

À PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA

Imperatriz, 18 de dezembro de 2019, nutricionista Stefanne Rodrigues Jorge

ITEM	PRODUTOS	UND	QTD	V. UNT.	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ. Ingredientes básicos: Cacau e açúcar, maltodextrina, aroma de chocolate e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deve apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequada ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração diferente da característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em polietileno, de 1 ( um) Kg. <b>Marcas de referência: Italc e Maratá, equivalentes ou de melhor qualidade.</b> 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: Nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deve conter registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e número de lote aparentes, constando no rótulo declaração ou certidão do tipo de produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses.	Kg	1.300	9,10	11.830,00
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. <b>Marcas de referência: Itajá e Tropical, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	5.000	2,45	12.250,00
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. <b>Marcas de referência: Linea e Finn, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Frc	10	8,80	88,00
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	21,50	4.300,00
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. <b>Marcas de referência: Engenho e Doura, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	13.000	2,95	38.350,00
6	AVEIA EM FLOCOS. 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. <b>Marcas de referência: Yoki e Quaker</b>	UND	50	16,60	830,00
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	1.000	4,85	4.850,00
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	3.000	4,20	12.600,00



9	<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. <b>Marcas de referência: Estrela e Pellagio, equivalentes ou de melhor qualidade.</b></p>	Kg	4.000	11,90	47.600,00
10	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE, diversos sabores. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: . 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 da 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: Rancheiro ou , equivalentes ou de melhor qualidade.OBSERVAÇÃO: NÃO DEVE CONTER LACTOSE.</p>	PCT	40	5,60	224,00
11	<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 da 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. <b>Marcas de referência: Hiléia e Mabel, equivalentes ou de melhor qualidade.</b></p>	Kg	2.000	12,60	25.200,00
12	<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.<b>Marcas de referência: Maratá ou Viana, equivalentes ou de melhor qualidade.</b></p>	Kg	30	20,05	601,50

GPL  
23

13	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	3000	24,50	73.500,00
14	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	6000	21,00	126.000,00
15	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	1.000	3,65	3.650,00
16	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	800	4,05	3.240,00
17	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. <b>Marcas de referência: Maratá e Nutrivita, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	200	6,90	1.380,00
18	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. <b>Marcas de referência: Quero e Fugini, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	1.800	9,00	16.200,00
19	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. <b>Marcas de referência: Tio Jorge, equivalentes ou de melor qualidade.</b>	Kg	500	8,10	4.050,00



20	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). <b>Marcas de referência: Friato e Seara, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	13000	7,95	103.350,00
21	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	2,95	3.540,00
22	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. <b>Marcas de referência: Piracanjuba e CCGL, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	2.900	21,90	63.510,00
23	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. <b>Marcas de referência: Ninho zero lactose e Itambé, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	PCT	50	53,50	2.675,00
24	LINGÜIÇA TIPO CALABREZA. Produto embalado à vácuo, pacotes com 2,5 kg cada, com valor de sódio de até 800mg. Validade mínima de 90 dias. Data de fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. De Educação de João Lisboa. <b>Marcas de referência: Friato e Rezende, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	500	17,00	8.500,00
25	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	7.000	6,80	47.600,00
26	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. <b>Marcas de referência: Tio Jorge e Galo, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	5.500	5,60	30.800,00

GPL  
Fls. 25

# C M MERCANTIL

C M DE J SILVA MERCANTIL

C.N.P.J.: 15.096.847/0001-99 INSC. ESTADUAL.: 123788552

27	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. <b>Marcas de referência: Doriana e Puro Sabor equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	200	7,90	1.580,00
28	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	5.500	3,25	17.875,00
29	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA. Sabor natural, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Embalagem primária: embalado à vácuo, 1kg, não poderá ser de lata, livre de perfurações, descamações e amassos. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. <b>Marcas de referência: Sustentare, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	200	16,00	3.200,00
30	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. <b>Marcas de referência: Sinhá e Comigo, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	UND	2.300	4,25	9.775,00
31	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	12,10	36.300,00
32	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	6.000	9,95	59.700,00
33	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	Kg	1.300	4,80	6.240,00

RUA SIMPLICIO MOREIRA, Nº 1902 - BACURI

IMPERATRIZ - MARANHÃO.

C.N.P.J.: 15.096.847/0001-99 INSC. ESTADUAL.: 123788552

# C M MERCANTIL

## C M DE J SILVA MERCANTIL



34	SAL REFINADO IODADO. Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcico 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. <b>Marcas de referência: Bom de mesa e Nota 10, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	1.000	0,65	650,00
35	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE. Peixe de água salgada, conservado em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalagem: Caixa com 50 latas de 125 g. Validade de 24 meses a contar da data de entrega. <b>Marcas de referência: Coqueiro e Palmeiron, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	700	23,95	16.765,00
				<b>TOTAL</b>	<b>798.803,50</b>

*C. M. de J. Silva*  
[15.096.847/0001-99]  
Insc. Est. - 12.378.855-2  
**C. M. DE J. SILVA MERCANTIL**  
Rua Simplício Moreira, Nº 1902  
Bacuri - CEP: 65.918-073  
[IMPERATRIZ - MARANHÃO]

RUA SIMPLÍCIO MOREIRA, Nº. 1902 - BACURI

IMPERATRIZ - 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 - MA



À PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA

João Lisboa, 18 de dezembro de 2019, nutricionista Stefanne Rodrigues Jorge

ITEM	PRODUTOS	UND	QTD	V. UNT.	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ. Ingredientes básicos: Cacau e açúcar, maltodextrina, aroma de chocolate e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deve apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequada ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração diferente da característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em polietileno, de 1 ( um) Kg. <b>Marcas de referência: Italc e Maratá, equivalentes ou de melhor qualidade.</b> 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: Nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deve conter registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e número de lote aparentes, constando no rótulo declaração ou certidão do tipo de produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses.	Kg	1.300	8,90	11.570,00
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. <b>Marcas de referência: Itajá e Tropical, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	5.000	2,50	2,00
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. <b>Marcas de referência: Linea e Finn, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Frc	10	9,00	90,00
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	21,00	4.200,00
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. <b>Marcas de referência: Engenho e Doura, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	13.000	3,15	40.950,00
6	AVEIA EM FLOCOS. 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. <b>Marcas de referência: Yoki e Quaker</b>	UND	50	16,25	812,50
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	1.000	4,50	4.500,00
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	3.000	4,20	12.600,00

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, 1465 - Centro

CEP: 65.922-000

JOÃO LISBOA

CPL  
no. 22

9	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 unidade 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. <b>Marcas de referência: Estrela e Pellagio, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	4.000	12,00	48.000,00
10	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE, diversos sabores. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: . 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 da 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. <b>Marcas de referência: Rancheiro ou , equivalentes ou de melhor qualidade.OBSERVAÇÃO: NÃO DEVE CONTER LACTOSE.</b>	PCT	40	12,90	516,00
11	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - SABORES: CÓCO,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 da 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+B13o 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. <b>Marcas de referência: Hiléia e Mabel, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	2.000	11,80	23.600,00
12	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. <b>Marcas de referência: Maratá ou Viana, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	30	21,00	630,00



# Social Supermercado

Social Comércio de Alimentos Ltda

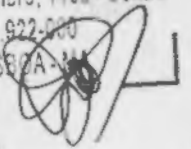
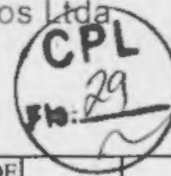
07.072.658/0001-58

Social Comercio de Alimentos Ltda

Praça 22 de Dezembro, 1466 - Centro

CEP: 65.922-000

JOÃO LISBOA - MA



13	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	3000	24,00	72.000,00
14	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	6000	21,00	126.000,00
15	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	1.000	3,70	3.700,00
16	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, odor e cor característicos. Não apresentando ardidos, bolores, manchas ou alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.	Kg	800	3,80	3.040,00
17	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. <b>Marcas de referência: Maratá e Nutrivita, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	200	7,00	1.400,00
18	EXTRATO DE TOMATE. Características técnicas: Extrato de tomate 100% natural, simples e concentrado. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, 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. <b>Marcas de referência: Quero e Fugini, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	1.800	9,00	16.200,00
19	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. <b>Marcas de referência: Tio Jorge, equivalentes ou de melior qualidade.</b>	Kg	500	7,70	3.850,00
20	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 (ingorfilho). <b>Marcas de referência: Friato e Seara, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	13000	8,20	106.600,00

NSC. EST.: 12.216.136-0

# 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

CPL

Fls. 30

21	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 teridade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.	Kg	1.200	3,10	3.720,00
22	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. <b>Marcas de referência: Piracanjuba e CCGL, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	2.900	22,00	63.800,00
23	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. <b>Marcas de referência: Ninho zero lactose e Itambé, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	PCT	50	52,00	2.600,00
24	LINGÜIÇA TIPO CALABREZA. Produto embalado à vácuo, pacotes com 2,5 kg cada, com valor de sódio de até 800mg. Validade mínima de 90 dias. Data de fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. De Educação de João Lisboa. <b>Marcas de referência: Friato e Rezende, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	500	17,20	8.600,00
25	MAÇÃ. Fuji comercial. Casca de cor acentuada e brilhante, polpa firme, pesadas, sem partes 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	7.000	7,10	49.700,00
26	MACARRÃO TIPO SPAGUETTI. Massa alimentícia de sêmola de trigo, tipo espagete, 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. <b>Marcas de referência: Tio Jorge e Galo, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	5.500	5,70	31.350,00
27	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. <b>Marcas de referência: Dorianna e Puro Sabor equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	200	8,00	1.600,00
28	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	5.500	3,35	18.425,00
29	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA. Sabor natural, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Embalagem primária: embalado à vácuo, 1kg, não poderá ser de lata, livre de perfurações, descamações e amassos. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. <b>Marcas de referência: Sustentare, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	200	16,00	3.200,00

CNPJ: 07.072.658/0001-58

NSC. EST.: 12.216.136-0

# 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, MA



30	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. <b>Marcas de referência: Sinhá e Comigo, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	UND	2.300	4,30	9.890,00
31	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	11,85	35.550,00
32	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	6.000	10,00	60.000,00
33	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	4,50	5.850,00
34	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. <b>Marcas de referência: Bom de mesa e Nota 10, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	1.000	0,80	800,00
35	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE. Peixe de água salgada, conservado em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalagem: Caixa com 50 latas de 125 g. Validade de 24 meses a contar da data de entrega. <b>Marcas de referência: Coqueiro e Palmeiron, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>	Kg	700	24,40	17.080,00
<b>TOTAL</b>					<b>792.425,50</b>

À PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA – MA

**COTAÇÃO**

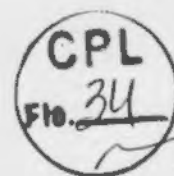
**H R ALENCAR COMÉRCIO LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob número 29.005.080/0001-50, com sede situada à Rua Godofredo Viana, 520, 2º andar, sala 06, Centro, Município de Imperatriz, Estado do Maranhão, neste ato representada por seu proprietário, Sr. Herick Rodrigues Alencar, brasileiro, advogado, inscrito no RG número 038972662010-9 e CPF número 605.354.803-00, in fine assinado, propõe à prefeitura de João Lisboa – MA, os preços unitários abaixo discriminados, na planilha cujo tem por objeto: **AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA COMPOR CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR - 2020.**

ITEM	PRODUTOS	UND	QTD	V. UNT.	V. TOTAL
1	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ.</b> Ingredientes básicos: Cacau e açúcar, maltodextrina, aroma de chocolate e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deve apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequada ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração diferente da característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em polietileno, de 1 ( um) Kg. Marcas de referência: Italac e Maratá, equivalentes ou de melhor qualidade. 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: Nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deve conter registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e número de lote aparentes, constando no rótulo declaração ou certidão	Kg	1.300	10,00	13.000,00



	do tipo de produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses.				
2	<b>AÇÚCAR TIPO CRISTAL.</b> 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	5.000	2,80	14.000,00
3	<b>ADOCANTE DIETÉTICO.</b> 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	9,00	90,00
4	<b>ALHO TIPO EXTRA.</b> 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	22,70	4.540,00
5	<b>ARROZ POLIDO LONGO, FINO, AGULHINHA, TIPO 1.</b> 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	3,20	41.600,00

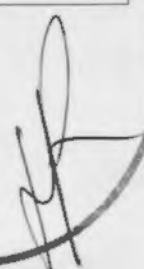




6	<b>AVEIA EM FLOCOS.</b> Embalagem emcaixa com 250 g, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses estampado na embalagem, a contar da data da entrega. Produto Nacional. Marcas de referência: Yoki e Quaker	UND	50	16,00	800,00
7	<b>BANANA PRATA.</b> Tamanho médio, peso médio de 120g, produto in natura, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e 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	1.000	5,30	5.300,00
8	<b>BATATA INGLESA.</b> In natura, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, macucados, e coloração não característica.	Kg	3.000	4,50	13.500,00
9	<b>BISCOITO CREAM CRACKER TIPO AMANTEIGADO.</b> 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 trans. 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	Kg	4.000	12,30	49.200,00



	seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marcas de referência: Estrela e Pellagio, equivalentes ou de melhor qualidade.				
10	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE, diversos sabores.</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</b> . 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 da 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: Rancheiro ou , equivalentes ou de melhor qualidade.OBSERVAÇÃO: <b>NÃO DEVE CONTER LACTOSE.</b></p>	PCT	40	6,30	252,00
11	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - SABORES: CÔCO,LEITE,CHOCOLATE.</b> 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 da 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 acondicionad+B13o 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.</p>	Kg	2.000	13,00	26.000,00





	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.				
12	<b>CAFÉ EM PÓ.</b> 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	30	22,00	660,00
13	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (PATINHO, COXÃO MOLE OU COXÃO DE FORA).</b> 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	3000	26,50	79.500,00
14	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (ACÉM, PALETA, MÚSCULO OU PEIXINHO).</b> 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	Kg	6000	21,50	129.000,00







	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.				
15	<b>CEBOLA.</b> 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	1.000	4,50	4.500,00
16	<b>CENOURA.</b> 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	800	4,50	3.600,00
17	<b>CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ.</b> 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	7,00	1.400,00
18	<b>EXTRATO DE TOMATE.</b> Características técnicas: Extrato de tomate 100% natural, simples e concentrado. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, 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	Kg	1.800	8,90	16.020,00





	de referência: Quero e Fugini, equivalentes ou de melhor qualidade.				
19	<b>FEIJÃO PRETO.</b> 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. Marcas de referência: Tio Jorge, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	500	8,00	4.000,00
20	<b>FRANGO CONGELADO, SEM TEMPERO.</b> 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	13000	8,00	104.000,00
21	<b>LARANJA PÊRA OU NATAL.</b> Classificação/Características gerais deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, 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	3,50	4.200,00





22	<b>LEITE EM PÓ.</b> 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	23,00	66.700,00
23	<b>LEITE EM PÓ.</b> 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.	PCT	50	54,65	2.732,50
24	<b>LINGÜIÇA TIPO CALABREZA.</b> Produto embalado à vácuo, pacotes com 2,5 kg cada, com valor de sódio de até 800mg. Validade mínima de 90 dias. Data de fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. De Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Friato e Rezende, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	500	18,00	9.000,00
25	<b>MAÇÃ.</b> Fugi 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	7.000	6,75	47.250,00
26	<b>MACARRÃO TIPO SPAGUETTI.</b> Massa alimentícia de sêmola de trigo, tipo espaguete, seca, vitaminada, isenta de sujidades, espessura média, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente.	Kg	5.500	5,85	32.175,00



	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. Marcas de referência: Tio Jorge e Galo, equivalentes ou de melhor qualidade.				
27	<b>MARGARINA COM SAL.</b> 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: Doriania e Puro Sabor equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	200	8,15	1.630,00
28	<b>MELÃO.</b> 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	5.500	3,75	20.625,00
29	<b>MINGAU DE FARINHA LÁCTEA.</b> Sabor natural, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Embalagem primária: embalado à vácuo, 1kg, não poderá ser de lata, livre de perfurações, descamações e amassos. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Sustentare, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	200	16,30	3.260,00





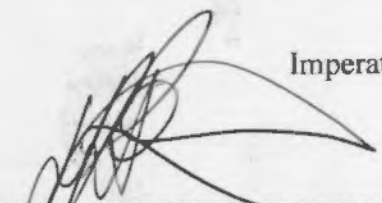
30	<p><b>ÓLEO DE SOJA REFINADO.</b> Características técnicas: óleo de soja refinado. Embalado em garrafa plástica tipo pet atóxico, não contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. Apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de 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	2.300	4,65	10.695,00
31	<p><b>PÃO DOCE.</b> 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	12,80	38.400,00
32	<p><b>POLPA DE FRUTAS - SABOR ACEROLA.</b> 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</p>	Kg	6.000	9,50	57.000,00





	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.				
33	<b>REPOLHO VERDE.</b> Produto in natura, 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	5,00	6.500,00
34	<b>SAL REFINADO IODADO.</b> Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcico 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	0,60	600,00
35	<b>SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE.</b> Peixe de água salgada, conservado em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalagem: Caixa com 50 latas de 125 g. Validade de 24 meses a contar da data de entrega. Marcas de referência: Coqueiro e Palmeiron, equivalentes ou de melhor qualidade.	Kg	700	24,00	16.800,00
<b>VALOR TOTAL</b>					<b>828.529,50</b>

Imperatriz/MA, 19 de dezembro de 2019.



**HERICK RODRIGUES ALENCAR**  
CPF N° 605.354.803-00  
Proprietário