marca: ABAETE Modelo: UNIDADE	11/09/2023	1.550,00	UN	28,60	20,50	ISRAEL E ISRAEL LTDA CNPJ - 23.407.794/0001-08	Bambuí - MG



Média dos Preços Orçado

R\$ 28,60

Média dos Preços Homologado

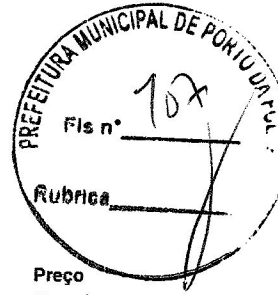
R\$ 20,50

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE SÃO GOTARDO/MG Processo - 39/2023	GOMA TAPIOCA - Massa para tapioca, pacote de 500 g - ramas. Marca: PACHA Modelo: PCT	11/09/2023	60,00	PC	6,63	6,50	ISONITA LUZIA CUNHA FARIA ME CNPJ - 26.729.121/0001-62	São Gotardo - MG

Média dos Preços Orçado

R\$ 6,63

Média dos Preços Homologado

R\$ 6,50

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE CARIRAVSE Processo - 12/2023	MILHO AMARELO PARA MUNGUZÁ - TIPO 1. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE 500G, QUE DEVE CONSTAR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. Marca: MARATÁ Modelo: MARATÁ	28/06/2023	180,00	PT	4,01	2,90	LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI CNPJ - 30.479.120/0001-84	Salgado - SE

Média dos Preços Orçado

Média dos Preços Homologado

Data do Relatório

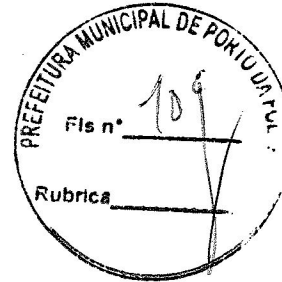
R\$ 4,01

R\$ 2,90

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
FMS-FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CANINDÉ DE SÃO FRANCISCO/SE Processo - 34/2023	MILHO VERDE EM CONSERVA MILHO VERDE EM CONSERVA - CONSERVADAS EM ÁGUA E SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA.ADEQUADA DE 200G. Marca: QUERO Modelo: N/C	26/09/2023	200,00	UND	8,00	4,58	MULTI DISTRIBUIÇÕES LTDA CNPJ - 44.515.255/0001-62	Aracaju - SE

Média dos Preços Orçado

R\$ 8,00

Média dos Preços Homologado

R\$ 4,58

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE BOQUIM/SE Processo - 03/2023	Óleo de soja refinado tipo I, fluido puro (Emb. c/ 900 ml) - Óleo de soja refinado, fluido, puro, envasado em recipiente de 900 ml, adequado para condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra contaminação, definida na Resolução nº 22/177-MS. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. . Na entrega não poderá ter transcorrido mais de 2/3 do prazo de validade do produto. Marca: SOYA Modelo: SOYA	28/06/2023	363,00	UN	12,51	9,09	LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI CNPJ - 30.479.120/0001-84	Salgado - SE

Média dos Preços Orçado

R\$ 12,51

Média dos Preços Homologado

R\$ 9,09

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO BATISTA/MA Processo - 013/2023	Ovo branco de galinha; fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos. Marca: AVINE Modelo: AVINE	07/12/2023	120,00	Cartela	19,33	9,63	FOCOS LTDA CNPJ - 28.130.030/0001-31	Peri Mirim - MA

Média dos Preços Orçado

Média dos Preços Homologado

Data do Relatório

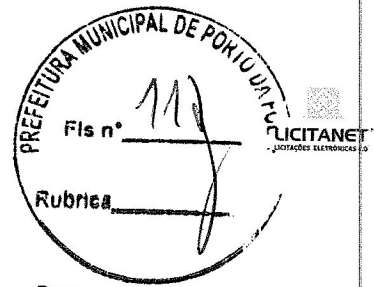
R\$ 19,33

R\$ 9,63

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE CÓRREGO DANTA-MG Processo - 026/2023	PÃO CACHORRO QUENTE (contendo 10 unidades de aproximadamente 50g cada pão) Marca: PAN VIT Modelo: PÃO	13/09/2023	300,00	PACOTE	12,46	9,00	MERCADO PADRAO RR LTDA CNPJ - 27.361.953/0001-31	Córrego Danta - MG

Média dos Preços Orçado

R\$ 12,46

Média dos Preços Homologado

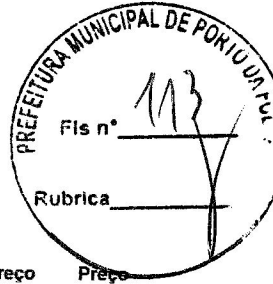
R\$ 9,00

Data do Relatório

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE SALGADO/SE Processo - 016/2023	24 23909 SAL REFINADO IODADO - 1KG KG 349,0000 3,0500 1,064,45 Especificação SAL REFINADO IODADO - Sal refinado iodado, acondicionado em saco de polietileno transparente hermeticamente fechado, com 1 Kg, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade Marca: CAVALINHO Modelo: CAVALINHO	09/11/2023	349,00	KG	3,05	0,99	ESTACAO COMERCIAL EIRELI CNPJ - 23.348.316/0001-74	Itabaianinha - SE

Média dos Preços Orçado

R\$ 3,05

Média dos Preços Homologado

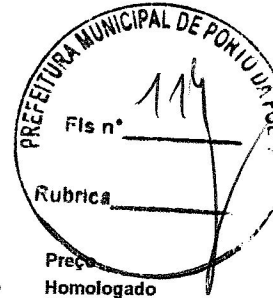
R\$ 0,99

Data do Relatório

20/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE ITAMBÉ/BA Processo - 0024/2023	COMINHO, CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA COMINHO, ASPECTO FÍSICO PÓ. Marca: Excelente Modelo: Excelente	02/08/2023	80,00	KG	13,27	13,05	SUPERMERCADOS LIMA PEREIRA LTDA CNPJ - 10.295.546/0001-70	Itambé - BA

Média dos Preços Orçado

Média dos Preços Homologado

Data do Relatório

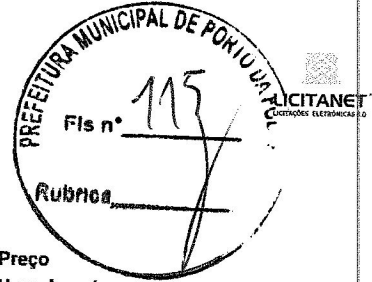
R\$ 13,27

R\$ 13,05

18/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE ITAMBÉ/BA Processo - 0024/2023	FARINHA DE TAPIOCA, CLASSE GRANULADA, TIPO 1. PACOTE DE 1 KG. Marca: Biscom Modelo: Biscom	02/08/2023	340,00	KG	12,93	12,75	SUPERMERCADOS LIMA PEREIRA LTDA CNPJ - 10.295.546/0001-70	Itambé - BA

Média dos Preços Orçado

R\$ 12,93

Média dos Preços Homologado

R\$ 12,75

Data do Relatório

20/12/2023



Pesquisa de Preço



Orgão	Item	Data Homolog.	QTD	Unidade	Preço Orçado Unit.	Preço Homologado Unit.	Fornecedor	Cidade
MUNICÍPIO DE SOLIDÃO/PE Processo - 023/2023	VINAGRE 500 ML Marca: MINHOTO Modelo: VINAGRE	19/07/2023	4,00	UND	1,95	1,95	MARIA L. A. DE OLIVEIRA CNPJ - 08.947.754/0001-65	Solidão - PE

Média dos Preços Orçado

R\$ 1,95

Média dos Preços Homologado

R\$ 1,95

Data do Relatório

20/12/2023