

CNPJ: 05.648.696/0001-80

TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 2024.01.31.0004 PREGÃO ELETRÔNICO nº 001/2024

OBJETO: "Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios industrializados, visando atender ao Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE nas unidades educacionais da rede pública municipal de Itapecuru-Mirim/MA."

DESPACHO:

O presente processo de licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 001/2024 trata da seleção da melhor proposta, menor preço por item, conforme descrito no Edital deste procedimento licitatório.

Considerando o que consta nos autos, em especial nos termos da Lei de Licitações, do edital, das condições das propostas apresentadas pelas proponentes vencedoras, da manifestação de regularidade e legalidade apontada pela Controladoria Interna desta Casa, atendidos os requisitos da legislação, **ADJUDICO E HOMOLOGO** o procedimento licitatório e o julgamento levado a efeito pela Pregoeira do objeto licitado por menor preço por item às Empresas:

P.I.C. ARAÚJO LTDA - 16.634.005/0001-06

ITEM	OBJETO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR	VALOR
					UNITÁRIO	TOTAL
1	AÇUCAR REFINADO - REFINADO - com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce,	KG	ENNEBE	22.500	R\$ 4,21	R\$ 4.725,00
	livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de					



	sujidades,					
	parasitas, larvas					
	e detritos					
	animais e					
	vegetais.					
	Embalagem:					
	saco de					
	polietileno					
	atóxico,					
	contendo 1 Kg,					
	com a					
	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	liquido e número					
	1:					
	de registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente;					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
2	AÇUCAR	KG	ENNEBE	7.500	R\$ 4,27	R\$32.025,00
-	REFINADO	RO	LIVIVEBE	7.500	ΙΦ 4,27	K\$52.025,00
	REFINADO -					
	KEFINADU -					
1	com aparência					
	com aparência de pó fino,					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce,					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação,					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades,					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais.					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem:					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco de					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco de polietileno					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico,					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 1 Kg,					
	com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor doce, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico,					



	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	1:: 1/					
	liquido e número					
	de registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente;					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
3	ALHO IN	KG	IGARACHI	3.870	R\$ 21,61	R\$ 83.630,70
3		KG	IGARACHI	3.870	K\$ 21,01	R\$ 83.030,70
	NATURA - sem					
	réstia, bulbo					
	inteiro, de ótima					
	qualidade,					
	devem estar bem					
	definidos,					
	limpos, firmes,					
]	sem manchas e					
	livre de broto.					
	Isento de lesões					
	de origem física,					
	mecânica ou					
	biológica,					
	matéria terrosa,					
	sujidades ou					
	corpos estranhos					
	aderidos à					
	superficie					
	externa, livre de					
	enfermidades,					
	insetos, parasitas					
	e larvas;					
	embalagem com					
	-					
	do produto,					
	marca do					
	fabricante, data					
	de fabricação,					
	prazo de					
	validade, peso					
	liquido e número					
	de registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente;					
	observadas as					
	#5					



ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM CNPJ: 05.648.696/0001-80

				-	Γ	
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
4	ALHO IN	KG	IGARACHI	1.290	R\$ 21,61	R\$ 27.876,90
	NATURA- sem					
	réstia, bulbo					
	inteiro, de ótima					
	qualidade,					
	devem estar bem					
	definidos,					
	limpos, firmes,					
	sem manchas e					
	livre de broto.					
	Isento de lesões					
	de origem física,					
	mecânica ou					
	biológica,					
	matéria terrosa,					
	sujidades ou					
	corpos estranhos					
	aderidos à					
	superficie					
	externa, livre de					
	enfermidades,					
	insetos, parasitas					
	e larvas;					
	embalagem com					
	a identificação					
	do produto,					
	marca do					
	fabricante, data					
	de fabricação,					
	prazo de					
	validade, peso					
	liquido e número					
	de registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente;					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
8	BISCOITO	PCT	EMEGE	36.000	R\$ 4,46	R\$160.560,00
	DOCE TIPO			-	. , -	
	ROSQUINHA					
	SEM					
	LACTOSE -					
	Ingredientes:					
	Farinha de trigo					
	enriquecida com					
	ferro e ácido					
ı						
I	£41: /					
	fólico, açúcar, gordura vegetal,					



	açúcar invertido,						
	amido de milho,	l l	l j	! 		Ļ	
	sal iodado, coco	l l	l j	! 		Ļ	
	ralado, ou não		İ	! j		Į	
	fermentos	1	İ	l j		Į.	
	químicos	1	İ	l j		Į.	
1	(bicarbonato de	1	İ	l j		Į.	
	sódio,	1	İ	l j		Į.	
	pirofosfato ácido		ļ	! j		Į.	
1	de sódio e	1	İ	l j		Į.	
1	bicarbonato de	1	İ	l j		Į.	
			ļ	! j		Į.	
	amônio), aroma		ļ	! j		Į.	
1	idêntico ao		ļ	l j		Į.	
	natural de coco e	1	İ	! j		Į.	
	emulsificante		ļ	! j		Į.	
	lecitina de soja.		ļ	! j		Į.	
	Serão rejeitados		ļ	! j		Į.	
1	biscoitos mal		ļ	t i	ļ	Į.	
1	cozidos,	1	ļ	t j	ļ	Į.	
1	queimados e de		ļ	!	ļ	Į.	
1	caracteres		ļ	t i	ļ	Į.	
1	organolépticos	1	ļ	t j	ļ	Į.	
1	anormais, não		ļ	t j	ļ	Į.	
1	podendo	į l	ļ	!		Į.	
1	apresentar		ļ	t j	ļ	Į.	
1	excesso de		ļ	!	ļ	Į.	
1	dureza		ļ	t j	ļ	Į.	
1	e nem se	1	ļ	t j	ļ	Į	
1	apresentar		ļ	t j	ļ	Į.	
1	quebradiço.		ļ	!	ļ	Į.	
1	Embalagem:		ļ	t j	ļ	Į.	
1	pacote		ļ	!	ļ	Į.	
1	impermeável		ļ	t j	ļ	Į.	
1	lacrado,		ļ	t i	ļ	Į.	
1	contendo 300g	1	ļ	t j	ļ	Į.	
1	(caixa com 24		ļ	t j	ļ	Į.	
1	unidades), com a		ļ	!	ļ	Į.	
1	identificação do		ļ	t j	ļ	Į.	
1	produto, marca		ļ	t j	ļ	Į.	
1	do fabricante,		ļ	!	ļ	Į.	
1	data de		ļ	t j	ļ	Į.	
1	fabricação, prazo		ļ	t j	ļ	Į.	
1	de validade, peso		ļ	!	ļ	Į.	
1	líquido e número		ļ	t j	ļ	Į.	
	de registro no	l l	Ì	l j		Į.	
	órgão		ļ	! j		Į.	
	competente		ļ	! j		Į.	
1	Saúde,		ļ	t j	ļ	Į.	
1	devidamente		ļ	t j	ļ	Į.	
1	devidamente rotulado		ļ	t j	ļ	Į.	
1	rotulado conforme		ļ	t j	ļ	Į.	
1			ļ	!	ļ	Į.	
1	legislação		ļ	t j	ļ	Į.	
	vigente;		ļ	t j	ļ	Į.	
	observadas as		ļ	t j	ļ	Į.	
1	normas técnicas		ļ	!	ļ	Į.	
	pertinentes à	1	ļ	t j	ļ	Į	
	legislação		ļ	t j	ļ	Į.	
	sanitária de		ļ	t j	ļ	Į.	
I	alimentos.	<u> </u>		! <u> </u>	<u> </u>		
9	BISCOITO	PCT	EMEGE	12.000	R\$ 4,46	R\$ 5	53.520,00
1	DOCE TIPO	1	ļ	l j	ļ	I	
	ROSQUINHA	<u> </u>	li	l l	<u> </u>	<u></u>	



 		1	
SEM			
LACTOSE -			
Ingredientes:			
Farinha de trigo			
enriquecida com			
ferro e ácido			
fólico, açúcar,			
gordura vegetal,			
açúcar invertido,			
amido de milho,			
sal iodado, coco			
ralado, ou não			
fermentos			
químicos			
(bicarbonato de			
sódio,			
pirofosfato ácido			
de sódio e			
bicarbonato de			
amônio), aroma			
idêntico ao			
natural de coco e			
emulsificante			
lecitina de soja.			
Serão rejeitados			
biscoitos mal			
cozidos,			
queimados e de			
caracteres			
organolépticos			
anormais, não			
podendo			
apresentar			
excesso de			
dureza e nem se			
apresentar			
quebradiço.			
Embalagem:			
pacote			
impermeável			
lacrado,			
contendo 300g			
(caixa com 24			
unidades), com a			
identificação do			
produto, marca			
do fabricante,			
data de			
fabricação, prazo			
de validade, peso			
líquido e número			
de registro no			
órgão			
competente			
Saúde,			
devidamente			
rotulado			
conforme			
legislação			
vigente;			
observadas as			
normas técnicas			
 		1	



			T	1	T	1
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
12	BROA DE	PCT	VITAMILHO	680	R\$ 1,32	R\$ 897,60
	MILHO -					
	Farinha de trigo					
	enriquecida com					
	ferro e ácido					
	fólico, açúcar,					
	creme de milho,					
	amido de milho,					
	gordura vegetal,					
	açúcar invertido,					
	sal,					
	emulsificante:					
	lecitina de soja,					
	fermentos					
	químicos. De					
	boa qualidade					
	macia e aerada.					
	Serão rejeitadas					
	broas mal					
	assadas,					
	queimados,					
	amassadas,					
	achatados, com					
	aspecto de massa					
	pesada e de					
	características					
	organolépticas					
	anormais. A					
	embalagem de					
	400g, deve estar					
	fechada e deve					
	conter a					
	especificação do					
	produto, marca e					
	informações do					
	fabricante,					
	ingredientes,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade e					
	informação nutricional e					
	registro dos					
	órgãos					
1.1	competentes.	WC	OHALIENDESS	26.250	D# 15.05	D#400 212 50
14	CARNE	KG	QUALITY BEEF	26.250	R\$ 15,25	R\$400.312,50
	BOVINA					
	MOÍDA					
	CONGELADA					
	- Carne bovina					
	moída de 1ª					
	resfriada ou					
	congelada; sem					
	gordura; aspecto					
	própria, não					
	amolecida e nem					
	pegajosa; cor					
	vermelho vivo e					
[Termemo vivo e		l .	1	1	



	sem manchas						
	esverdeadas;						
	cheiro e sabor						
	próprio;						
	embalagem						
	plástica						
	transparente e						
	atóxica ou em						
	bandeja de						
	isopor, flexível e						
	resistente, que						
	garanta						
	integridade do						
	produto até o						
	momento do						
	consumo. Em						
	pacotes de 500 g.						
	Na embalagem						
	devem constar						
	dados de						
	identificação e						
	informações						
	nutricionais do						
	produto,						
	validade mínima						
	de 30 dias a						
	partir da data da						
	entrega, nº do						
	registro no SIF,						
	SIE ou SIM.						
20	FARINHA DE	KG	NATURAL	90	R\$ 7,60	R\$	684,00
20		KU	NATUKAL	90	K\$ 7,00	KΦ	004,00
	TAPIOCA -						
	tipo I, classe						
	granulada						
	~						
1	produto obtido a						
	produto obtido a						
	produto obtido a partir do						
	produto obtido a partir do processamento						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca,						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos,						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos,						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa,						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas						
	produto obtido a partir do processamento adequado de raiz da mandioca, respeitando as boas práticas de fabricação. Deve ser proveniente de matéria prima sã e limpa, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo						



	de Vigilância					
	Sanitária e do					
	Ministério de					
	Agricultura.					
	Embalagem					
	pacote					
	impermeável					
	contendo 1kg,					
	com a					
	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número					
	de registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente;					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
	Validade:					
	Mínimo de 06					
	(seis) meses a					
	(seis) meses a partir da data de					
	(seis) meses a partir da data de entrega do					
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto.	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO -	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais;	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas,	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades,	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52
35	(seis) meses a partir da data de entrega do produto. MACARRÃO TIPO PARAFUSO - obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos	PCT	BRANDINI	50.888	R\$ 4,29	R\$218.309,52



				r			
	sabor próprios.						
	Embalagem:						
	pacote de						
	plástico,						
	contendo 500g;						
	observadas as normas técnicas						
	pertinentes à						
	legislação sanitária de						
	alimentos.						
36	MACARRÃO	PCT	BRANDINI	16.962	R\$ 4,27	R\$	72.427,74
30	TIPO	rcı	DRANDINI	10.902	K\$ 4,27	KΦ	12.421,14
	PARAFUSO -						
	obtido pelo						
	amassamento de						
	farinha de trigo						
	especial ou da						
	sêmola de trigo						
	com água, sendo						
	permitido o						
	enriquecimento						
	do produto com						
	ovos, vitaminas e						
	minerais;						
	fabricadas a						
	partir de						
	matérias primas						
	sãs e limpas,						
	isentas de						
	matérias						
	terrosas, de						
	sujidades,						
	parasitas, larvas e detritos						
	animais ou						
	vegetais; odor e						
	sabor próprios.						
	Embalagem:						
	pacote de						
	plástico,						
	contendo 500g;						
	observadas as						
	normas técnicas						
	pertinentes à						
	legislação						
	sanitária de						
	alimentos.			1.0-			
38	MARGARINA	POTE	PURO SABOR	197	R\$ 6,22	R\$	1.225,34
	VEGETAL -						
	Característica						
	técnicas:						
	contendo sal, 60% de lipídeos.						
	Deve possuir						
	lacre de proteção						
	e registro do						
	produto no						
	Ministério da						
	Saúde.						
	Embalagem:						
	potes plásticos,						
	Potes plasticos,			İ	I	l	



CNPJ: 05.648.696/0001-80

	limpos, resistentes e não					
	violados.					
	Embalagem: 500					
	gramas.					
39	MILHO PARA	PCT	NATURAL	1.000	R\$ 3,50	R\$ 3.500,00
	PIPOCA - de					
	primeira					
	qualidade,					
	beneficiado,					
	polido, limpo,					
	isento de					
	sujidades e					
	outras misturas					
	de espécies.					
	Classe amarelo,					
	grupo duro, tipo					
	1. Embalagem:					
	pacote de Polietileno					
	Atóxico,					
	transparente,					
	resistente,					
	Termossoldado,					
	com capacidade					
	para 500 gramas.					
	Instruções					
	contidas no					
	rótulo:					
	Informação					
	nutricional,					
	número do lote,					
	data de					
	fabricação e					
	validade. O					
	produto deverá					
	apresentar no					
	mínimo 05					
	meses de					
	validade a partir					
	da data de					
	entrega.					

COMERCIAL PRASERES LTDA - 41.193.094/0001-40

ITEM	OBJETO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5	ARROZ	KG	SEPÉ	40.469	R\$ 5,50	R\$222.579,50
	BRANCO,					·
	CLASSE					
	LONGO					
	FINO, TIPO I					
	- beneficiado,					
	polido e da					
	safra corrente;					
	em bom estado					
	de conservação;					
	grãos inteiros					
	mínimo de					



	90%; isento de					
	fermentação,					
	mofo, odores					
	estranhos e de					
	substâncias					
	nocivas à					
	saúde; ausência					
	de sujidades,					
	insetos,					
	parasitas e					
	larvas.					
	Embalagem:					
	saco plástico					
	atóxico,					
	contendo 01 kg,					
	com a					
	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação,					
	prazo de					
	validade, peso					
	líquido e					
	número de					
	registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
(W.C.	gené	12 400	D 0 5 50	D¢ 74 100 50
6	ARROZ	KG	SEPÉ	13.489	R\$ 5,50	R\$ 74.189,50
	BRANCO,					
	CLASSE					
	LONGO					
	FINO, TIPO I					
	- beneficiado,					
	polido e da					
	safra corrente;					
	em bom estado					
	de conservação;					
	grãos inteiros					
	mínimo de					
	90%; isento de					
	fermentação,					
	mofo, odores					
	estranhos e de					
	substâncias					
	nocivas à					
	saúde; ausência					
	de sujidades,					
	insetos,					
	parasitas e					
1	larvas.					



	Embalagem:					
	saco plástico					
	atóxico,					
	contendo 01 kg,					
	com a					
	identificação do					
	1					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação,					
	prazo de					
	validade, peso					
	líquido e					
	número de					
	registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
1	conforme					
	legislação					
1	vigente,					
	observadas as					
	normas técnicas					
1	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
18	CEBOLA - de	KG	IN NATURA	5.900	R\$ 7,00	R\$ 41.300,00
18		KG	IN NATURA	3.900	K\$ /,00	R\$ 41.300,00
	ótima					
	qualidade; sã;					
	compacta,					
	C					
	firme e com					
	coloração					
	coloração					
	coloração uniforme; cor,					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados,					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida;					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande;					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente,					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de					
	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.					
19	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	IN NATURA	1.660	R\$ 7,00	R\$ 11.620,00
19	coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	IN NATURA	1.660	R\$ 7,00	R\$ 11.620,00



	qualidade; sã;					
	compacta,					
	firme e com					
	coloração					
	uniforme; cor,					
	odor e sabor					
	típicos da					
	espécie; casca					
	íntegra, sem					
	machucados,					
	manchas					
	escuras ou					
	amolecida;					
	colhidas ao					
	atingir o grau					
	normal de					
	evolução e					
	apresentadas ao					
	consumo no					
	tamanho					
	grande;					
	conforme					
	legislação					
	vigente,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
24	FEIJÃO	VC	TIA DORA	10.725	R\$ 9,50	R\$ 187.387,50
47	LEIDAO	KG	HA DOKA	19.725	1(ψ),50	101.301,30
27		KU	HA DOKA	19.723	10,50	κφ 167.567,50
27	PRETO - Tipo	KU	HA DORA	19.723	Ιψ 7,30	ιφ 107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra	KU	HA DORA	19.723	10,50	K\$ 107.507,50
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em	NO.	HA DUKA	19.723	14 7,30	107.307,30
	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de	KU	HA DOKA	19.723	160 7,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação;	KU	HA DOKA	19.723	160 7,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros	KU	HA DOKA	19.723	149,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de	KU	HA DOKA	19.723	149,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor	KU	HA DOKA	19.723	149,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de	KU	HA DOKA	19.723	149,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor	KU	HA DOKA	19.723	149,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade	KU	TIA DORA	19.723	149,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente,	KU	TIA DORA	19.723	K\$ 7,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e	KU	HA DOKA	19.723	K\$ 7,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato	KU	HA DOKA	19.723	K\$ 7,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais,	KU	HA DOKA	19.723	K\$ 7,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros,	KU	TIA DORA	19.723	Kg 7,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos;	KU	TIA DORA	19.723	K\$ 7,50	107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de	KU	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação,	KU	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores	KU	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação,	KU	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de	KU	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias	KU	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à â	KU	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência	KU	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades,	KU	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos,	KU	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e	KU	TIA DOKA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas.	KU .	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas.	KU .	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas.	KU .	TIA DORA	19.723		107.307,30
	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico	KU .	TIA DORA	19.723		107.307,30
27	PRETO - Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas.	KU .	TIA DORA	19.723		107.307,30



	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação,					
	prazo de					
	validade, peso					
	líquido e					
	número de					
	registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente,					
	observadas as		 -			
	normas técnicas					
	pertinentes à		 -			
	legislação					
	sanitária de		 -			
	alimentos.					
25		V.C	TIA DODA	(575	D¢ 0.50	D¢ (2.4(2.50
25	FEIJÃO	KG	TIA DORA	6.575	R\$ 9,50	R\$ 62.462,50
	PRETO- Tipo					
	I, da safra		<u> </u>			
	corrente; em					
	bom estado de					
	conservação;					
	grãos inteiros					
	mínimo de		<u> </u>			
	95%; na cor					
	característica à					
	variedade					
	correspondente,					
	de tamanho e					
	formato		<u> </u>			
	naturais,		<u> </u>			
			<u> </u>			
	maduros,		<u> </u>			
	limpos e secos;		<u> </u>			
	isento de					
	fermentação,					
	mofo, odores					
	estranhos e de					
	substâncias					
	nocivas à					
	saúde; ausência		<u> </u>			
	de sujidades,		<u> </u>			
	insetos,		<u> </u>			
	parasitas e		<u> </u>			
	larvas.		<u> </u>			
	Embalagem:					
	saco plástico					
	atóxico de 1 kg,					
	com a					
	identificação do					
	produto, marca		<u> </u>			
1	,	1				
	do fabricante	į į	'			
	do fabricante,					
	data de					
	data de fabricação,					
	data de fabricação, prazo de					
	data de fabricação,					



ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM CNPJ: 05.648.696/0001-80

	líquido e					
	número de					
	registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente,					
	observadas as normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
30	LARANJA	KG	IN NATURA	2.150	R\$ 3,50	R\$ 7.525,00
	PÊRA IN	RO	III I WIII OIGI	2.130	Ιψ 5,50	Αψ 7.323,00
	NATURA - de					
	ótima					
	qualidade; sã;					
	compacta,					
	firme e com					
	coloração					
	uniforme; cor,					
	odor e sabor					
	típicos da					
	espécie; casca					
	íntegra, sem					
	machucados,					
	manchas					
	escuras ou					
	amolecida; colhidas ao					
	colhidas ao atingir o grau					
	normal de					
	evolução e					
	apresentadas ao					
	consumo no					
	tamanho					
	grande;					
	conforme					
	legislação					
	vigente,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
34	alimentos. LOURO EM	PCT	MARATÁ	723	D\$ 2.05	D¢ 2 205 15
34	FOLHA -	rCi	WIAKATA	143	R\$ 3,05	R\$ 2.205,15
	desidratado, em					
	folha seca,					
	obtido de					
	espécimes					
	vegetais					
	genuínos,					
	folhas sãs,					
	limpas e secas,					
	cor e cheiro					
	próprios. Isento					
		<u> </u>				



	de materiais					
	estranhos a sua					
	espécie. Em					
	embalagem de					
	polietileno					
	transparente de					
	100 a Cam					
	100 g. Com					
	data de validade					
	mínima de 11					
	meses a contar					
	da data de					
	entrega.					
37	MANTEIGA	POTE	PRESIDENTE	67	R\$ 31,00	R\$ 2.077,00
	SEM SAL -					
	Manteiga de					
	primeira					
	qualidade sem					
	sal					
	Especificação:					
	Creme					
	pasteurizado					
	obtido a partir					
	do leite de vaca.					
	A matéria gorda					
	da manteiga					
	deverá estar					
	composta					
	exclusivamente					
	de gordura					
	láctea. Não					
	deverá conter:					
	gordura vegetal					
	hidrogenada,					
	corantes e					
	aromatizantes					
	artificiais. Com					
	sabor suave,					
	aroma delicado,					
	sem ranço, com					
	cor branco					
	amarelada sem					
	manchas ou					
	pontos de outra					
	coloração, sem					
	odor estranho e					
	com					
	aparência/consi					
	stência sólida,					
	pastosa. Deve					
	possuir lacre de					
	proteção e					
	registro do					
	produto no					
	Ministério da					
	Saúde.					
	Embalagem:					
	potes plásticos,					
	limpos,					
	resistentes e					
	não violados.					
	Embalagem:					
	500 gramas.					



CNPJ: 05.648.696/0001-80

VALOR TOTAL R\$611.346,15	
---------------------------	--

D LORD COMERCIO LTDA - 19.208.342/0001-20

ITEM	OBJETO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR	VALOR
					UNITÁRIO	TOTAL
7	BATATA INGLESA - de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de	KG	In natura	2000	R\$ 6,20	R\$ 12.400,00
10	alimentos. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos	PCT	Petyan	36.000,00	R\$ 4,24	R\$ 152.640,00



	anormais, Teor					
	máximo de sódio					
	de 202 mg em 30					
	g do produto. Não					
	podendo ainda					
	apresentar					
	excesso de dureza					
	e nem se					
	apresentar					
	quebradiço.					
	Embalagem:					
	pacote					
	impermeável					
	lacrado, contendo					
	360g (3x1), com a					
	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número					
	de registro no					
	órgão competente					
	Saúde,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente;					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
11	BISCOITO	PCT	Petyan	12.000	R\$ 4,24	R\$ 50.880,00
11	SALGADO	101	1 Ctyan	12.000	K\$ 4,24	K\$ 50.880,00
	TIPO CREAM					
	CRAKER -					
	Ingredientes:					
	farinha de trigo					
	enriquecida com ferro e ácido					
	fólico, açúcar,					
	gordura vegetal					
	hidrogenada,					
	açúcar invertido,					
	sal refinado,					
	extrato de malte,					
	estabilizante					
	lecitina de soja,					
	fermentos					
	químicos. Serão					
	rejeitados					
	biscoitos mal cozidos,					
	queimados e de					
	caracteres					
	organolépticos					
	anormais, Teor					
	máximo de sódio					
	maximo de soulo					



ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM CNPJ: 05.648.696/0001-80

	de 202 mg em 30					
	g do produto. Não					
	podendo ainda					
	apresentar					
	excesso de dureza					
	e nem se					
	apresentar					
	quebradiço.					
	Embalagem:					
	pacote					
	impermeável					
	lacrado, contendo					
	360g(3x1), com a					
	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número					
	de registro no					
	órgão competente					
	Saúde,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente;					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
21	FÉCULA DE	KG	Amafil	200	R\$ 6,99	R\$ 1.398,00
	MANDIOCA -					,,
	Embalagem					
	plástica com peso					
	líquido de lKg,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
23	FEIJÃO	KG	Natural	6.575	R\$ 7,83	R\$ 51.482,25
1	CARIOCA -			3.0,0		-14 51.102,25
1	Tipo I, da safra					
1	corrente; em bom					
1	estado de					
	conservação;					
1	grãos inteiros					
1	mínimo de 95%;					
1	na cor					
1	característica à					
	variedade					
	correspondente,					
1	de tamanho e					
1	formato naturais,					
	maduros, limpos					
	e secos; isento de					
	fermentação,					



	mofo, odores					
	estranhos e de					
	substâncias					
	nocivas à saúde;					
	ausência de					
	sujidades,					
	insetos, parasitas					
	e					
	larvas.					
	Embalagem: saco					
	plástico atóxico					
	de 1 kg, com a					
	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número					
	de registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
29	FRANGO	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO -	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas;	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto,	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso,	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem:	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: plástica contendo	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: plástica contendo todas as	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: plástica contendo todas as informações	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: plástica contendo todas as informações necessárias,	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: plástica contendo todas as informações necessárias, atóxica, flexível e	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00
29	FRANGO INTEIRO CONGELADO - carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: plástica contendo todas as informações necessárias,	KG	Cogran	300	R\$ 11,13	R\$ 3.339,00



	integridade do					
	produto até o					
	momento do					
	consumo,					
	acondicionada					
	em caixa de					
	papelão contendo					
	08 frangos e					
	pesando					
	aproximadamente					
	20 Kg, com a					
	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número					
	de registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	alimentos					
	abatidos sob					
	inspeção					
	veterinária;					
	manipulada em					
	condições					
	higiênicas					
	adequdas.					
21		DOT	ITALAC	21.020	D¢ (21	D¢ 102 (24.20
31	LEITE EM PÓ -	PCT	ITALAC	31.020	R\$ 6,21	R\$ 192.634,20
	obtido por					
	desidratação do					
	leite de vaca					
	integral e apto					
	para a					
	alimentação					
	humana mediante					
	processos					
	tecnologicamente					
1	adequados. Teor					
1	nutricional					
1	mínimo para					
1	porção de 25g:					
1	proteína - 9%,					
1	gorduras totais –					
	13%, sem					
	gorduras trans e					
	enriquecido com					
	cálcio. Aparência					
	de pó fino,					
	homogêneo, na					
	cor própria, de					



	fácil escoamento,					
	não devendo estar					
	melado ou					
	empedrado; odor					
	e sabor:					
	agradável, não					
	rançoso,					
	semelhante ao					
	leite fluído;					
	ausência de					
	conservadores,					
	sujidades,					
	parasitas, larvas e					
	detritos animais					
	ou vegetais.					
	Embalagem:					
	pacote					
	impermeável					
	lacrado, contendo					
	200g, com a					
	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número					
	de registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente. Deverão					
	ser observadas as					
	especificações					
	gerais do					
	Regulamento					
	Técnico de					
	Identidade e					
	Qualidade de					
	Leite em pó,					
	fixado pela					
	Portaria n° 369,					
	de 04/09/97,					
	MAA.					
32	LEITE EM PÓ -	PCT	ITALAC	10.340	D\$ 6.21	R\$ 64.211,40
32		rCi	HALAC	10.340	R\$ 6,21	ND 04.211,40
	desidratação do					
	leite de vaca					
	integral e apto					
	para a					
	alimentação					
	humana mediante					
	processos					
	tecnologicamente					
	adequados. Teor					
	nutricional					
	mínimo para					
	porção de 25g:					
	proteína - 9%,					
	proteina - 9/0,					



	gorduras totais -					
	13%, sem					
	gorduras trans e					
	enriquecido com					
	cálcio. Aparência					
	de pó fino,					
	homogêneo, na					
	cor própria, de					
	fácil escoamento,					
	não devendo estar					
	melado ou					
	empedrado; odor					
	e sabor:					
	agradável, não					
	rançoso,					
	semelhante ao					
	leite fluído;					
	ausência de					
	conservadores,					
	sujidades,					
	parasitas, larvas e					
	detritos animais					
	ou vegetais.					
	Embalagem:					
	pacote					
	impermeável					
	lacrado, contendo					
	200g, com a					
	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número					
	de registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente. Deverão	ı				
1						
	ser observadas as					
	ser observadas as especificações					
	ser observadas as especificações gerais do					
	ser observadas as especificações gerais do Regulamento					
	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de					
	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e					
	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de					
	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e					
	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó,					
	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela					
	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369,					
	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97,					
	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MAA.	DOT	200		DC 14.05	2.000.00
33	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MAA. LEITE SEM	PCT	200	La	R\$ 14,95	R\$ 2.990,00
33	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MAA. LEITE SEM LACTOSE -	PCT	200		R\$ 14,95	R\$ 2.990,00
33	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MAA. LEITE SEM LACTOSE - leite zero lactose	PCT	200	La Serenissima	R\$ 14,95	R\$ 2.990,00
33	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MAA. LEITE SEM LACTOSE -	PCT	200		R\$ 14,95	R\$ 2.990,00
33	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MAA. LEITE SEM LACTOSE - leite zero lactose	PCT	200		R\$ 14,95	R\$ 2.990,00
33	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MAA. LEITE SEM LACTOSE - leite zero lactose em pó instantâneo de făcil	PCT	200		R\$ 14,95	R\$ 2.990,00
33	ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MAA. LEITE SEM LACTOSE - leite zero lactose em pó instantâneo	PCT	200		R\$ 14,95	R\$ 2.990,00



	consumido como					
	uma bebida,					
	bastando					
	adicionar água,					
	ou utilizado no					
	preparo de					
	receitas,					
	permitindo uma					
	dieta sem					
	restrições aos					
	intolerantes à					
	lactose e					
	alérgicos à					
	proteína do leite.					
	Possui reduzidos					
	teores de					
	gorduras e					
	calorias. Não					
	conter glúten,					
	podendo ser					
	consumido pelos					
	celíacos.					
	Embalagem: lata					
	contendo 300g,					
	com a					
	identificação do					
	produto, marca					
	do fabricante,					
	data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número					
	de registro no					
	órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente;					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
	Validade:					
	Mínimo de 06					
	(seis) meses a					
	partir da data de					
	entrega do					
	produto.					
40		ED	Concórdia	6 102	D\$ 6.50	D¢ 40.212.10
40		FR	Concordia	6.102	R\$ 6,59	R\$ 40.212,18
	SOJA					
	VEGETAL -					
	refinado dentro					
	de padrão					
	rigoroso de					
	qualidade;					
	agnosto l'amida -					
	aspecto límpido e					
	isento de					
	impurezas, sem					



	cheiro, leve e					
	saudável, de					
	acordo com os					
	padrões legais,					
	devendo conter					
	no mínimo 2,8					
	mg de vitamina E,					
	de 2 a 3g de					
	gordura saturada					
	na porção de 13					
	ml. Embalagem:					
	tipo Pet plástica,					
	contendo 900 ml,					
	devidamente					
	rotulada					
	conforme					
	legislação					
	vigente,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
50	TOMATE,	PCT	Bonare	10.000	R\$ 2,56	R\$ 25.600,00
	EXTRATO -					<i>'</i>
	com no mínimo					
	1% de					
	carboidrato e 5%					
	de sódio por					
	porção; fabricado					
	com frutos					
	maduros,					
	escolhidos, sãos,					
	sem pele e					
	sementes; livre de					
	fermentação; com					
	aparência de					
	massa mole e cor					
	vermelho vivo;					
	cor e odor					
	próprios;	ĺ	1	İ		
	ausência de					
1	corantes					
	corantes					
	corantes artificiais e dos					
	corantes artificiais e dos conservadores					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico;					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico;					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g,					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante,					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente.					
	corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico; Embalado em sachê de 300g, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão					



CNPJ: 05.648.696/0001-80

a contar da data da entrega.			
		VALOR TOTAL	R\$ 597.787,03

MARGHESS DISTRIBUIDORA E SERVICOS LTDA - 20.628.085/0001-64

ITEM	OBJETO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR	VALOR
					UNITÁRIO	TOTAL
13	CAFE EM PÓ - 250 gramas, em pó homogêneo, torrado e moído, constituído de grão de café tipo 8cob ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA), evitando presença de grãos preto - verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitido - se café roubusta (Conilon), com classificação de bebida de dura à rio, isento de gosto rio zona. embalado a vácuo com selo ABIC e SAC da empresa em sua embalagem.	PCT	União	4.000	R\$ 7,23	R\$ 28.920,00
16	CARNE DE BOI SECA (CHARQUE) DE TRASEIRA - carne de bovina/ vaca salgada e cortada em mantas. Serão rejeitadas quando apresentar odor e sabor desagradáveis e anormais; quando a gordura estiver rançosa; quando amolecido, úmido e pegajoso; embalagem plástica à vácuo, contendo 500g, com a especificação do produto, validade, peso, Registro no Ministério Competente e selo	PCT	Vilheto	6.038	R\$ 20,00	R\$ 120.760,00



					1	
	do Serviço de					
	Inspeção Federal (SIF) expedido pelo					
	Ministério da					
	Agricultura,					
	Pecuária e					
	Abastecimento; abatida sob					
	inspeção					
	veterinária;					
	manipulada em condições					
	higiênicas					
	adequadas e sem					
	adição de substâncias					
	químicas; isenta de					
	sujidades, parasitas					
17	e larvas.	DCT	77'11	2.012	D¢ 20.00	D¢ 40.240.00
17	CARNE DE	PCT	Vilheto	2.012	R\$ 20,00	R\$ 40.240,00
	BOI SECA					
	(CHARQUE)					
	DE					
	TRASEIRA -					
	carne de bovina/					
	vaca salgada e					
	cortada em					
	mantas. Serão					
	rejeitadas					
	quando					
	apresentar odor					
	e sabor					
	desagradáveis e					
	anormais;					
	quando a					
	gordura estiver					
	rançosa; quando					
	amolecido,					
	úmido e					
	pegajoso;					
	embalagem					
	plástica à					
	vácuo, contendo					
	500g, com a					
	especificação					
	do produto,					
	validade, peso,					
	Registro no					
	do produto, validade, peso,					



	 	-		I		
	Ministério					
	Competente e					
	selo do Serviço					
	de Inspeção					
	Federal (SIF)					
	expedido pelo					
	Ministério da					
	Agricultura,					
	Pecuária e					
	Abastecimento;					
	abatida sob					
	inspeção					
	veterinária;					
	manipulada em					
	condições					
	higiênicas					
	adequadas e					
	sem adição de					
	substâncias					
	químicas; isenta					
	de sujidades,					
	parasitas e					
	larvas.					
22		V.C.	T. D	1.075	D 0 7 71	D¢ 152.070.75
22	FEIJÃO CARIOCA Tipo	KG	Tia Dora	1.975	R\$ 7,71	R\$ 152.079,75
	I, da safra corrente;					
	em bom estado de conservação; grãos					
	inteiros mínimo de					
	95%; na cor característica à					
	variedade					
	correspondente, de					
	tamanho e formato naturais, maduros,					
	limpos e secos;					
	isento de fermentação, mofo,					
	odores estranhos e					
	odores estranhos e de substâncias					
	odores estranhos e					
	odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos,					
	odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas.					
	odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1					
	odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a					
	odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a identificação do					
	odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 1 kg, com a					



					·	
	validade, peso					
	líquido e número de					
	registro no órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado conforme					
	legislação vigente,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação sanitária					
	de alimentos.					
26	FILÉ DE PEITO	KG	Friato	58.662	R\$ 18,88	R\$
	DE FRANGO					1.107.538,56
	SEM OSSO E					1.107.550,50
	SEM PELE - carne					
	firme, cor própria e					
	sem manchas					
	esverdeadas; cheiro					
	e sabor próprio,					
	com a especificação					
	do produto,					
	registro no órgão					
	competente e selo					
	do Serviço de					
	Inspeção Federal					
	(SIF) expedido pelo					
	Ministério da					
	Agricultura,					
	Pecuária e					
	Abastecimento.					
	Embalados em					
	bandejas de isopor;					
	acondicionada em					
	caixa de papelão					
	com a identificação					
	do produto, marca					
	do fabricante, data					
	de fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número de					
	registro no órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado conforme					
	legislação vigente,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação sanitária					
	de alimentos					
	abatidos sob					
	inspeção					
	veterinária;					
	manipulada em					
	condições					
	higiênicas					
	adequadas.					
27	FILÉ DE	KG	Friato	19.554	R\$ 18,84	R\$ 368.397,36
	PEITO DE					
	TEITO DE					



F	FRANGO			
s	SEM OSSO E			
s	SEM PELE -			
C	carne firme, cor			
p	própria e sem			
n	nanchas			
e	esverdeadas;			
c.	cheiro e sabor			
p	próprio, com a			
e	especificação			
d	do produto,			
v	validade, peso,			
re	registro no			
ó	órgão			
C	competente e			
S	selo do Serviço			
d	le Inspeção			
F	Federal (SIF)			
e.	expedido pelo			
N	Ministério da			
A	Agricultura,			
P	Pecuária e			
A	Abastecimento.			
E	Embalados em			
b	oandejas de			
is	sopor;			
a	condicionada			
e	em caixa de			
	papelão com a			
	dentificação do			
	produto, marca			
	lo fabricante,			
	lata de			
	abricação,			
	orazo de			
	validade, peso			
	íquido e			
	número de			
	registro no			
	orgão			
C	competente,			



ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM CNPJ: 05.648.696/0001-80

					1	
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos					
	abatidos sob					
	inspeção					
	veterinária;					
	manipulada em					
	condições					
	higiênicas					
	adequadas.					
28	FLOCÃO DE	PCT	Nordestino	350	R\$ 1,48	R\$ 518,00
	MILHO - flocos de milho pré-cozido, para Cuscuz. Tipo flocada, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g, Embalagem: saco de plástico, atóxica, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do					



ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM CNPJ: 05.648.696/0001-80

	quantidade do					
	produto. O produto					
	deverá apresentar validade mínima de					
	06 (seis) meses a					
	partir da data de					
	entrega na unidade					
	requisitante.					
48	SOBRECOXA DE	KG	Copacol	36.862	R\$ 10,30	R\$ 379.683,75
	FRANGO		•			ĺ
	CONGELADA -					
	carne firme, cor					
	própria e sem					
	manchas					
	esverdeadas; cheiro e sabor próprio,					
	com a especificação					
	do produto,					
	validade, peso,					
	registro no órgão					
	competente e selo					
	do Serviço de					
	Inspeção Federal					
	(SIF) expedido pelo					
	Ministério da Agricultura,					
	Pecuária e					
	Abastecimento.					
	Embalados em					
	bandejas de isopor;					
	acondicionada em					
	caixa de papelão					
	com a identificação					
	do produto, marca do fabricante, data					
	de fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número de					
	registro no órgão					
	competente,					
	devidamente					
	rotulado conforme					
	legislação vigente, observadas as					
	observadas as normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação sanitária					
	de alimentos					
	abatidos sob					
	inspeção					
	veterinária;					
	manipulada em condições					
	higiênicas					
	adequadas.					
49	SOBRECOXA	KG	Copacol	12.287,50	R\$ 10,30	R\$ 126.561,25
	DE FRANGO		_			
	CONGELADA					
	- carne firme,					
	cor própria e					
	proprie c					



1				
	sem manchas			
	esverdeadas;			
	cheiro e sabor			
	próprio, com a			
	especificação			
	do produto,			
	validade, peso,			
	registro no			
	órgão			
	competente e			
	selo do Serviço			
	de Inspeção			
	Federal (SIF)			
	expedido pelo			
	Ministério da			
	Agricultura,			
	Pecuária e			
	Abastecimento.			
	Embalados em			
	bandejas de			
	isopor;			
	acondicionada			
	em caixa de			
	papelão com a			
	identificação do			
	produto, marca			
	do fabricante,			
	data de			
	fabricação,			
	prazo de			
	validade, peso			
	líquido e			
	número de			
	registro no			
	órgão			
	competente,			
	devidamente			
	rotulado			
	conforme			
	legislação			
	vigente,			
	<u>l</u>		<u> </u>	



CNPJ: 05.648.696/0001-80

observadas as			
normas técnicas			
pertinentes à			
legislação			
sanitária de			
alimentos			
abatidos sob			
inspeção			
veterinária;			
manipulada em			
condições			
higiênicas			
adequadas.			
I		VALOR TOTAL	R\$
			2.324.698,67

ALMEIDA SUPERMERCADO LTDA - 23.184.664/0001-53

ITEM	OBJETO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
15	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- Carne bovina moída de la resfriada ou congelada; sem gordura; aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; embalagem plástica transparente e atóxica ou em bandeja de isopor, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 500 g. Na embalagem devem constar dados de	KG	QUALITY BEEF / MERCURIO ALIM. S.A. ABATEDOURO FRIGORIFICO	8.750	R\$ 16,89	R\$ 147.787,50



	identificação e					
	informações					
	nutricionais do					
	produto,					
	validade mínima					
	de 30 dias a					
	partir da data da					
	entrega, no do					
	registro no SIF,					
	SIE ou SIM.					
47	SAL MOÍDO	KG	INTERSAL /L.	2.300	R\$ 1,45	R\$ 3.335,00
4/	IODADO -	KO		2.300	ΚΦ 1,73	ΚΦ 5.555,00
	extraído de		PRAXEDES			
	fontes naturais,		GOMES			
			GOMES			
	recristalizado;					
	com teor mínimo					
	de 98,5% de					
	cloreto de sódio					
	sobre a					
	substância seca,					
	adicionado de					
	antiumectante e					
	iodo; aparência					
	de cristais de					
	granulação					
	uniforme, na cor					
	branca, não					
	devendo estar					
	úmido, pegajoso					
	ou empedrado;					
	odor inodoro e					
	sabor:					
	característico					
	(salino); Iodo:					
	teor igual ou					
	superior a 40					
	miligramas até o					
	limite máximo					
	de 100					
	miligramas de					
	quilograma do					
	produto;					
	ausência de					
	sujidades,					
	parasitas, larvas					
	e detritos					
	animais ou					
	vegetais.					
	Embalagem:					
	saco plástico					
	atóxico,					
	contendo 01 kg,					
	devidamente					
	rotulado					
	conforme					
	legislação					
	vigente;					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
L	, ,					1



CNPJ: 05.648.696/0001-80

sanitária de alimentos.				
		VALC	OR TOTAL	R\$
				151.122,50

U M L MENDES - 28.117.156/0001-76

ITEM	OBJETO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR	VALOR
					UNITÁRIO	TOTAL
41	PIMENTA DO	PCT	DONA	26.700	R\$ 1,50	R\$
	REINO EM PÓ -		CLARA-			40.050,00
	aparência de pó					40.030,00
	fino, homogêneo,		TRÊS			
	na cor própria, não devendo estar		CORAÇÕES			
	melado ou					
	empedrado;					
	cheiro pungente;					
	sabor picante;					
	fabricado a partir					
	de frutos maduros					
	ou próximos da					
	maturação, sãos,					
	limpos, dessecados e					
	dessecados e moídos com as					
	adequadas					
	técnicas de					
	higiene; isento de					
	matérias terrosas,					
	de sujidades,					
	parasitas, larvas,					
	detritos animais					
	ou vegetais.					
	Embalagem:					
	pacote plástico, contendo 100g,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
42	PIMENTA DO	PCT	DONA	8.900	R\$ 1,50	R\$
	REINO EM PÓ -		CLARA-			13.350,00
	aparência de pó		TRÊS			
	fino, homogêneo, na cor própria, não					
	devendo estar		CORAÇÕES			
	melado ou					
	empedrado;					
	cheiro pungente;					
	sabor picante;					
	fabricado a partir					
	de frutos maduros					
	ou próximos da					
	maturação, sãos,					



ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM

	limpos,					
	dessecados e					
	moídos com as					
	adequadas					
	técnicas de					
	higiene; isento de					
	matérias terrosas,					
	de sujidades,					
	parasitas, larvas,					
	detritos animais					
	ou vegetais.					
	Embalagem:					
	pacote plástico,					
	contendo 100g,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
12	alimentos.	WC	A CEROL DA	11.250	D 0 0 40	DΦ
43	POLPA DE	KG	ACEROLIMA	11.250	R\$ 8,40	R\$
	FRUTA -		FABRICA DE			94.500,00
	sabores: maracujá,					
	acerola, caju e		POLPA			
	goiaba, 100%					
	natural, sem					
	aditivos químicos,					
	congelada e					
	acondicionada em					
	saco plástico					
	transparente					
	devidamente					
	lacrado, contendo					
	1 kg, com					
	rendimento					
	mínimo de 3					
	litros, devendo					
	apresentar a					
	identificação do					
	fornecedor, o					
	peso, o					
	rendimento, data					
	de validade e a					
	as informações					
	nutricionais.					
44	POLPA DE	KG	ACEROLIMA	3.750	R\$ 8,40	R\$
''	FRUTA- sabores:	11.0		5.750	124 0, 10	
	maracujá, acerola,		FABRICA DE			31.500,00
	caju e goiaba,		POLPA			
	100% natural, sem		I OLI A			
	aditivos químicos,					
	congelada e					
	acondicionada em					
	saco plástico					
	transparente					
	devidamente					
	lacrado,					
	contendo 1 kg,					
	com rendimento					
	mínimo de 3					
	litros, devendo					
	apresentar a					
	apresentar a	I	l	I	1	



	identificação do					
	fornecedor, o					
	peso, o					
	rendimento, data					
	de validade e as					
	informações					
1.5	nutricionais.	D.C.T.	GOD 4 GOD 4	0.250	D 0 5 50	D.O.
45	PROTEÍNA	PCT	SORA SORA	8.250	R\$ 5,50	R\$
	TEXTURIZADA		ALIMENTOS			45.375,00
	DE SOJA -		71EIIIIEI (100			13.373,00
	produto proteico					
	obtida por fiação e					
	extrusão					
	termoplástica, a					
	partir de uma ou					
	mais das seguintes					
	matérias-primas:					
	proteína isolada					
	de soja, proteína					
	concentrada de					
	soja e farinha					
	desengordurada					
	de soja. A proteína					
	texturizada de soja					
	é utilizada como					
	ingrediente de					
	alimentos como					
	fonte proteica e					
	como "extensor"					
	em produtos de					
	carne. É tolerada a					
	adição de aromas					
	e/ou corantes ao					
	produto com					
	destinação					
	específica, desde					
	que tais aditivos					
	sejam compatíveis					
	com os alimentos					
	a serem					
	elaborados, e					
	aprovados pela					
	CNNPA.					
	Embalagem:					
	pacote plástico,					
	contendo 400g,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
	alimentos.					
46	PROTEÍNA	PCT	SORA SORA	2.750	R\$ 5,50	R\$
	TEXTURIZADA					15 125 00
	DE SOJA -		ALIMENTOS			15.125,00
	produto proteico					
	obtida por fiação e					
	extrusão					
	termoplástica, a					
	partir de uma ou					
	mais das seguintes					
	matérias-primas:					
	materias-primas.			I	1	



		<u> </u>		Т	Г	1
	proteína isolada					
	de soja, proteína concentrada de					
	soja e farinha					
	desengordurada					
	de soja. A proteína					
	texturizada de soja					
	é utilizada como					
	ingrediente de					
	alimentos como					
	fonte proteica e					
	como "extensor"					
	em produtos de					
	carne. É tolerada a					
	adição de aromas e/ou corantes ao					
	produto com					
	destinação					
	específica, desde					
	que tais aditivos					
	sejam compatíveis					
	com os alimentos					
	a serem					
	elaborados, e					
	aprovados pela					
	CNNPA. Embalagem:					
	pacote plástico,					
	contendo 400g,					
	observadas as					
	normas técnicas					
	pertinentes à					
	legislação					
	sanitária de					
5.1	alimentos.	ED	CADIO /DID	11.160	D# 1 27	D.¢
51	VINAGRE BRANCO	FR	SADIO /IND.	11.160	R\$ 1,27	R\$
	FERMENTADO		DE			14.173,20
	DE ÁLCOOL		ALMENTOS			
	COM ACIDEZ					
	MINIMA DE 4%					
	- produto					
	translúcido; cor,					
	sabor e odor					
	característicos.					
	Embalagem: frasco plástico de					
	500 ml, com a					
	identificação do					
	produto, marca do					
	fabricante, data de					
	fabricação, prazo					
	de validade, peso					
	líquido e número					
	de registro no					
	órgão					
	competente, devidamente					
	rotulado conforme					
	legislação vigente,					
	observadas as					
1						
	normas técnicas					1



CNPJ: 05.648.696/0001-80

pertinentes legislação sanitária alimentos.	à de		
		VALOR TOTAL	R\$
			254.073,20

Itapecuru Mirim/MA, 03 de Junho de 2024

HILTON CÉSAR NEVES DA SILVA

Secretário Municipal de Educação