

MAPA DE APURAÇÃO E DEMONSTRAÇÃO DE PREÇO MÉDIO

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) visando atender as necessidades da Secretaria Executiva de Desenvolvimento Social, em atendimento ao Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) – Sede e Distrito de Monte Dourado), Centro Referência Especializado em Assistência Social (CREAS), Serviço de Convivência e Fortalecimentos de Vínculos (SCFV) e Programa Bolsa Família (PBF), Peti, Centro de Convivência do Idoso, conforme descrito no Termo de Referência.

1 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

DESCRIÇÃO DE MATERIAIS PARA MÉDIA DE MECARDO REGIONAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	COTAÇÃO ELETRONICA	COTAÇÃO 2	COTAÇÃO 3	V. UNIT MÉDIO	V. MEDIO TOTAL
1.	ACHOCOLATADO em pó solúvel a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatizantes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e atender as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. Prazo de validade: mínimo de 10 (dez) meses a partir da data da entrega. Embalagem contendo 400g.	Und	680	4,52	8,50	9,45	7,49	5.093,20
2.	AÇUCAR triturado de 1ª qualidade, contendo o mínimo de 98,5% de sacarose, aparência homogênea, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, embalagem de polietileno de 1kg contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalado em plástico resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. A validade tem que ser no mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 01 kg. Acondicionados em Fardo contendo 30 kg.	kg	900	3,74	4,95	5,70	4,80	4.320,00



licitasesdes@gmail.com

3.	AVEIA EM FLOCOS FINOS produto resultante de moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem: pacote 200g, composição nutricional, marca do fabricante, prazo de validade. Não deve apresentar mofo ou umidade.	Pct	600	3,58	2,99	13,50	6,69	4.014,00
4.	CAFÉ torrado e moido, 100% puro, acondicionado em embalagem de alumínio metalizada, embalado à vácuo, data de vencimento de no mínimo 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem contendo 250g. Acondicionado em caixa, contendo 20 pacotes.	PCT	1.800	4,12	4,35	4,35	4,27	7.686,00
5.	LEITE EM PÓ, integral, envasados em pacotes plástico aluminizados, herméticos, resistentes, protegidos contra contaminação. Devendo constar no rótulo: procedência, tipo, lote, peso, composição, marca, data de fabricação e prazo de validade. Devendo atender aos padrões exigidos pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Acondicionado em Fardos lacrados ou em caixas de papelão, limpas, íntegras e resistentes. A validade tem que ser no mínimo de 10(dez) meses a contar da data de entrega. Pacote contendo 400g.	Pct	680	12,77	12,74	17,50	14,34	9.751,20
6.	FARINHA DE TAPIOCA de 1º qualidade. Embalagem: pacote contendo 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e hermeticamente fechado. A validade tem que ser no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Fabricado com matérias-primas sãs e limpas. Aspectos, cor e aroma sabor característicos, livres de sujidades, parasitas e larvas, embalados de acordo com a	Und	600	8,02	5,49	6,25	6,59	3.954,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMEIRIM
SECRETARIA EXECUTIVA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL-FMAS
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO – SEDES/PMA

licitasedes@gmail.com

	legislação vigente. Deverá conter data de validade e data de fabricação.							
7.	FARINHA LÁCTEA, alimento à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes, rotulagem completa com composição nutricional, marca do fabricante, pacote 400g, embalagem íntegra, prazo de validade de no mínimo 10 (dez) meses a contar da data de entrega.	Und	600	9,39	8,45	18,95	12,26	7.356,00
8.	AMIDO DE MILHO com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Und	400	7,89	5,25	6,10	6,41	2.564,00
9.	ARROZ BRANCO subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1 com embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg, acondicionado em Fardo contendo 30kg.	KG	1.800	6,18	5,50	6,85	6,18	11.124,00
10.	ARROZ PARBOILIZADO tipo 1. Embalagem contendo 1 Kg. Acondicionado em fardo contendo 30kg, possuir na embalagem marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Padrões para alimentos-CNNPA, além da rotulagem nutricional obrigatória.	KG	600	4,94	6,70	8,30	6,65	3.990,00
11.	FEIJÃO RAJADO tipo 1, limpo, extra, de 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no	KG	300	6,44	9,80	12,30	9,51	2.853,00

SEDES-Secretaria Executiva de Desenvolvimento Social – Travessa Adolfo Macedo, nº 572, Bairro Centro– Cep: 68.230-000

CNPJ:15.606.764/0001-00



	máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Embalagem contendo 1kg. Acondicionado em fardo com 30 kg.							
12.	MASSA PARA SOPA, tipo concha, deverá ser fabricada a partir das matérias primas são e limpa, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500g. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da entrega.	PCT	400	4,03	4,90	5,10	4,68	1.872,00
13.	MACARRÃO COM SÊMOLA, tipo espaguete, deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da entrega. Fardo com 10 pacotes de 500g cada.	PCT	400	4,29	5,10	5,25	4,88	1.952,00
14.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, isento de mofo (manchas esverdeadas, com pontos brancos e cinzas) de odores estranhos e substância nocivas. Fardo contendo 20 pacotes de 500g cada. Prazo de validade de 12 (doze) meses a contar a partir da entrega.	PCT	300	3,63	4,75	5,1	4,49	1.347,00
15.	FARINHA DE MANDIOCA apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo	Kg	180	7,8	7,13	7,13	7,35	1.323,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMEIRIM
SECRETARIA EXECUTIVA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL-FMAS
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO – SEDES/PMA

licitasesdes@gmail.com

	classe amarela, tipo 1.							
16.	LEITE CONDENSADO Ingrediente: leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose, acondicionado em lata de 395g. Embalagem com identificação de produto, marca do fabricante e prazo de validade não inferior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Und	200	5,01	4,70	7,10	5,60	1.120,00
17.	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO, produto de consistência pastosa, adicionado de polpa de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Imetro. Embalagem contendo 1 litro. Prazo de validade de no mínimo 120 dias a partir da entrega do produto.	Und	300	3,81	12,40	13,50	9,90	2.970,00
18.	BEBIDA LÁCTEA SABOR SALADA DE FRUTAS, produto de consistência pastosa, adicionado de polpa de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Imetro. Embalagem contendo 1 litro. Prazo de validade de no mínimo 120 dias a partir da entrega do produto.	Und	300	3,02	12,40	12,65	9,36	2.808,00
19.	CREME DE LEITE 200g, fabricado com matérias primas sãs e limpas. Aspectos cor e aroma sabor característicos, livres de sujidades, parasitas e larvas, embalados de acordo com a legislação vigente. Deverá conter data de validade e data de fabricação.	Und	200	3,44	3,30	4,20	3,65	730,00
20.	LEITE DE COCO de 1ª qualidade, produto	Und	150	8,17	8,75	8,90	8,61	1.291,50

SEDES-Secretaria Executiva de Desenvolvimento Social – Travessa Adolfo Macedo, nº 572, Bairro Centro– Cep: 68.230-000

CNPJ:15.606.764/0001-00



	obtido a partir de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessantes, embalagem de 500 ml, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.							
21.	MILHO BRANCO para mungunzá, milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livres de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em sacos plásticos resistentes, contendo 500g. A validade deve ser no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pct	400	2,61	4,99	5,25	4,28	1.712,00
22.	MILHARINA produto obtido pela moagem do grão de milho de germinado ou não deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Não poderão estar úmidos ou rançosos embalagem com 500g. Com unidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com mínimo 7% p/p de proteína. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Com prazo de validade e data de fabricação.	Und	250	1,61	4,90	5,25	3,92	980,00
23.	MASSA PARA O PREPARO DE BOLO sabores diversos, apresentação em embalagens de 450g, que devem conter na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade não inferior a 180 dias a contar a partir da data de entrega.	Und	300	4,30	4,85	6,49	5,21	1.563,00
24.	BISCOITO SALGADO, tipo cream cracker	PCT	800	6,30	5,08	5,08	5,49	4.392,00



	deverá ser fabricado a partir de matéria primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos (aspecto, cor, cheiro e sabor) anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço dentro da embalagem. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. A validade tem quizer no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Caixa com 10 unidades.							
25.	BISCOITO DOCE TIPO ROSCA sabor coco, embalagem plástica primária de até 1kg, acondicionado em caixa de papelão de até 06kg, com prazo de validade não inferior a 180 dias a contar da data de entrega.	Pct	300	3,32	4,35	4,35	4,01	1.203,00
26.	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, sem recheio, deverá ser fabricado a partir de matéria primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos (aspecto, cor, cheiro e sabor) anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço dentro da embalagem. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. A validade tem que ser no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pct	800	6,14	5,30	5,30	5,58	4.464,00
27.	PÃO TIPO CHÁ (hot dog), pão de massa fina, que se caracteriza por apresentar casca fina	Und	3.000	1,05	0,58	0,58	0,74	2.220,00



	sem brilho, com miolo branco, com textura e granulação fina e uniforme unidade de 50g.							
	FARINHA DE TRIGO sem fermento de 1º qualidade. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e hermeticamente fechado. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	80	5,61	5,41	5,41	5,48	438,40
28.	FARINHA DE TRIGO especial com fermento de 1kg a base de: sal, fermento químico, pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato.	Kg	80	5,52	5,43	5,43	5,46	R\$ 436,80
29.	MASSA PARA MINGAU tipo arroz, pacote com 230g. Embalado em plástico resistente, hermeticamente fechado, data de fabricação e prazo de validade impressos na embalagem.	Pct	300	6,49	8,45	8,45	7,80	2.340,00
30.	Polvilho tipo doce, polvilho de mandioca de coloração branca, isento de sujidades. Embalagem contendo 500g.	Pct	100	2,94	3,80	3,80	3,51	351,00
31.	COLORAU ou colorífico em pó, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega, com os dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no Ministério da Saúde. De acordo com RDC nº 276/2005. Pacote com 500g.	Und	80	5,84	5,80	5,80	5,81	464,80
32.								
33.	CONDIMENTO apresentação industrial, matéria-prima pimenta/cominho, aspecto físico pó. Deverá conter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega, com os dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no Ministério da Saúde. De acordo com	Und	100	1,21	2,18	2,18	1,86	186,00



licitasesdes@gmail.com

	RDC nº 276/2005. Pacote com 100 g.							
34.	ALHO, branco, de primeira, intacto, pacote com 200g de tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNMPA.	Pct	80	2,82	3,20	3,20	3,07	245,60
35.	SAL REFINADO, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo, de acordo com a legislação federal específica, com registro no Ministério da Saúde, embalagem de 1kg. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	60	1,32	1,30	1,30	1,31	78,60
36.	SAL marinho grosso (sal grosso) comum, iodado com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo, de acordo com a legislação federal específica, com registro no Ministério da Saúde, embalagem de 1kg. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	30	1,40	2,45	2,45	2,10	63,00
37.	CONDIMENTO, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral.	Pct	40	3,14	2,20	2,50	2,61	104,40
38.	SARDINHA EM CONSERVA, imersa em óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 125g de peso líquido. A embalagem deverá ser com sistema abre fácil e conter	Und	250	4,35	3,39	4,90	4,21	1.052,50



	externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto e registro no SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.							
39.	SALSICHA AO MOLHO, produto industrializado obtido de carne bovina, com condimentos triturados, misturados e cozidos com aspecto característicos de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em lata de 300g de peso líquido, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/1999.	Und	200	11,22	4,25	4,25	6,57	1.314,00
40.	CARNE BOVINA EM CONSERVA embalagem de 320g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, com prazo de validade não inferior a 180 dias.	Und	200	10,74	12,90	13,45	12,36	2.472,00
41.	ÓLEO DE SOJA refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado com degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Embalagem pet 900ml. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Und	300	9,58	10,98	10,98	10,51	3.153,00
42.	VINAGRE ácido acético obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas de vinho tinto embalagem 750ml. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado com acidez mínima de 4%. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de turidez. Com características organolépticas próprias.	Und	180	3,41	3,90	3,90	3,74	673,20



	Contendo prazo de validade e com data de fabricação.								
43.	EXTRATO DE TOMATE, simples concentrado, composição nutricional, o produto deverá estar em isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso embalagem 190g, prazo de validade e data de fabricação.	Und	180	2,41	3,15	3,15	2,90	522,00	
44.	AZEITE DE OLIVA, produto extravirgem, embalagem de 250 ml contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de validade, peso líquido e todas as especificações exigida pela legislação vigente para gêneros alimentícios, além de rotulagem nutricional obrigatória.	Und	120	18,64	18,19	17,99	18,27	2.192,40	
45.	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica de 300g, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Registro no Ministério da Saúde, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. De acordo cm a RDC Nº 276/2005.	Und	200	3,70	3,95	3,95	3,87	774,00	
46.	OVO in natura, tipo caipira, acondicionado em bandejas com 30 unidades, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Apresentando data de validade.	bandeja as	80	15,96	15,28	15,28	15,51	1.240,80	
47.	MANGARINA COM SAL de 1º qualidade, óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (2,5%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, estabilizantes: mono e diglicerídeos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico, antioxidantes: EDTA- cálcico dissódico, BHT e ácido cítrico e	Und	300	5,15	3,68	8,65	5,83	1.749,00	



	corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta -caroteno, acondicionada em embalagem de 500g.							
43.	MANTEIGA COM SAL de 1º qualidade, com 80% de lipídios, aspecto cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem resistente, apresentando vedação adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem Balde contendo 3kg.	Und	10	25,60	48,25	68,40	47,42	474,20
49.	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de 340g, sem vazamento e outras alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und	100	2,01	4,25	4,25	3,50	350,00
50.	CHARQUE PONTA DE AGULHA, pacote 01 kg, preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e	Und	250	39,38	48,25	38,50	42,04	10.510,00



licitasesdes@gmail.com

	materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantem a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.							
51.	CARNE BOVINA MOIDA in natura, de 1ª qualidade, congelada, a carne deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem, sem ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Cada peça embalada à vácuo, em embalagem impermeável e amplamente protegida. A embalagem deverá apresentar rotulagem com data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F.	Kg	300	29,96	35,60	42,00	35,85	10.755,00
52.	FRANGO INTEIRO, embalagem em saco de polietileno atóxico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente (SIF ou SISF). Aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Prazo de validade e de fabricação na embalagem.	Kg	400	33,44	12,85	13,80	20,03	8.012,00
53.	PEITO DE FRANGO sem osso, congelado, com adição de água de no máximo 06 %, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, manipulada em condições higiênicas	Kg	300	10,93	13,59	15,60	13,37	4.011,00



licitasesdes@gmail.com

	adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalado em sacos de polietileno atóxico e resistente grampeado mecanicamente ou termossoldado, contendo externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínimo de 03 (três) meses a partir data de entrega.							
54.	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, sem tempero, congelado, acondicionados em embalagens de 1kg; características próprias, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalagem saco plástico atóxico e inviolável de fácil visualização; de acordo com a legislação vigente; contendo externamente os dados de identificação, número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínimo de 03 (três) meses a partir data de entrega.	Kg	250	14,35	13,45	15,99	14,60	3.650,00
55.	CORTES CONGELADOS DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECORA, apresentação: inteiro, processamento: com pele, com osso, estado de conservação: congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser	Kg	300	17,44	13,70	21,90	17,68	5.304,00



	isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Cheiro e sabor característicos. Embalado em sacos de polietileno atóxico e resistente grampeado mecanicamente ou termossoldado, contendo externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínimo de 03 (três) meses a partir data de entrega. Embalagem contendo aproximadamente 01 kg.							
56.	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: Cozida, grossa, ingredientes: carne suína, acondicionada em embalagem primária de plástico em PVC à vácuo apropriada, com prazo de validade não inferior a 180 dias a contar do ato da entrega, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação sanitária vigente, devendo apresentar inspeção S.I.F.	Kg	150	21,83	38,50	35,80	32,04	4.806,50
57.	LINGUIÇA TIPO MISTA fina, cozida e detumada, resfriada, deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, pesando no máximo 1 Kg por pacote. Cada pacote de carne deverá conter o peso confirmando o pedido feito. A embalagem deverá apresentar fabricação, prazo de validade e marca do produto e deverá conter número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para conservação 10°C, prazo de validade mínimo de 120 dias a contar da data de entrega.	Kg	100	27,74	32,60	32,60	30,98	3.098,00



licitasesdes@gmail.com

58.	MORTADELA elaborada através de carne suína possui tempero especial e ótima fiabilidade (rende fatias de 150 mm de diâmetro).	Kg	100	21,83	13,99	14,50	16,77	1.677,00
59.	MORTADELA elaborada através de carne de frango possui tempero especial e ótima fiabilidade (rende fatias de 150 mm de diâmetro).	Kg	100	23,84	13,20	14,20	17,08	1.708,00
60.	BACON tipo industrializado, de primeira qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação. Acondicionado em embalagens plásticas que devam apresentar rótulos com as devidas especificações do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	80	29,30	30,99	38,90	33,06	2.644,80
61.	SALSICHA DE FRANGO, tipo hot dog, composta de carne de frango, fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos, acondicionadas em sistema cry-o-vac, produto industrializado, obtido da emulsão de frango de uma ou mais espécies de animais, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido, em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. A embalagem deverá apresentar fabricação, prazo de validade e marca do produto e deverá conter número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para conservação 10°C, prazo de validade mínimo de 120 dias a contar da data de entrega. Pacote com 500g.	Kg	200	8,74	16,98	17,80	14,51	2.902,00
62.	POLPA DE ABACAXI, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno	Kg	100	7,46	18,99	18,99	15,15	1.515,00



	transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.							
63.	POLPA DE ACEROLA, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	100	11,72	18,85	18,85	16,47	1.647,00
64.	POLPA DE CAJU, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	100	9,06	15,30	15,30	13,22	1.322,00
65.	POLPA DE CUPUAÇU, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	100	11,30	19,85	19,85	17,00	1.700,00
66.	POLPA DE GOIABA, selecionada,	Kg	100	7,26	17,45	17,45	14,05	1.405,00



	acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.							
67.	POLPA DE MARACUJÁ, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	100	18,10	18,20	18,20	18,17	1.817,00
68.	POLPA DE GRAVIOLA, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	100	18,33	20,75	20,75	19,94	1.994,00
69.	POLPA DE TAPEREBA, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	100	15,40	17,80	17,80	17,00	1.700,00
70.	MAÇÃ nacional, fruta in natura, espécie	Kg	900	6,09	8,99	8,99	8,02	7.218,00

	vermelha, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.							
71.	BANANA tipo prata com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade padrão.	Kg	600	4,56	6,80	6,80	6,05	3.630,00
72.	BANANA tipo banana da terra de 1ª qualidade, fresca, apresentando grau de maturação que permita e suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo de acordo com as Normas Técnicas da ANVISA, devem ser apresentadas inteiras, são, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e não estar danificada por qualquer lesão física ou química, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e insetos. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.	Kg	600	4,45	6,80	6,80	6,02	3.612,00
73.	ABACAXI tipo pérola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.	Kg	600	5,95	5,50	5,50	5,65	3.390,00
74.	MELANCIA fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado	Kg	400	17,72	5,72	5,72	9,72	3.888,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMEIRIM
SECRETARIA EXECUTIVA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL-FMAS
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO – SEDES/PMA

licitasedes@gmail.com

	de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.							
75.	MELÃO in natura, tamanho médio, com características íntegra e de 1ª qualidade; fresco, limpo e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; Isento de substâncias tóxicas, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos e de origem orgânica. Não apresentar quaisquer tipos de lesões. Embalado em sacos de nylon.	Kg	400	5,18	4,59	4,59	4,79	1.916,00
76.	UVA, fruta in natura, tipo roxa, 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas, embalagem 1 kg.	Kg	300	14,39	8,50	8,50	10,46	3.138,00
77.	PERA, tipo portuguesa fruta in natura, sem apresentar avarias de casca, aroma, cor e sabor típico da espécie, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica; matéria tóxica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	300	3,77	7,75	7,75	6,42	1.926,00
78.	CEBOLA in natura, boa qualidade, devendo estar fresca. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Cobertura íntegra e ausente de Catalfo, isenta de material tóxico, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Kg	300	4,84	5,27	5,27	5,13	1.539,00



79.	TOMATE in natura, de 1ª qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresco. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Não estejam danificados por lesões que afetem suas características, isenta de material terroso, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes.. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Kg	300	4,90	7,50	7,50	6,63	1.989,00
80.	CHEIRO VERDE, produto com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e sem sujidades e defeitos que possam alterar a aparência, qualidade e sabor, de colheita recente.	Mago	500	2,91	3,10	3,10	3,04	1.520,00
81.	PIMENTÃO VERDE in natura boa qualidade, tamanhos uniformes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes.	UNID	250	2,75	2,20	2,20	2,38	595,00
82.	ALFACE em maços in natura, de boa qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a Resolução 12/78 da CNMPA.	Mago	250	2,46	3,50	3,50	3,15	787,50
83.	CENOURA in natura, comum lavada, de boa qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, não apresentar defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachaduras, brotamento, podridão, perfurações e cortes. Deve está isenta de excesso de substâncias	Kg	300	7,67	5,50	5,50	6,22	1.866,00



	terrosas, sujudas, parasitas e larvas. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.							
84.	BATAIA in natura, comum, lavada, com tamanhos uniformes, não apresentar defeitos aparentes como esverdeamento, arroxeamento, rachaduras, broteamento. Deve estar isenta de excesso de substâncias terrosas, sujudas, corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Kg	400	5,95	5,4	5,40	5,58	2.232,00
85.	COUVE in natura, folha verde escura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maços	100	2,62	2,00	2,00	2,21	221,00
86.	REPOLHO verdura in natura, tipo repolho verde, espécie comum, aplicação culinária em geral, característica adicionais não aplicáveis - 1ª qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, devem ser bem desenvolvidas, firme e intacta, sem perfurações e cortes, sem danos de origem física ou mecânica, sem enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujudas, parasitas e larvas.	Kg	300	4,30	4,20	4,20	4,23	1.269,00
87.	REPOLHO tipo roxo de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita e suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Com ausência de sujudas, parasitas e larvas.	Kg	300	4,58	4,70	4,70	4,66	1.398,00
88.	PIMENTA DE CHEIRO verdura in natura,	Kg	300	3,5	12,99	12,99	9,83	2.949,00



	culinária em geral - sem rama, de 1ª qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, deve ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem perfurações e cortes, sem danos de origem física ou mecânica, sem enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.							
89.	PEPINO, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita e suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas e substâncias terrosas.	Kg	150	5,58	4,80	4,80	5,06	759,00
90.	LIMÃO fruta in natura, espécie taiti, 1ª qualidade, deve ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem perfurações e cortes, sem danos de origem física ou mecânica, sem enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	80	4,20	4,30	4,30	4,27	341,60
91.	REFRIGERANTE SABOR COLA, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	UNID	300	7,22	9,96	10,25	9,14	2.742,00
92.	REFRIGERANTE SABOR LARANJA, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº	Pct	300	5,82	8,60	9,90	8,11	2.433,00

	8.918/94. Pacote com 06 unidades.							
93.	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Pacote com 06 unidades.	Pct	300	6,81	7,50	9,30	7,87	2.361,00
94.	REFRIGERANTE SABOR UVA, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Pacote com 06 unidades	Pct	300	6,16	9,20	9,90	8,42	2.526,00
95.	ÁGUA MINERAL EM GARRAFA COM 500 ML; pacote com 12 unidades.	UNID	2.000	3,42	14,25	15,30	10,99	21.980,00
96.	ÁGUA MINERAL EM GARRAFA COM 1,5 L;	UNID	1.000	3,42	3,00	3,25	3,22	3.220,00
97.	ÁGUA MINERAL acondicionada em garrafão de polipropileno, com tampa e lacre; contendo 20 litros, com vasilhame.	UNID	600	23,73	29,50	29,90	27,71	16.626,00
TOTAL								285.578,50

VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 285.578,50 (DUZENTOS E OITENTA E CINCO MIL QUINHENTOS E SETENTA E OITO REAIS E CINQUENTA CENTAVOS)

Almeirim-PA, 12 de agosto de 2021

Kassia Lima de Andrade
Diretora Administrativa – SEDES/PMA
Port. nº 009/2021-SEDES/PMA

SEDES-Secretaria Executiva de Desenvolvimento Social – Travessa Adolfo Macedo, nº 572, Bairro Centro– Cep: 68.230-000

CNPJ:15.606.764/0001-00