

COTACÃO

H R ALENCAR COMÉRCIO EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob número 29.005.080/0001-50, com sede situada à Rua Godofredo Viana, número 520, Centro, Município de Imperatriz, Estado do Maranhão, propõe à PREFEITURA DE JOAO LISBOA - MA, os preços unitários abaixo discriminados, na planilha cujo tem por objeto:

ITEM	PRODUTOS	UND	QTD	V. UNT.	V. TOTAL
1	ABACAXI. Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada	Kg	2.000	4,00	8.000,00
2	AÇÚCAR TIPO CRISTAL. Açúcar cristal branco, de 1ª qualidade, isento de impurezas (isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos). Aspecto granuloso fino a médio, acondicionado em saco plástico atóxico, com data de fabricação e validade na embalagem, ou seja, embalagens devem estar rotuladas de acordo com a legislação vigente, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 2 (dois) kg (de acordo com o pedido do Departamento de Alimentação Escolar), fardo com 30 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxico, prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data da fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Secretaria de Educação. Marcas de referência: Itajá e Tropical, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	3.800	3,00	11.400,00
3	ADOCANTE DIETÉTICO. Adoçante líquido dietético, 100 % STÉVIA, em frasco com 75 ml ou 100ml, constando na embalagem individual a data de fabricação e validade do produto mínima de 12 (doze) meses. Marcas de referência: Linea e Finn, equivalentes ou de melhor qualidade.	Frc	10	4,00	40,00
4	ALHO TIPO EXTRA. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não deve estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Desta forma, o mesmo deve estar intacto, embalados em sacolas tipo rede de 1kg.	Kg	200	20,00	4.000,00

5	ARROZ POLIDO LONGO, FINO, AGULHINHA, TIPO 1. Características técnicas: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: Longo fino; Tipo I. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5Kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Grãos perfeitos, maduros, secos e isentos de impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), não deve apresentar cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética inadequada- empapamento. Marcas de referência: Engenho e Doura, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	13.000	4,75	61.750,00
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Embalagem em caixa com 250 g, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses estampado na embalagem, a contar da data da entrega. Produto Nacional. Marcas de referência: Yoki e Quaker	UND	200	3,98	796,00
7	BANANA PRATA. Tamanho médio, peso médio de 120g, produto <i>in natura</i> , em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e / ou agroecológicos. Embalagem: caixa com no mínimo 20 kg.	Kg	1.500	3,70	5.550,00
8	BATATA INGLESA. <i>In natura</i> , produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, macucados, e coloração não característica.	Kg	5.000	5,00	25.000,00
9	BATATA DOCE - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	800	5,00	4.000,00
10	BETERRABA. De tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	1.200	3,90	4.680,00

11	<p>BISCOITO CREAM CRACKER TIPO AMANTEIGADO. Tradicional: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja e acidulante ácido fólico. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio e protease. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação, livre de gorduras <i>trans</i>. rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito- até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido mínimo de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marcas de referência: Estrela e Pellagio, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	Kg	4.000	9,20	36.800,00
12	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - SABORES: CÔCO, LEITE, CHOCOLATE. O biscoito deve ser sem umidade, seco e crocante. Deve conter em sua composição química farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. o produto deverá ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. a produtos deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada, fechada a vácuo reembaldados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. pacotes de 400g. validade mínima de 6 meses a conta da entrega. O sabor do biscoito a ser entregue será determinado pelo Departamento de Alimentação Escolar no ato da entrega dos pedidos de compras. Marcas de referência: Hiléia e Mabel, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	Kg	2.000	9,20	18.400,00
13	<p>CAFÉ EM PÓ. 100% puro, torrado e moído, acondicionado à vácuo - Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento, misturas e peso insatisfatórios, sabo não característico. Embalagem intacta, acondicionadas em pacotes de 250g com selo da ABIC. Marcas de referência: Maratá ou Viana, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	Kg	200	18,00	3.600,00

14	CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (PATINHO, COXÃO MOLE OU COXÃO DE FORA). Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 5% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Embalada à vácuo. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguinte informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.	Kg	2500	34,00	85.000,00
15	CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO). Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 10% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega ou na véspera e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Embalada à vácuo. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguinte informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.	Kg	3.000	29,00	87.000,00
16	CEBOLA. Cebola de cabeça, amarela, de primeira, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou brotos na casca. Não apresentando ardidos, bolores, manchas ou outras alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.	Kg	1.500	3,00	4.500,00
17	CENOURA. Vermelha, extra, produto novo, tamanho médio, in natura, intacto, limpo, sem brotos, embalado em sacos para viagem, sem unidades estragadas, amassadas, que proporcionem defeitos entre as demais, odo e cor característicos. Não apresentando ardidos, bolores, manchas ou alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.	Kg	1.500	2,50	3.750,00
18	CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ. Produto natural obtido a partir do urucum, com matéria-prima de boa qualidade e mantendo suas características organolépticas. Sem adição de sal. Embalagens de polietileno transparentes, resistente, atóxica de até 1000g em subpacotes de 10 x 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome ou marca, ingredientes, data de validade mínima de 12 meses na entrega, lote e informações nutricionais. Legislação RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005. Marcas de referência: Maratá e Nutrivita, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	200	7,80	1.560,00

19	<p>EXTRATO DE TOMATE. Características técnicas: Extrato de tomate 100% natural, simples e concentrado. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Composto dos seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal. Sem adição de qualquer tipo de conservante. isento de fermentação. deve conter zero de gordura trans. acondicionada em copos com 190 gramas. prazo de validade mínima de 12 meses. data de fabricação: Máximo de 30 dias, na data de entrega da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Quero e Fugini, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	Kg	3.700	9,50	35.150,00
20	<p>FEIJÃO CARIOCA. Feijão carioca tipo 1 - Sadios, variedade carioca de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, com porcentagem máxima de impurezas de 2%. - Embalagem: saco de polietileno atóxico, incolor, transparente e resistente, contendo 1 kg. - Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara as informações de acordo com a lei. - Validade: restar no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo total da validade, a partir da data de entrega do produto para a Secr. de Educação de João Lisboa.</p>	Kg	1.200	8,00	9.600,00
21	<p>FEIJÃO PRETO. Grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica com 1kg. Prazo de validade mínima de 05 meses. Data da fabricação: Máximo de 30 dias, na data de entrega da Sec. de Educação de João Lisboa.</p>	Kg	500	8,00	4.000,00
22	<p>FLOCÃO DE MILHO- flocos de milho tipo farinha de milho flocada, embalada em pacotes plásticos contendo 500 gramas, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega para a Sec. De Educação de João Lisboa.</p>	Kg	4.000	1,75	7.000,00
23	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 10 meses a partir da entrega para a Sec. de Educação de João Lisboa. Em pacote de 1 kg</p>	Kg	3.000	16,20	48.600,00

24	FRANGO CONGELADO, SEM TEMPERO. Produto congelado, caixa com peso em média de 20 kg. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá ter excesso de gelo. Prazo de validade: Mínimo de 10 (dez) meses, data de fabricação: máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), procedência da carne ou marca, lote e informações nutricionais. apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico). Marcas de referência: Friato e Scara, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	11.000	8,98	98.780,00
25	LARANJA PÊRA OU NATAL. Classificação/Características gerais deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, com prazo de utilização conforme data de entrega e utilização no cardápio, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.	Kg	1.200	3,00	3.600,00
26	LEITE EM PÓ. Integral, instantâneo, pacote de 400g. Ser leite de espécie bovina. Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. Marcas de referência: Piracanjuba e CCGL, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	2.900	28,00	81.200,00
27	LEITE EM PÓ. Integral, SEM LACTOSE, ser leite de espécie bovina acrescido da ENZIMA LACTASE e de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g a 400g. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega no Departamento de Alimentação Escolar (DAE). Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. Marcas de referência: Ninho zero lactose e Itambé, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	50	43,00	2.150,00
28	MAÇÃ. Fugü comercial. Casca de cor acentuada e brilhante. polpa firme, pesadas, sem parte moles, furos ou rachaduras. O produto não poderá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. deverá apresentá-lo intacto, embalados em caixas de 18 (dezoito) kg.	Kg	6.000	9,45	56.700,00

29	MACARRÃO TIPO SPAGUETTI. Massa alimentícia de sêmola de trigo, tipo espaguete, seca, vitaminada, isenta de sujidades, espessura média, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Embalado em pacotes com 500g aproximadamente. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Kg	6.800	6,00	40.800,00
30	MANGA ROSA, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos	Kg	500	1,50	750,00
31	MARGARINA COM SAL. Sem gorduras trans (0 g, isto é, 0% de gorduras trans), contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Cremosa, com adição desal. Produto obtido de vegetais, líquidos hidrogenados, de consistência cremosa aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. a rotulagem deve ter carimbo de inspeção estadual ou federal, nome ou marca, lote, ingredientes, data de validade e informações nutricionais, não devem apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 250g. prazo de validade: Mínimo de 6 meses. data da fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Dorianã e Puro Sabor, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	80	9,00	720,00
32	MANTEIGA com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200 g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagem plástica com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF-DIPOA. Validade de no mínimo 04 (quatro) meses. Marca de referência: Piracanjuba, equivalente ou de melhor qualidade.	Kg	150	25,20	3.780,00
33	MELÃO. De 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.	Kg	7.000	4,00	28.000,00
34	MELANCIA FRESCA - Frutos com 70 a 80% da maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico. Peso mínimo da peça 8 kg.	Kg	1.000	2,00	2.000,00

35	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO. Características técnicas: óleo de soja refinado. Embalado em garrafa plástica tipo pet atóxico, não contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. Apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marcas de referência: Sinhá e Comigo, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	UND	3.700	8,00	29.600,00
36	<p>PÃO DOCE. Peso líquido de 50g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá conter brumato de potássio, ser queimado ou com mancha escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno fino e transparente com máximo de 20 unidades, reembalados em caixas de papelão reforçado até a quantidade de 100 unidades, vedada, o que impede que o produto chegue amassado até o destino final. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Este produto deverá ser entregue nas unidades escolares, de acordo com calendário a ser distribuído pela Sec. de Educação de João Lisboa, após análise pela Coordenação de Alimentação Escolar.</p>	Kg	3.000	12,88	38.640,00
37	<p>PEIXE. Filé de peixe, tilápia, congelado, 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas, in natura, congelado em pacotes de 400g, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18° c. pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. o produto deverá ser isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o nº de registro no órgão competente.</p>	Kg	200	15,80	3.160,00
38	<p>PERA. Aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria</p>	Kg	800	9,00	7.200,00

39	POLPA DE FRUTAS - SABOR ACEROLA. Polpa de fruta; sabor ACEROLA; Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar/ com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução-CNNPA nº12. de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicos no respectivo Regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	Kg	3.000	8,00	24.000,00
40	REPOLHO VERDE. Produto <i>in natura</i> , acondicionado em embalagem para viagem, novo, com odor e cor característicos, próprio para o consumo humano. Não apresentando ardidões, bolores, rachaduras, manchas ou outras alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.	Kg	1.300	3,15	4.095,00
41	SAL REFINADO IODADO. Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou polietileno. prazo de validade: Mínimo de 11 meses. data da fabricação: Máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Bom de mesa e Nota 10, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	1.000	0,70	700,00
TOTAL					888.051,00

Imperatriz – MA, 19 de março de 2021



H. R. ALENCAR COMÉRCIO
CNPJ: 29.005.080/0001-50
Herick Rodrigues Alencar
CPF: 605.354.803-00 - Titular

Social Supermercado

Social Comércio de Alimentos Ltda.

À PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA

João Lisboa-MA, 26 de janeiro de 2021, nutricionista Stefanne Rodrigues Jorge

ITEM	PRODUTOS	UND	QTD	V. UNT.	V. TOTAL
1	ABACAXI. Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e forma uniformes, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.	Kg	2.000	3,99	7.980,00
2	açúcar TIPO CRISTAL. Açúcar cristal branco, de 1ª qualidade, isento de impurezas (isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos). Aspecto granuloso fino a médio, acondicionado em saco plástico atóxico, com data de fabricação e validade na embalagem, ou seja, embalagens devem estar rotuladas de acordo com a legislação vigente. Deve estar íntacta, acondicionada em pacotes de 2 (dois) kg (de acordo com o pedido do Departamento de Alimentação Escolar), fardo com 30 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxico. prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data da fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Secretaria de Educação. Marcas de referência: Itaja e Tropical, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	3.800	2,90	11.020,00
3	ADOCANTE DIETÉTICO. Adoçante líquido dietético, 100 %STEVIA, em frasco com 75 ml ou 100ml, constando na embalagem individual a data de fabricação e validade do produto mínima de 12 (doze) meses. Marcas de referência: Línea e Fina, equivalentes ou de melhor qualidade.	Frc	10	4,20	42,00
4	ALHO TIPO EXTRA. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não deve estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Desta forma, o mesmo deve estar íntacto, embalados em sacolas tipo rede de 1kg.	Kg	200	20,50	4.100,00
5	ARROZ POLIDO LONGO, FINO, AGULHINHA, TIPO I. Características técnicas: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: Longo fino; Tipo I. Embalagem: Deve estar íntacta, acondicionada em pacotes de 5Kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Grãos perfeitos, maduros, secos e isentos de impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), não deve apresentar cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética adequada- empapamento. Marcas de referência: Engenho e Doura, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	13.000	4,33	56.550,00
6	AVELA EM FLOCOS FINOS. Embalagem em caixa com 250 g, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses estampado na embalagem, a contar da data da entrega. Produto Nacional. Marcas de referência: Yoki e Quaker	UND	200	3,70	740,00
7	BANANA PRATA. Tamanho médio, peso médio de 120g, produto in natura, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e / ou agroecológicos. Embalagem: caixa com no mínimo 20 kg.	Kg	1.500	3,90	5.850,00
8	BATATA INGLESA. In natura, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, e coloração não característica.	Kg	5.000	4,70	23.500,00
9	BATATA DOCE - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	800	4,80	3.840,00
10	BETERRABA. De tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	1.200	3,70	4.440,00

07.072.658/0001-58

Social Comercio de Alimentos Ltda
Praça 22 de Dezembro, 1466 - Centro
CEP: 65.922-000
JOÃO LISBOA - MA

CNPJ: 07.072.658/0001-58

INSC. EST.: 12.216.136-0

Praça 22 de Dezembro, 1466 - Centro - CEP: 65.922-000 - João Lisboa - Maranhão

Social Supermercado
Social Comercio de Alimentos Ltda.

07.072.658/0001-58
Social Comercio de Alimentos Ltda
Praça 22 de Dezembro, 1466 - Centro
CEP: 65.922-000
JOÃO LISBOA - MARANHÃO

11	<p>BISCOITO CREAM CRACKER TIPO AMANTEIGADO. Tradicional. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio e amido, estabilizante lecitina de soja e ácido cítrico fólico. Melhorador de farinha metabisulfito de sódio e protease. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria tóxica, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação, livre de gorduras trans, repletos os biscoitos ou bolachas mal cozidas, quebradas de caracteres organolépticos anormais, não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo acido- até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Sacos polietileno atóxico, dupla embolagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido mínimo de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marcas de referência: Estrada e Pellaghi, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	Kg	4.000	9,19	36.690,00
12	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - SABORES: COCOLEITE, CHOCOLATE. O biscoito deve ser sem umidade, seco e crocante. Deve conter em sua composição quinina farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, quebradas de caracteres organolépticos anormais e produto deverá ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria tóxica, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, a produtos deve estar acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada, fechada a vácuo reembalada em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pacote de 400g, validade mínima de 6 meses a contar da entrega. O sabor do biscoito a ser entregue será determinado pelo Departamento de Alimentação Escolar na ato da entrega dos pedidos de compras. Marcas de referência: Hidra e Malbol, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	Kg	2.000	9,12	18.240,00
13	<p>CAFÉ EM PQ. 100% puro, torrado e moído, acondicionado a vácuo. - Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento, misturas e peso insatisfatória, sabor não característico. Embalagem mista, acondicionada em pacotes de 250g com selo da ABIC. Marcas de referência: Maratá ou Viena, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	Kg	200	17,90	3.580,00
14	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO, MOIDA (PATINHO, COXAÓ MOLE OU COXAÓ DE FORA) Durante o processamento, deve ser realizada a separação (máximo 5% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega e resfriada antes da mesma, seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Embalada a vácuo. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.</p>	Kg	2500	33,20	83.000,00
15	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO, MOIDA (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO) Durante o processamento, deve ser realizada a separação (máximo 10% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega ou na véspera e resfriada antes da mesma, seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Embalada à vácuo. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.</p>	Kg	3.000	28,90	86.700,00
16	<p>CEBOLA. Cebola de cabeça, amarela, de primeira, lisa, com polpa íntacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou brotos na base. Não apresentando ardores, bolores, manchas ou outras alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.</p>	Kg	1.500	3,00	4.500,00

Praça 22 de Dezembro, 1466 - Centro - CEP: 65.922-000 - João Lisboa - Maranhão

Social Supermercado

Social Comércio de Alimentos Ltda.

07.072.658/0001-58
Social Comercio de Alimentos Ltda
Praça 22 de Dezembro, 1466 - Centro
CEP: 65.922-000
JOÃO LISBOA

17	CENOURA, Vermelha, extra, produto novo, tamanho médio, m natura, inatco, limpo, sem brotos, embalado em saque para vilagem, sem unidades estragadas, amassadas, que proporcionem defeitos entre as demais, odo e cor característicos. Não apresentando ardores, bolores, manchas ou alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.	Kg	1.500	2,70	4.050,00
18	CONDIMENTO COLORIFICO EM PÓ Produto natural obtido a partir do urucum, com matéria-prima de boa qualidade e mantendo suas características organolépticas. Sem adição de sal. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 1000g com sub-pacotes de 10 x 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome ou marca, ingredientes, data de validade mínima de 12 meses na entrega, lote e informações nutricionais. Legislação RDC nº 276 do 22 de setembro de 2005. Marcas de referência: Maratá e Nutritia, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	200	7,99	1.598,00
19	EXTRATO DE TOMATE. Características técnicas: Extrato de tomate 100% natural, simples e concentrado. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Composto dos seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal. Sem adição de qualquer tipo de conservante. Isento de fermentação, deve conter zero de gordura total, acondicionada em copos com 190 gramas. prazo de validade mínima de 12 meses data de fabricação. Máximo de 30 dias, na data de entrega da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Queiro e Fugini, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	3.700	9,45	34.965,00
20	FEIJÃO CARIOCA. Feijão comum tipo 1 - Sedaes, variedade carioca de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, com porcentagem máxima de impurezas de 2%. - Embalagem: saco de polietileno atóxico, incolor, transparente e resistente, contendo 1 kg. - Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara as informações de acordo com a lei. - Validade: restar no mínimo 90% (oitenta por cento) do prazo total da validade, a partir da data de entrega do produto para a Sec. de Educação de João Lisboa.	Kg	1.200	8,15	9.780,00
21	FEIJÃO PRETO. Grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica com 1kg. Prazo de validade mínima de 05 meses. Data de fabricação Máximo de 30 dias, na data de entrega da Sec. de Educação de João Lisboa.	Kg	500	8,15	4.075,00
22	FLOCÃO DE MILHO. Flocos de milho tipo farinha de milho flocada, embalada em pacotes plásticos contendo 500 gramas, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter extensamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega para a Sec. De Educação de João Lisboa.	Kg	4.000	1,90	7.600,00
23	FILE DE PEITO DE FRANGO, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de umidade e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 10 meses a partir da entrega para a Sec. de Educação de João Lisboa. Em pacote de 1 kg	Kg	3.000	16,20	48.600,00
24	FRANGO CONGELADO, SEM TEMPERO. Produto congelado, caixa com peso em média de 20 kg. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá ter excesso de gelo. Prazo de validade: Mínimo de 10 (dez) meses, data de fabricação; máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, data de processamento, caminho de inspeção (SIF, SIE ou SIM), procedência da carne ou marca, lote e informações nutricionais apresentur em anexo a proposta documentos que comprovem inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico). Marcas de referência: FrioLid e Beara, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	11.000	9,15	100.650,00

CNPJ: 07.072.658/0001-58

INSC. EST.: 12.216.136-0

Praça 22 de Dezembro, 1466 - Centro - CEP: 65.922-000 - João Lisboa - Maranhão

Social Supermercado
Social Comércio de Alimentos Ltda.

07.072.658/0001-58
Social Comercio de Alimentos Ltda
Praça 22 de Dezembro, 1466 - Centro
CEP: 65.922-000
JOÃO LISBOA

25	LARANJA PÊRA OU NATAL. Classificação/Características gerais deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos; ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, com prazo de utilização conforme data de entrega e utilização no cardápio. Estar livre de enfermidades, insectos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.	Kg	1.200	2,75	3.300,00
26	LEITE EM PÓ Integral, instantâneo, pacote de 400g. Ser leite de espécie bovina. Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. Marcas de referência: Piracanjuba e CCGL, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	2.900	27,00	78.300,00
27	LEITE EM PÓ Integral, SEM LACTOSE, ser leite de espécie bovina, acrescido da ENZIMA LACTASE e de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g a 400g. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega no Departamento de Alimentação Escolar (DAE). Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. Marcas de referência: Ninho zero lactose e Itambé, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	50	41,00	2.050,00
28	MAÇÃ. Fuga comercial. Casca de cor acentuada e brilhante, polpa firme, pesada, sem partes moles, firos ou rachaduras. O produto não poderá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Deverá apresentar-se intacto, embalado em caixas de 18 (dezoito) kg.	Kg	6.000	9,90	59.400,00
29	MACARRÃO TIPO SPAGUETTI. Massa alimentícia de sêmola de trigo, tipo espaguete, seca, vitaminada, isenta de sujidades, espessura média, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Embalado em pacotes com 500g aproximadamente. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Kg	6.800	5,90	40.120,00
30	MANGA ROSA, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos.	Kg	500	1,75	875,00
31	MARGARINA COM SAL. Sem gorduras trans (0 g, isto é, 0% de gorduras trans), contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Cremosa, com adição de sal. Produto obtido de vegetais, líquidos hidrogenados, de consistência cremosa aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. A rotulagem deve ter carimbo de inspeção estadual ou federal, nome ou marca, lote, ingredientes, data de validade e informações nutricionais, não devem apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 250g, prazo de validade: Mínimo de 6 meses, data da fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Soc. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Doriata e Puro Sabor, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	80	8,60	688,00
32	MANTEIGA com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e misturado, com 200 g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagem plástica com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF-DIPOA. Validade de no mínimo 04 (quatro) meses. Marca de referência: Piracanjuba, equivalente ou de melhor qualidade.	Kg	150	24,80	3.720,00
33	MELÃO. De 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.	Kg	7.000	3,60	25.200,00
34	MELANCIA FRESCA - Frutos com 70 a 80% da maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes,	Kg	1.000	1,96	1.960,00

NSC. EST. 2.216.136-0

Social Supermercado

Social Comércio de Alimentos Ltda.

35	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO. Características técnicas: óleo de soja refinada. Embalado em garrafa plástica tipo pet atóxico, não contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. Apresentação amarelo-escura, vazamento e abaulamento: prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Soc. de Educação de João Lisboa. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p>Marca de referência: Simão e Cangaço, equivalentes ou de melhor qualidade.</p> <p>PAO DOCE. Peso líquido de 50g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (caulando no toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá conter farinha de polvilho, ser queimado ou com mancha escura na parte inferior do pão (evidência de formas ruins). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno fino e transparente com máximo de 20 unidades, rotulados em cores de papelão reforçado até a quantidade de 100 unidades, vedada, o que impede que o produto chegue amassado até o destino final. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Este produto deverá ser entregue nas unidades escolares, de acordo com calendário a ser distribuído pela Soc. de Educação de João Lisboa, após análise pela Coordenação de Alimentação Escolar.</p>	UND	3.700	7,63	28.305,00
36	<p>PEIXE. Filé de peixe, tilápia, congelado, 1ª qualidade, sem pele, sem conuro, espinhas ou espinhas, in natura, congelado em pacotes de 400g, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18° e pacotes acondicionados em caixas de papelão com perfuradas condições estruturais, padronizadas e lacradas. O produto deverá ser feito de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o nº de registro no órgão competente.</p>	Kg	3.000	11,63	34.950,00
37	<p>PERA. Arpoço globoso, frutas mistas entre variedades e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, sem de endurimidos, sujidades, peralhas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria</p>	Kg	800	9,00	7.200,00
38	<p>POI/PA DE FRUTAS - SABOR ACEROLA. Polpa de fruta, sabor ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido de fruta madura e sã, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade, e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução- CANNPA nº12, de 24/07/78 e RDC 172, de 22/09/03 e suas alterações posteriores, deve atender as normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>	Kg	3.000	9,35	28.050,00
40	<p>REPOLHO VERDE. Produto <i>in natura</i>, acondicionado em embalagem para viagem, novo, com odor e cor característicos, próprio para o consumo humano. Não apresentando ardores, bolores, rachaduras, manchas ou outras alterações que comprometam sua aparência ou qualidade</p>	Kg	1.300	3,95	5.135,00
41	<p>SAL REFINADO IODADO. Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou polietileno, prazo de validade: Mínimo de 11 meses; data de fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Soc. de Educação de João Lisboa. Marca de referência: Bom de mesa e Nova 10, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	Kg	1.000	0,79	790,00
TOTAL					876.843,00

07.072.658/0001-58

Social Comércio de Alimentos Ltda

Praça 22 de Dezembro, 1466 - Centro

CEP: 65.922-000

JOÃO LISBOA, MA

CNPJ: 07.072.658/0001-58

INSC. EST.: 12.216.136-0

Praça 22 de Dezembro, 1466 - Centro - CEP: 65.922-000 - João Lisboa - Maranhão

A PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA

João Lisboa-MA, 26 de janeiro de 2021, nutricionista Stefanne Rodrigues Jorge

ITEM	PRODUTOS	UND	QTD	V. UNT.	V. TOTAL
1	ABACAXI. Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada	Kg	2.000	3,80	7.600,00
2	AÇÚCAR TIPO CRISTAL. Açúcar cristal branco, de 1ª qualidade, isento de impurezas (isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos). Aspecto granuloso fino a médio, acondicionado em saco plástico atóxico, com data de fabricação e validade na embalagem, ou seja, embalagens devem estar rotuladas de acordo com a legislação vigente. Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 2 (dois) kg (de acordo com o pedido do Departamento de Alimentação Escolar), fardo com 30 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxico. prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data da fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Secretaria de Educação. Marcas de referência: Itajá e Tropical, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	3.800	3,05	11.590,00
3	ADOCANTE DIETÉTICO. Adoçante líquido dietético, 100 %STÉVIA, em frasco com 75 ml ou 100ml, constando na embalagem individual a data de fabricação e validade do produto mínima de 12 (doze) meses. Marcas de referência: Linea e Finn, equivalentes ou de melhor qualidade.	Frc	10	4,10	41,00
4	ALHO TIPO EXTRA. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não deve estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Desta forma, o mesmo deve estar intacto, embalados em sacolas tipo rede de 1kg.	Kg	200	19,90	3.980,00
5	ARROZ POLIDO LONGO, FINO, AGULHINHA, TIPO I. Características técnicas: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: Longo fino; Tipo I. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5Kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Grãos perfeitos, maduros, secos e isentos de impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), não deve apresentar cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética inadequada- empapamento. Marcas de referência: Engenho e Doura, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	13.000	4,65	60.450,00
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Embalagem em caixa com 250 g, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses estampado na embalagem, a contar da data da entrega. Produto Nacional. Marcas de referência: Yoki e Quaker	UND	200	3,88	776,00
7	BANANA PRATA. Tamanho médio, peso médio de 120g, produto <i>in natura</i> , em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e / ou agroecológicos. Embalagem: caixa com no mínimo 20 kg.	Kg	1.500	4,15	6.225,00
8	BATATA INGLESA. <i>In natura</i> , produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, macucados, e coloração não característica.	Kg	5.000	4,90	24.500,00
9	BATATA DOCE - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	800	4,90	3.920,00
10	BETERRABA. De tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	1.200	3,90	4.680,00

CNPJ: 15.096.847/0001-99
I. E. 12.378.855-2
C. M. DE J. SILVA MERCANTIL
Rua Símplicio Moreira, Nº 1902
Bacuri - CEP: 65.916-073
IMPERATRIZ - MARANHÃO

RUA SIMPLÍCIO MOREIRA, Nº. 1902 - BACURI

IMPERATRIZ - MARANHÃO.

11	BISCOITO CREAM CRACKER TIPO AMANTEIGADO. Tradicional: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja e acidulante ácido fólico. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio e protease. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação, livre de gorduras <i>trans</i> rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito- até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido mínimo de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marcas de referência: Estrela e Pellagio, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	4.000	8,90	35.600,00
12	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - SABORES: COCO,LEITE,CHOCOLATE. O biscoito deve ser sem umidade, seco e crocante. Deve conter em sua composição química farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. o produto deverá ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. a produtos deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada, fechada a vácuo reembaldados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. pacotes de 400g. validade mínima de 6 meses a conta da entrega. O sabor do biscoito a ser entregue será determinado pelo Departamento de Alimentação Escolar no ato da entrega dos pedidos de compras. Marcas de referência: Hiléia e Mabel, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	2.000	8,98	17.960,00
13	CAFÉ EM PÓ. 100% puro, torrado e moído, acondicionado à vácuo - Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento, misturas e peso insatisfatórios, sabo não característico. Embalagem intacta, acondicionadas em pacotes de 250g com selo da ABIC. Marcas de referência: Maratá ou Viana, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	200	19,00	3.800,00
14	CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (PATINHO, COXÃO MOLE OU COXÃO DE FORA). Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 5% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Embalada à vácuo. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguinte informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.	Kg	2500	33,00	82.500,00
15	CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO). Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 10% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega ou na véspera e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Embalada à vácuo. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguinte informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.	Kg	3.000	28,50	85.500,00



16	CEBOLA. Cebola de cabeça, amarela, de primeira, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou brotos na casca. Não apresentando ardidos, bolores, manchas ou outras alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.	Kg	1.500	3,20	4.800,00
17	CENOURA. Vermelha, extra, produto novo, tamanho médio, in natura, intacto, limpo, sem brotos, embalado em sacos para viagem, sem unidades estragadas, amassadas, que proporcionem defeitos entre as demais, odo e cor característicos. Não apresentando ardidos, bolores, manchas ou alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.	Kg	1.500	2,60	3.900,00
18	CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ. Produto natural obtido a partir do urucum, com matéria-prima de boa qualidade e mantendo suas características organolépticas. Sem adição de sal. Embalagens de polietileno transparentes, resistente, atóxica de até 1000g em sub-pacotes de 10 x 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome ou marca, ingredientes, data de validade mínima de 12 meses na entrega, lote e informações nutricionais. Legislação RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005. Marcas de referência: Maratá e Nutrivita, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	200	7,50	1.500,00
19	EXTRATO DE TOMATE. Características técnicas: Extrato de tomate 100% natural, simples e concentrado. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Composto dos seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal. Sem adição de qualquer tipo de conservante. isento de fermentação. deve conter zero de gordura trans. acondicionada em copos com 190 gramas. prazo de validade mínima de 12 meses. data de fabricação: Máximo de 30 dias, na data de entrega da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Quero e Fugini, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	3.700	9,50	35.150,00
20	FEIJÃO CARIOCA. Feijão carioca tipo 1 - Sadios, variedade carioca de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, com porcentagem máxima de impurezas de 2%. - Embalagem: saco de polietileno atóxico, incolor, transparente e resistente, contendo 1 kg. - Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara as informações de acordo com a lei. - Validade: restar no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo total da validade, a partir da data de entrega do produto para a Sec. de Educação de João Lisboa.	Kg	1.200	8,50	10.200,00
21	FEIJÃO PRETO. Grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica com 1kg. Prazo de validade mínima de 05 meses. Data da fabricação: Máximo de 30 dias, na data de entrega da Sec. de Educação de João Lisboa.	Kg	500	8,50	4.250,00
22	FLOCÃO DE MILHO- flocos de milho tipo farinha de milho flocada, embalada em pacotes plásticos contendo 500 gramas, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega para a Sec. De Educação de João Lisboa.	Kg	4.000	2,00	8.000,00
23	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 10 meses a partir da entrega para a Sec. de Educação de João Lisboa. Em pacote de 1 kg	Kg	3.000	15,00	45.000,00
24	FRANGO CONGELADO, SEM TEMPERO. Produto congelado, caixa com peso em média de 20 kg. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá ter excesso de gelo. Prazo de validade: Mínimo de 10 (dez) meses. data de fabricação: máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), procedência da carne ou marca, lote e informações nutricionais. apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico). Marcas de referência: Friato e Seara, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	11.000	9,20	101.200,00



25	LARANJA PÊRA OU NATAL. Classificação/Características gerais deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, com prazo de utilização conforme data de entrega e utilização no cardápio. estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.	Kg	1.200	2,99	3.588,00
26	LEITE EM PÓ. Integral, instantâneo, pacote de 400g. Ser leite de espécie bovina. Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. Marcas de referência: Piracanjuba e CCGL, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	2.900	26,00	75.400,00
27	LEITE EM PÓ. Integral, SEM LACTOSE, ser leite de espécie bovina, acrescido da ENZIMA LACTASE e de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g a 400g. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega no Departamento de Alimentação Escolar (DAE). Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. Marcas de referência: Ninho zero lactose e Itambé, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	50	39,00	1.950,00
28	MAÇÃ. Fuga comercial. Casca de cor acentuada e brilhante, polpa firme, pesadas, sem parte moles, furos ou rachaduras. O produto não poderá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. deverá apresentá-lo intacto, embalados em caixas de 18 (dezoito) kg.	Kg	6.000	10,00	60.000,00
29	MACARRÃO TIPO SPAGUETTI. Massa alimentícia de sémola de trigo, tipo espaguete, seca, vitaminada, isenta de sujidades, espessura média, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Embalado em pacotes com 500g aproximadamente. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Kg	6.800	5,80	39.440,00
30	MANGA ROSA. selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos	Kg	500	1,60	800,00
31	MARGARINA COM SAL. Sem gorduras trans (0 g, isto é, 0% de gorduras trans), contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Cremosa, com adição desal. Produto obtido de vegetais, líquidos hidrogenados, de consistência cremosa aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. a rotulagem deve ter carimbo de inspeção estadual ou federal, nome ou marca, lote, ingredientes, data de validade e informações nutricionais, não devem apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 250g. prazo de validade: Mínimo de 6 meses. data da fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Dorianna e Puro Sabor, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	80	8,70	696,00
32	MANTEIGA com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200 g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagem plástica com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF-DIPOA. Validade de no mínimo 04 (quatro) meses. Marca de referência: Piracanjuba, equivalente ou de melhor qualidade.	Kg	150	25,00	3.750,00
33	MELÃO. De 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.	Kg	7.000	3,80	26.600,00

C M MERCANTIL

C M DE J SILVA MERCANTIL

CPL
Fis. 43

34	MELANCIA FRESCA - Frutos com 70 a 80% da maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes,	Kg	1.000	1,98	1.980,00
35	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Características técnicas: óleo de soja refinado. Embalado em garrafa plástica tipo pet atóxico, não contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. Apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marcas de referência: Sinhá e Comigo, equivalentes ou de melhor qualidade.	UND	3.700	7,90	29.230,00
36	PÃO DOCE. Peso líquido de 50g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá conter brumato de potássio, ser queimado ou com mancha escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno fino e transparente com máximo de 20 unidades, reembalados em caixas de papelão reforçado até a quantidade de 100 unidades, vedada, o que impede que o produto chegue amassado até o destino final. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Este produto deverá ser entregue nas unidades escolares, de acordo com calendário a ser distribuído pela Sec. de Educação de João Lisboa, após análise pela Coordenação de Alimentação Escolar.	Kg	3.000	12,50	37.500,00
37	PEIXE. Filé de peixe, tilápia, congelado, 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas, in natura, congelado em pacotes de 400g, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18° c. pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. o produto deverá ser isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o nº de registro no órgão competente.	Kg	200	14,00	2.800,00
38	PERA. Aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria	Kg	800	9,00	7.200,00
39	POLPA DE FRUTAS - SABOR ACEROLA. Polpa de fruta; sabor ACEROLA; Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar/ com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução- CNNPA nº12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicos no respectivo Regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	Kg	3.000	8,80	26.400,00
40	REPOLHO VERDE. Produto <i>in natura</i> , acondicionado em embalagem para viagem, novo, com odor e cor característicos, próprio para o consumo humano. Não apresentando ardidos, bolores, rachaduras, manchas ou outras alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.	Kg	1.300	3,50	4.550,00
41	SAL REFINADO IODADO. Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou polietileno. prazo de validade: Mínimo de 11 meses. data da fabricação: Máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Bom de mesa e Nota 10, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	1.000	0,80	800,00
TOTAL					878.206,00

[CNPJ]: 15.096.847/0001-99

I. E. 12.378.855-2

C. M. DE J. SILVA MERCANTIL

Rua Simplicio Moreira, Nº 1902

Bacuri - CEP: 65.916-073

[IMPERATRIZ - MARANHÃO]

IMPERATRIZ - MARANHÃO.

RUA SIMPLÍCIO MOREIRA, Nº. 1902 - BACURI