

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

ESTADO DE MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV EDSON LOGÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

PROPOSTA DE PREÇO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT R\$	VALOR TOTAL R\$
1	AÇAFRÃO: Classificação/Características gerais: Características técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Açafrão puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Devem estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLUTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes contendo 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	200	34,69	6.938,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: Classificação/Características gerais: pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares. Fortificado com vitaminas e minerais. Sem adição de leite e derivados. Ingredientes: Maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas e minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio; Vitaminas: A, D, E, B1, B2, C, Nicotinamida, Ácido Pantotênico, B6, Ácido fólico, B12). Edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio; Aromatizante e Antiumectante: Dióxido de Silício. Sem adição de açúcar. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em potes plásticos polietileno atóxico ou latas aluminizadas resistentes, com peso individual de 210g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	200	78,92	15.784,00
3	ACHOCOLATADO EM PÓ: Classificação/Características gerais: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), ferro, fibra alimentar, cálcio e enriquecido com (7) sete vitaminas. CONTÉM GLUTEN ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER LEITE, AVEIA, CEVADA E CENTEIO.	KG	5.000	18,32	91.600,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em sacos pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 400g com fardo de 10 Kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
4	AÇÚCAR CRISTAL: Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.) cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico transparente de 1kg ou 2 kg, fardo de 10kg ou 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	18.000	5,68	102.240,00
5	ALHO NACIONAL: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Embalagem: Acondicionada em caixas de papelão original do fabricante. Com peso de 10 Kg cada caixa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	2.000	24,77	49.540,00
6	ARROZ LONGO FINO: Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, contendo 1kg ou 5kg do produto, fardo com 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	65.000	5,31	345.150,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

7	AVEIA EM FLOCOS FINO-GROSSOS:				
	Classificação/Características gerais: aveia em flocos rico em fibra alimentar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 53% é farinha integral), açúcar, maltodextrina, inulina, aromatizantes, antiemético, carbonato de cálcio, e regulador de acidez fosfato dissódico, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.	KG	100	31,90	3.190,00
	Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente dentro de caixas de papelão com peso individual de 200g ou lata de 450 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
8	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL:				
	Classificação/ Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, açúcares, soro de leite, margarina, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermento biológico, aroma idêntico ao natural de manteiga, melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS223). O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.	KG	10.000	10,89	108.900,00
	Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 8kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
9	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO OU NATA:				
	Classificação/Características gerais: tipo rosquinha sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, e bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isenta de matérias terrosas, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.	KG	2.000	14,21	28.420,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 – Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 – São Luís – MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

	Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 12kg/12kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
10	BOLO DE PADARIA (CENOURA/MESCLADO/LARANJA): Classificação/Características gerais: preparado com farinha de trigo, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, ovos, óleo vegetal ou margarina, fermento químico, sem recheio ou cobertura e fortificado com ferro e ácido fólico e adicionado de fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 20 pedaços). Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada bandeja deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: na embalagem secundária em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio e embalagem primária em bandejas de papelão laminado específica para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxica, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.	KG	2.000	15,07	30.140,00
11	CARNE EM CUBOS IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado em cortes (cubos), de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 18°C), resfriada (0º a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.	KG	2.000	48,32	96.640,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com nº do registro no SIF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
12	CARNE MOÍDA IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado maciça moída de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -18°C), resfriada (0º a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com nº do registro no SIF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	15.000	45,08	676.200,00
13	CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Classificação/Características gerais: café torrado e moído em pó, tipo tradicional, moagem média ou fina, submetido a tratamento térmico adequado. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a vácuo com caixa externa, contendo peso líquido de 500g	KG	1.000	35,32	35.320,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

4

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

	Prazo de validade: mínimo 6 meses na data de entrega				
	ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003).				
	COLORAU (colorífico):				
	Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá, sal e óleo vegetal, pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLUTEN.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
14	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.	KG	1.300	12,72	16.536,00
	Embalagem: em saco plástico de polietileno (à vácuo), atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes de 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
	DOCE DE BANANA:				
	Classificação/Características gerais: produtos sabores: BANANA, prazo de validade mínimo de 10 meses contar a partir da data de entrega.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
15	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.	KG	200	18,93	3.786,00
	Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 20g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos produtos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente..				
	DOCE DE LEITE:				
	Classificação/Características gerais: Sabor LEITE, prazo de validade mínimo de 10 meses contar a partir da data de entrega.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
16	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.	KG	200	25,08	5.016,00
	Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 30g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos produtos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente..				
	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA):				
17	Classificação/ Características gerais: farinha de mandioca fabricada a partir de matérias primas limpa isenta de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavadas e isentas do radical cianeto. Ser de primeira qualidade, seca, fina, branca. Composição nutricional: cada porção de 50g de farinha de mandioca, crua, contém: 178 kcal; com o mínimo de 0,6g de proteína; 0g de lipídeos; máximo de 44g de carboidratos; mínimo de 1,1 g de fibra alimentar e máximo de 42 mg de sódio.	KG	100	6,52	652,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
18	FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL: Classificação/Características gerais: Farinha láctea enriquecida com vitaminas e sais minerais (ferro, cálcio e ácido fólico), de preparo instantâneo à base de farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, aromatizante. Contém leite e derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada e aveia. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados primariamente em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente em sachês individuais de 230 gramas e ainda envolto em caixas de papelão lacrado ou em latas de 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	100	28,14	2.814,00
19	FEIJÃO DO SUL: Classificação/Características gerais: produto novo, tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, pacote de 1000g, carioquina, constituído de no mínimo 90%(noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 01% de impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-MA para feijão classificado como tipo 01. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	8.000	8,26	66.080,00
20	FILE DE PEIXE CONGELADO, TILÁPIA. Classificação/Características gerais: sem cristais de gelo, com cheiro suave e fresco, sem pele e sem espinhas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionados em bandejas ou embalagens plásticas integrais, rotulada, pesando 1 kg cada pacote. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 meses na data da entrega.	KG	1.000	81,80	81.800,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 – Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 – São Luís – MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

21	FLOCÃO DE ARROZ:	KG	1.000	8,02	8.020,00
	Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos de arroz, de cor branca com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.				
22	Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	12.000	6,30	75.600,00
	FLOCÃO DE MILHO:				
	Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos selecionados de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
23	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.	KG	40.000	12,31	492.400,00
	Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
	FRANGO CONGELADO:				
	Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. O Frango deverá apresentar-se com aspecto próprio, embalado a vácuo, com registro de inspeção, a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.				
	Embalagem: Os frangos deverão ser embalados em sacos em material plástico; embalagem secundária de papelão devidamente identificada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

24	FRUTA IN NATURA, TIPO: MAÇÃ VERMELHA.	KG	5.000	10,54	52.700,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
25	FRUTA IN NATURA, TIPO: MARACUJÁ.	KG	500	7,07	3.535,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e/ou mofo, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada.				
26	FRUTA IN NATURA, TIPO: MELÃO:	KG	1.000	4,37	4.370,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
27	FRUTA IN NATURA, TIPO: PERA.	KG	800	21,03	16.824,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
28	FRUTA IN NATURA, TIPO: TANGERINA, ESPÉCIE: PONKAN.	KG	1.000	8,08	8.080,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
29	FRUTA IN NATURA, TIPO: UVAS VERDES OU ROCHA.	KG	800	19,33	15.464,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
30	FRUTA IN NATURA, MANGA KENT OU PALMER	KG	1.000	9,42	9.420,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 – Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 – São Luís – MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

31	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA, ESPÉCIE: COMUM:	KG	5.000	4,88	24.400,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofo. Deverá apresentar cor viva.				
32	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA, ESPÉCIE: COMUM:	KG	800	6,06	4.848,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofo. Deverá apresentar cor viva.				
33	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA, ESPÉCIE: COMUM:	KG	3.000	5,80	17.400,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.				
34	LEGUME IN NATURA, TIPO: REPOLHO BRANCO, ESPÉCIE: COMUM:	KG	500	7,11	3.555,00
	Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.				
35	LEITE EM PÓ:	KG	17.000	40,99	696.830,00
	Classificação/Características gerais: leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, isenta de gorduras trans, obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofo, de odores estranhos e substâncias nocivas. Deve ter boa solubilidade. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, conforme a legislação cabível.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.				
36	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ:	KG	300	61,55	18.465,00
	Classificação/Características gerais: Leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose. Rico em vitaminas A e D, fonte de vitamina C. Ingredientes: enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				
	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.				

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

	Embalagem: em sacos plásticos polietileno atóxico ou aluminizada resistente, com peso individual de 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
37	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS: Classificação/Características gerais: o produto, massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	12.000	9,29	111.480,00
38	MACARRÃO TIPO SPAGUETE COM OVOS: Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corante natural (urucum). Contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	2.000	10,75	21.500,00
39	MILHO VERDE EM CONSERVA: Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fábrica nas opções de sachê de 340 gramas, sem pesença de amassadura, furos, ou abaulamentos a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	1.000	19,18	19.180,00
40	MARGARINA COM SAL:	KG	5.000	15,80	79.000,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

	Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, com sal. Enriquecidos de vitaminas. Não contém glúten. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: primária de polipropileno. Com peso individual de 500g ou de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
41	MILHO PARA CANJICA (AMARELO): Classificação/Características gerais: Grãos amarelos, tipo 1, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO COMTE GLÚTEN Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	1.000	6,70	6.700,00
42	MILHO PARA CANJICA (BRANCO): Classificação/Características gerais: Grãos brancos, tipo 1, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO COMTE GLÚTEN Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	6.000	8,71	52.260,00
43	MOLHO DE TOMATE:	KG	4.000	8,71	34.840,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

	Classificação/ Características gerais: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem semente e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Na porção de 30g deve conter: teor de sódio máximo de 130mg; 0 g de gorduras totais; 0g de gorduras trans e mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. SEM GLUTEM Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fábrica nas opções: Tetra Pack de 1kg/Sachê de 340g. Sem presença de amassadura, furos ou abaulamentos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
44	MUCILAGEM INFANTIL - ARROZ (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	500	27,43	13.715,00
45	MUCILAGEM INFANTIL - MILHO (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	500	27,43	13.715,00
46	MULT MISTURA EM PÓ (FARINHA MÚLTIPLA NUTRICIONAL): Classificação/Características gerais: Alimento a base de cereais com alto teor de fibras. Com fibra de trigo, gérmen de trigo, aveia, proteína texturizada de soja. Não contém glúten e açúcar. É atribuído valor como suplemento / complemento alimentar.	KG	100	48,46	13.715,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 1kg com fardo de 10 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
47	ÓLEO DE SOJA: Classificação/Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, fracionamento ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não contém glúten, não transgênico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	LATA	5.000	12,71	13.715,00
48	OVOS DE GALINHA: Classificação/Características gerais: ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, classe A, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Aspectos externos – casca limpa, íntegra, portanto sem sujidades, trincas e ainda em manchas ou deformações.	DZ	300	8,96	2.688,00
49	PÃO DE QUEIJO: Classificação/Características gerais: pão de queijo produzido sabor queijo sem recheio – ingredientes: farinha de trigo, fermento e queijo – apresentação assado, tamanho médio (60g a unidade). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: secundária - em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio; primária em bandejas de papelão laminado específico para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.	KG	1.000	29,03	29.030,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

50	PÃO FRANCÊS: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.	KG	1.000	13,11	13.110,00
51	PÃO DOCE: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.	KG	3.000	13,11	39.330,00
52	SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemulante INS-535 (ferrocianeto de sódio). Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.	KG	2.000	0,89	1.780,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

	Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1kg, fardo de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
53	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE: Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em molho de tomate (no mínimo na proporção de 30%), eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-558. Não poderá conter colorífico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 130g a lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	LATA	500	5,75	2.875,00
54	VERDURA IN NATURA, TIPO: CHUCHU, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa	KG	300	5,80	1.740,00
55	VINAGRE DE ÁLCOOL/ALHO: Classificação/Características gerais: produto obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero Acetobacter ou Gluconobacter, pertencentes a família Pseudomonaceae. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da ANVISA/MS. O ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. - Aspecto: líquido - Cor: característica - Odor: característico - Sabor: característico. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: estar isento de sujidades, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: o vinagre deverá conter uma acidez volátil mínima de 4 (quatro) gramas em 100ml (cem mililitros), expressa em ácido acético e sua graduação alcoólica não poderá exceder a 1º G.L. (um grau Gay Lussac). Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionado em garrafa plástica transparente e tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500 ml do produto, acondicionado em caixas com 12 unidades. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	LITRO	500	3,64	1.820,00

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA

Processo: 15426
Fis: 54
Ass: [Assinatura]

I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

Importa a presente proposta em R\$ 3.690.850,00 (TRÊS MILHÕES E SEISCENTOS E NOVENTA MIL E OITOCENTOS E CINQUENTA REAIS).

Declaramos que:

- Prazo de validade da proposta de preços é de 90 (NOVENTA) dias.
- PRAZO DE ENTREGA: A Combinar**

Dados Bancários:

Banco: BANCO DO BRASIL Agência nº: 1611-X Conta Corrente nº: 42.780-2

Atenciosamente

São Luís (MA), 27 de Dezembro de 2021.



I L FIALHO JÚNIOR COMÉRCIO - ME

CNPJ nº: 11.063.540/0001-30

Ilídio Lima Fialho Junior

Socio - proprietário CPF nº 930.814.303-30

CNPJ: 11.063.540/0001-30 - Celular: (98) 98899-1237

E-mail: ilfialhocomercio@gmail.com

Rua das Comunicações, 8 - Bairro Cohafuma - CEP: 65.074-785 - São Luís - MA



ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI



A
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDSON LOBÃO -
MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÃO

COTAÇÃO DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VAL UNT	VAL TOTAL
1	AÇAFRÃO: Classificação/Características gerais: Características técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Açafrão puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Devem estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes contendo 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	200	R\$ 36,23	R\$ 7.246,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: Classificação/Características gerais: pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares. Fortificado com vitaminas e minerais. Sem adição de leite e derivados. Ingredientes: Maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas e minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio; Vitaminas: A, D, E, B1, B2, C, Nicotinamida, Ácido Pantotênico, B6, Ácido fólico, B12). Edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio; Aromatizante e Antiumectante: Dióxido de Silício. Sem adição de açúcar. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em potes plásticos em polietileno, atóxico ou latas aluminizada resistente. Com peso individual de 210g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	200	R\$ 71,38	R\$ 14.276,00

CNPJ: 29.100.345/0001-07 INSC. EST.:
12.546502-5 Av. Industrial nº 03, Bairro Santa Rita CEP 65.919-230, Fone: (99)
3014-4441 - Imperatriz - MA
Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

3	ACHOCOLATADO EM PÓ: Classificação/Características gerais: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), ferro, fibra alimentar, cálcio e enriquecido com (7) sete vitaminas. CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER LEITE, AVEIA, CEVADA E CENTEIO. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 400g/1kg com fardo de 10 Kg ou latas de 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	5.000	R\$ 16,49	R\$ 82.450,00
4	ACÚCAR CRISTAL: Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico transparente de 1kg ou 2 kg, fardo de 10kg ou 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	18.000	R\$ 6,06	R\$ 109.080,00
5	ALHO NACIONAL: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Embalagem: Acondicionada em caixas de papelão original do fabricante. Com peso de 10 Kg cada caixa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	2.000	R\$ 24,77	R\$ 49.540,00
6	ARROZ LONGO FINO: Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, contendo 1 kg do produto, fardo com 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	65.000	R\$ 4,79	R\$ 311.350,00

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

7	AVEIA EM FLOCOS FINO-GROSSOS: Classificação/Características gerais: aveia em flocos rico em fibra alimentar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 53% é farinha integral), açúcar, maltodextrina, inulina, aromatizantes, antiemectante carbonato de cálcio, e regulador de acidez fosfato dissódico, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente dentro lata de caixas de papelão com peso individual de 200 gr ou lata 450 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	100	R\$ 33,00	R\$ 3.300,00
8	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL: Classificação/ Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, açúcares, soro de leite, margarina, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermento biológico, aroma idêntico ao natural de manteiga, melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS223). O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 8kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	10.000	R\$ 12,04	R\$ 120.400,00

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

9	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CÔCO OU NATA: Classificação/Características gerais: tipo rosquinha sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, e bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isenta de matérias terrosas, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 12kg/12kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	2.000	R\$ 15,78	R\$ 31.560,00
---	---	----	-------	-----------	---------------

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

10	BOLO DE PADARIA (CENOURA/MESCLADO/LARANJA/MILHO): Classificação/Características gerais: preparado com farinha de trigo, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, ovos, óleo vegetal ou margarina, fermento químico, sem recheio ou cobertura e fortificado com ferro e ácido fólico e adicionado de fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 20 pedaços). Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada bandeja deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: na embalagem secundária em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio e embalagem primária em bandejas de papelão laminado específica para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.	KG	2.000	R\$ 16,16	R\$ 32.320,00
----	---	----	-------	-----------	---------------

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

11	CARNE EM CUBOS IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado em cortes (cubos), de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 18°C), resfriada (0° a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com nº do registro no SIF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	2.000	R\$ 43,70	R\$ 87.400,00
----	---	----	-------	-----------	---------------

CNPJ: 29.100.345/0001-07 INSC. EST:.**12.546502-5**

Av. Industrial nº 03, Bairro Santa Rita CEP 65.919-230, Fone: (99)

3014-4441 - Imperatriz - MA

Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

12	CARNE MOÍDA IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado maciça moída de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -18°C), resfriada (0° a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com nº do registro no SIF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	15.000	R\$ 40,60	R\$ 609.000,00
13	CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Classificação/Características gerais: café torrado e moído em pó, tipo tradicional, moagem média ou fina, submetido a tratamento térmico adequado. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a vácuo com caixa externa, contendo peso líquido de 500g. Prazo de validade: mínimo 6 meses na data de entrega. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003).	KG	1.000	R\$ 38,98	R\$ 38.980,00
14	COLORAU (colorífico): Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá, sal e óleo vegetal, pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno (à vácuo), atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes de 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	1.300	R\$ 11,51	R\$ 14.963,00

CNPJ: 29.100.345/0001-07 INSC. EST.:

12.546502-5

Av. Industrial nº 03, Bairro Santa Rita CEP 65.919-230, Fone: (99)

3014-4441 - Imperatriz - MA

Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

15	DOCE DE BANANA: Classificação/Características gerais: produtos sabores: BANANA, prazo de validade mínimo de 10 meses contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 20g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos rodutos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente..	KG	200	R\$ 19,60	R\$ 3.920,00
16	DOCE DE LEITE: Classificação/Características gerais: Sabor LEITE, prazo de validade mínimo de 10 meses contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 30g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos rodutos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	200	R\$ 26,19	R\$ 5.238,00
17	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA): Classificação/ Características gerais: farinha de mandioca fabricada a partir de matérias primas limpa isenta de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavadas e isentas do radical cianeto. Ser de primeira qualidade, seca, fina, branca. Composição nutricional: cada porção de 50g de farinha de mandioca, crua, contém: 178 kcal; com o mínimo de 0,6g de proteína; 0g de lipídeos; máximo de 44g de carboidratos; mínimo de 1,1 g de fibra alimentar e máximo de 42 mg de sódio. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente	KG	100	R\$ 5,90	R\$ 590,00
18	FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL: Classificação/Características gerais: Farinha láctea enriquecida com vitaminas e sais minerais (ferro, cálcio e ácido fólico), de preparo instantâneo à base de farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, aromatizante. Contém leite e derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada e aveia. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados primariamente em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente em sachês individuais de 230 gramas e ainda envolto em caixas de papelão lacrado ou em latas de 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	100	R\$ 25,34	R\$ 2.534,00

CNPJ: 29.100.345/0001-07 INSC. EST:.

12.546502-5

Av. Industrial nº 03, Bairro Santa Rita CEP 65.919-230, Fone: (99)

3014-4441 - Imperatriz - MA

Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com

19	FELJÃO DO SUL: Classificação/Características gerais: produto novo, tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, pacote de 1000g, carioquinha, constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 01% de impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-MA para feijão classificado como tipo 01. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	8.000	R\$ 8,89	R\$ 71.120,00
20	FILE DE PEIXE CONGELADO, TILÁPIA. Classificação/Características gerais: sem cristais de gelo, com cheiro suave e fresco, sem pele e sem espinhas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionados em bandejas ou embalagens plásticas integrais, rotulada, pesando 1 kg cada pacote. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 meses na data da entrega.	KG	1.000	R\$ 85,12	R\$ 85.120,00
21	FLOCÃO DE ARROZ: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos de arroz, de cor branca com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	1.000	R\$ 7,22	R\$ 7.220,00
22	FLOCÃO DE MILHO: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos selecionados de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	12.000	R\$ 5,66	R\$ 67.920,00

23	FRANGO CONGELADO: Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. O Frango deverá apresentar-se com aspecto próprio, embalado a vácuo, com registro de inspeção, a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Os frangos deverão ser embalados em sacos em material plástico; embalagem secundária de papelão devidamente identificada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	40.000	R\$ 12,69	R\$ 507.600,00
24	FRUTA IN NATURA, TIPO: MAÇÃ VERMELHA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	5.000	R\$ 11,19	R\$ 55.950,00
25	FRUTA IN NATURA, TIPO: MARACUJÁ. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e/ou mofo, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada.	KG	500	R\$ 7,84	R\$ 3.920,00
26	FRUTA IN NATURA, TIPO: MELÃO: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	1.000	R\$ 4,52	R\$ 4.520,00
27	FRUTA IN NATURA, TIPO: PERA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	800	R\$ 21,77	R\$ 17.416,00
28	FRUTA IN NATURA, TIPO: TANGERINA, ESPÉCIE: PONKAN. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	1.000	R\$ 7,26	R\$ 7.260,00

CNPJ: 29.100.345/0001-07 INSC. EST.:

12.546502-5

Av. Industrial nº 03, Bairro Santa Rita CEP 65.919-230, Fone: (99)

3014-4441 - Imperatriz - MA

Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

29	FRUTA IN NATURA, TIPO: UVAS VERDES OU ROCHA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	800	R\$ 17,48	R\$ 13.984,00
30	FRUTA IN NATURA, MANGA KENT OU PALMER Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	1.000	R\$ 8,48	R\$ 8.480,00
31	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofo. Deverá apresentar cor viva.	KG	5.000	R\$ 5,25	R\$ 26.250,00
32	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofo. Deverá apresentar cor viva.	KG	800	R\$ 6,44	R\$ 5.152,00
33	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	3.000	R\$ 5,83	R\$ 17.490,00
34	LEGUME IN NATURA, TIPO: REPOLHO BRANCO, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	500	R\$ 7,38	R\$ 3.690,00
35	LEITE EM PÓ: Classificação/Características gerais: leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, isento de gorduras trans., obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofo, de odores estranhos e substâncias nocivas. Deve ter boa solubilidade. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, conforme a legislação cabível. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada. Com peso individual de 200g e fardo de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	17.000	R\$ 37,08	R\$ 630.360,00

CNPJ: 29.100.345/0001-07 INSC. EST.:

12.546502-5

Av. Industrial nº 03, Bairro Santa Rita CEP 65.919-230, Fone: (99)

3014-4441 - Imperatriz - MA

Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

36	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ: Classificação/Características gerais: Leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose. Rico em vitaminas A e D, fonte de vitamina C. Ingredientes: enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada, com peso individual de até 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	300	R\$ 55,43	R\$ 16.629,00
37	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS: Classificação/Características gerais: o produto, massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	12.000	R\$ 9,32	R\$ 111.840,00
38	MACARRÃO TIPO SPAGUETE COM OVOS: Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corante natural (urucum). Contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	2.000	R\$ 11,12	R\$ 22.240,00

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

39	MILHO VERDE EM CONSERVA: Classificação/ características gerais: produto resultante do preparo de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado. Porção de 130 g/ 1 xícara de chá: deve aproximadamente: Carboidratos: 24 g. Proteínas: 5,5 g. Gorduras totais: 0,5 g. Gorduras totais: 0,5g e fibra alimentar 3,3g. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fábrica nas opções de sachê de 340 gramas. sem presença de amassadura, furos, ou abaulamentos. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente	KG	1.000	R\$ 17,27	R\$ 17.270,00
40	MARGARINA COM SAL: Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, com sal. Enriquecidos de vitaminas. Não contém glúten. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: primária de polipropileno. Com peso individual de 500g ou de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	5.000	R\$ 14,20	R\$ 71.000,00
41	MILHO PARA CANJICA (AMARELO): Classificação/Características gerais: Grãos amarelos, tipo 1, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofo. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	1.000	R\$ 7,41	R\$ 7.410,00

CNPJ: 29.100.345/0001-07 INSC. EST.:

12.546502-5

Av. Industrial nº 03, Bairro Santa Rita CEP 65.919-230, Fone: (99)

3014-4441 - Imperatriz - MA

Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

42	MILHO PARA CANJICA (BRANCO): Classificação/Características gerais: Grãos brancos, tipo 1, subgrupo despêculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofo. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLUTEN Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	6.000	R\$ 9,31	R\$ 55.860,00
43	MOLHO DE TOMATE: Classificação/Características gerais: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem semente e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Na porção de 30g deve conter: teor de sódio máximo de 130mg; 0 g de gorduras totais; 0g de gorduras trans e mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. SEM GLUTEN Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fábrica nas opções: Tetra Pack de 1kg/Sachê de 340g. Sem presença de amassadura, furos ou abaulamentos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	4.000	R\$ 4,65	R\$ 18.600,00
44	MUCILAGEM INFANTIL - ARROZ (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	500	R\$ 28,54	R\$ 14.270,00

CNPJ: 29.100.345/0001-07 INSC. EST.:

12.546502-5

Av. Industrial nº 03, Bairro Santa Rita CEP 65.919-230, Fone: (99)

3014-4441 - Imperatriz - MA

Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

45	MUCILAGEM INFANTIL - MILHO (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	500	R\$ 28,54	R\$ 14.270,00
46	MULT MISTURA PÓ (FARINHA MÚLTIPLA NUTRICIONAL): Classificação/Características gerais: Alimento a base de cereais com alto teor de fibras. Com fibra de trigo, germen de trigo, aveia, proteína texturizada de soja. Não contém glúten e açúcar. É atribuído valor como suplemento / complemento alimentar. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 1kg com fardo de 10 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	100	R\$ 43,53	R\$ 4.353,00
47	ÓLEO DE SOJA: Classificação/Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não contém glúten, não transgênico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	LATA	5.000	R\$ 11,49	R\$ 57.450,00
48	OVOS DE GALINHA: Classificação/Características gerais: ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, classe A, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Aspectos externos – casca limpa, íntegra, portanto sem sujidades, trincas e ainda em manchas ou deformações.	DZ	300	R\$ 8,17	R\$ 2.451,00

CNPJ: 29.100.345/0001-07 INSC. EST.:**12.546502-5**

Av. Industrial nº 03, Bairro Santa Rita CEP 65.919-230, Fone: (99)

3014-4441 - Imperatriz – MA

Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

49	PÃO DE QUEIJO: Classificação/Características gerais: pão de queijo produzido sabor queijo sem recheio – ingredientes: farinha de trigo, fermento e queijo – apresentação assado, tamanho médio (60g a unidade). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: secundária - em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio; primária em bandejas de papelão laminado específico para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.	KG	1.000	R\$ 29,14	R\$ 29.140,00
50	PÃO FRANCÊS: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.	KG	1.000	R\$ 13,56	R\$ 13.560,00

ALVES DISTRIBUIDORA EIRELI

51	PAO DOCE: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.	KG	3.000	R\$ 13,56	R\$ 40.680,00
52	SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemulante INS-535 (ferrocianeto de sódio). Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1kg, fardo de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	2.000	R\$ 0,80	R\$ 1.600,00
53	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE: Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em molho de tomate (no mínimo na proporção de 30%), eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-558. Não poderá conter colorífico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 125g a lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	LATA	500	R\$ 5,20	R\$ 2.600,00

CNPJ: 29.100.345/0001-07 INSC. EST.:

12.546502-5

Av. Industrial nº 03, Bairro Santa Rita CEP 65.919-230, Fone: (99)

3014-4441 - Imperatriz - MA

Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com

Email: alvesdistribuidora.alves@gmail.com



Prefeitura Municipal de Governador Edson Lobão
Comissão Permanente de Licitação - CPL

Objeto: Merenda Escolar

ORÇAMENTO

ITEM	DESCRIÇÃO	OBS:	UND	QTD	VAL UNT	VAL	TOTAL
1	AÇAFRÃO: Classificação/Características gerais: Características técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Açafrão puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Devem estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes contendo 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 38,36	R\$	7.672,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: Classificação/Características gerais: pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares. Fortificado com vitaminas e minerais. Sem adição de leite e derivados. Ingredientes: Maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas e minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio; Vitaminas: A, D, E, B1, B2, C, Nicotinamida, Ácido Pantotênico, B6, Ácido fólico, B12). Edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio; Aromatizante e Antiemético: Dióxido de Silício. Sem adição de açúcar. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em potes plásticos em polietileno, atóxico ou latas aluminizadas resistentes. Com peso individual de 210g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) oito meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 73,83	R\$	14.766,00
3	ACHOCOLATADO EM PÓ: Classificação/Características gerais: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), ferro, fibra alimentar, cálcio e enriquecido com (7) sete vitaminas. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER LEITE, AVEIA, CEVADA E CENTEIO. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizadas resistentes. Com peso individual de 400g/1kg com fardo de 10 Kg ou latas de 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA/INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	- Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	KG	5.000	R\$ 17,08	R\$	85.400,00

(99) 98179-3175

✉ midistribuaocoeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

4	AÇÚCAR CRISTAL: Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico transparente de 1kg ou 2 kg, fardo de 10kg ou 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	- Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	KG	18.000	R\$ 5,44			
5	ALHO NACIONAL: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Embalagem: Acondicionada em caixas de papelão original do fabricante. Com peso de 10 Kg cada caixa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 27,38	R\$		54.760,00
6	ARROZ LONGO FINO: Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, contendo 1 kg do produto, fardo com 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	65.000	R\$ 4,97	R\$		323.050,00
7	AVEIA EM FLOCOS FINO-GROSSOS: Classificação/Características gerais: aveia em flocos rico em fibra alimentar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 53% é farinha integral), açúcar, maltodextrina, inulina, aromatizantes, antiemectante carbonato de cálcio, e regulador de acidez fosfato dissódico, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente dentro lata de caixas de papelão com peso individual de 200 gr ou lata 450 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 35,51	R\$		3.551,00

(99) 98179-3175

✉ midistribuaocoeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

8	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL: Classificação/Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, açúcares, soro de leite, margarina, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermento biológico, aroma idêntico ao natural de manteiga, melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS223). O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 8kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	KG	10.000	R\$ 11,33		
9	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CÔCO OU NATA: Classificação/Características gerais: tipo rosquinha sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, e bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isenta de matérias terrosas, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 12kg/12kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 14,28	R\$	28.560,00

(99) 98179-3175

✉ midistribucaoeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

10	BOLO DE PADARIA (CENOURA/MESCLADO/LARANJA/MILHO): Classificação/Características gerais: preparado com farinha de trigo, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, ovos, óleo vegetal ou margarina, fermento químico, sem recheio ou cobertura e fortificado com ferro e ácido fólico e adicionado de fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 20 pedaços). Ótima qualidade, integro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada bandeja deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: na embalagem secundária em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio e embalagem primária em bandejas de papelão laminado específica para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.	Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	2.000	R\$	14,52	R\$	29.040,00
----	---	--	----	-------	-----	-------	-----	-----------

(99) 98179-3175

✉ midistribuicao@irelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

11	CARNE EM CUBOS IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado em cortes (cubos), de 2ª (acém, paleta, fraidinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC n° 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC n° 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS), Portaria n° 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria n° 6 - CVS/99, Portaria n° 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria n° 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -18°C), restriada (0° a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com n° do registro no SIF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (3) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 45,04	R\$ 94.080,00
----	---	--	----	-------	-----------	---------------

(99) 98179-3175

✉ midistribuiacao@eirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

12	CARNE MOÍDA IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado maciça moída de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC n° 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC n° 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria n° 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria n° 6 - CVS/99, Portaria n° 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria n° 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 18°C), resfriada (0° a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com n° do registro no SIF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (3) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	15.000	R\$ 42,44	R\$ 636.600,00
13	CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Classificação/Características gerais: café torrado e moído em pó, tipo tradicional, moagem média ou fina, submetido a tratamento térmico adequado. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a vácuo com caixa externa, contendo peso líquido de 500g. Prazo de validade: mínimo 6 meses na data de entrega. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003).	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 36,54	R\$ 36.540,00

(99) 98179-3175

✉ midistribuaioeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

14	COLORAU (colorífico): Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá, sal e óleo vegetal, pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno (à vácuo), atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes de 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) ano a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.300	R\$ 11,90	R\$	5.470,00
15	DOCE DE BANANA: Classificação/Características gerais: produtos sabores: BANANA, prazo de validade mínimo de 10 meses contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 20g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos rodutos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente..	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 21,02	R\$	4.204,00
16	DOCE DE LEITE: Classificação/Características gerais: Sabor LEITE, prazo de validade mínimo de 10 meses contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 30g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos rodutos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 27,92	R\$	5.584,00
17	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA): Classificação/ Características gerais: farinha de mandioca fabricada a partir de matérias primas limpa isenta de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavadas e isentas do radical cianeto. Ser de primeira qualidade, seca, fina, branca. Composição nutricional: cada porção de 50g de farinha de mandioca, crua, contém: 178 kcal; com o mínimo de 0,6g de proteína; 0g de lipídeos; máximo de 44g de carboidratos; mínimo de 1,1 g de fibra alimentar e máximo de 42 mg de sódio. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 5,90	R\$	590,00

(99) 98179-3175

✉ midistribuaocoeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

18	FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL: Classificação/Características gerais: Farinha láctea enriquecida com vitaminas e sais minerais (ferro, cálcio e ácido fólico), de preparo instantâneo à base de farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, aromatizante. Contém leite e derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada e aveia. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados primariamente em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente em sachês individuais de 230 gramas e ainda envoltos em caixas de papelão lacrado ou em latas de 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 26,33	R\$ 2.633,00
19	FEIJÃO DO SUL: Classificação/Características gerais: produto novo, tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, pacote de 1000g, cariquinha, constituído de no mínimo 90%(noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 01% de impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-MA para feijão classificado como tipo 01. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	KG	8.000	R\$ 7,98	R\$ 63.840,00
20	FILE DE PEIXE CONGELADO, TILÁPIA. Classificação/Características gerais: sem cristais de gelo, com cheiro suave e fresco, sem pele e sem espinhas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionados em bandejas ou embalagens plásticas íntegras, rotulada, pesando 1 kg cada pacote. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 meses na data da entrega.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 10 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 90,44	R\$ 90.440,00
21	FLOCÃO DE ARROZ: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos de arroz, de cor branca com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (08) oito meses a contar a partir da	KG	1.000	R\$ 7,25	R\$ 7.250,00

(99) 98179-3172

✉ midistribuaocoeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

		data de fabricação.					
22	FLOCÃO DE MILHO: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos selecionados de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (08) oito meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	12.000	R\$ 5,88	R\$	70.560,00
23	FRANGO CONGELADO: Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. O Frango deverá apresentar-se com aspecto próprio, embalado a vácuo, com registro de inspeção, a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Os frangos deverão ser embalados em sacos em material plástico; embalagem secundária de papelão devidamente identificada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	40.000	R\$ 13,61	R\$	544.400,00
24	FRUTA IN NATURA, TIPO: MAÇA VERMELHA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá ser acondicionado	KG	5.000	R\$ 10,08	R\$	50.400,00

(99) 98179-3175

✉ midistribuicao@eirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

		em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.						Ass: 
25	FRUTA IN NATURA, TIPO: MARACUJÁ. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e/ou mofo, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada.	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	500	R\$ 7,04	R\$		3.520,00
26	FRUTA IN NATURA, TIPO: MELÃO: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 4,83	R\$		4.830,00
27	FRUTA IN NATURA, TIPO: PERA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá	KG	800	R\$ 23,35	R\$		18.680,00

(99) 98179-3175

(99) 98179-3175

✉ midistribuaocoeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

		estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.					
28	FRUTA IN NATURA, TIPO: TANGERINA, ESPÉCIE: PONKAN. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 7,58	R\$	7.580,00
29	FRUTA IN NATURA, TIPO: UVAS VERDES OU ROCHA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 17,48	R\$	3.984,00
30	FRUTA IN NATURA, MANGA KENT OU PALMER Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá	KG	1.000	R\$ 8,81	R\$	8.810,00

(99) 98179-3176

✉ midistribuaioeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

		estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.					
31	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofo. Deverá apresentar cor viva.	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	5.000	R\$ 4,72	R\$	23.600,00
32	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofo. Deverá apresentar cor viva.	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 5,83	R\$	4.664,00
33	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá	KG	3.000	R\$ 6,44	R\$	9.320,00

(99) 98179-3175

✉ midistribuaicoeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

		estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.					
34	LEGUME IN NATURA, TIPO:REPOLHO BRANCO, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	500	R\$ 7,92	R\$	3.960,00
35	LEITE EM PÓ: Classificação/Características gerais: leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, isento de gorduras trans., obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofo, de odores estranhos e substâncias nocivas. Deve ter boa solubilidade. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, conforme a legislação cabível. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada. Com peso individual de 200g e fardo de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (18) dezoito meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	17.000	R\$ 38,21	R\$	649.570,00
36	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ: Classificação/Características gerais: Leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose. Rico em vitaminas A e D, fonte de vitamina C. Ingredientes: enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada, com peso individual de até 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	300	R\$ 57,94	R\$	7.382,00

(99) 98179-3175

✉ midistribuacoeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

37	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS: Classificação/Características gerais: o produto, massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	12.000	R\$ 10,34		
38	MACARRÃO TIPO SPAGUETE COM OVOS: Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corante natural (urucum). Contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (16) dezoito meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 11,89	R\$	23.780,00
39	MILHO VERDE EM CONSERVA: Classificação/Características gerais: produto resutante do preparo de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado. Porção de 130 g/ 1 xícara de chá: deve aproximadamente: Carboidratos: 24 g. Proteínas: 5,5 g. Gorduras totais: 0,5 g. Gorduras totais: 0,5g e fibra alimentar 3,3g. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fabrica nas opções de sachê de 340 gramas. sem pesença de amassadura, furos, ou abaulamentos, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (4) quatro anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 17,89	R\$	7.890,00
40	MARGARINA COM SAL: Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, com sal. Enriquecidos de vitaminas. Não contém glúten. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: primária de polipropileno. Com peso individual de 500g ou de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade,	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	5.000	R\$ 14,83	R\$	74.150,00

☎ midistribuaocoeirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

	quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.						
41	MILHO PARA CANJICA (AMARELO): Classificação/Características gerais: Grãos amarelos, tipo 1, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofo. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 6,70	R\$	6.700,00
42	MILHO PARA CANJICA (BRANCO): Classificação/Características gerais: Grãos brancos, tipo 1, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofo. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	6.000	R\$ 8,38	R\$	50.280,00

(99) 98179-3175

✉ midistribuicao@irelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

43	MOLHO DE TOMATE: Classificação/ Características gerais: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem semente e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Na porção de 30g deve conter: teor de sódio máximo de 130mg; 0 g de gorduras totais; 0g de gorduras trans e mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. SEM GLUTEM. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fábrica nas opções: Tetra Pack de 1kg/Sachê de 340g. Sem presença de amassadura, furos ou abaulamentos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	4.000	R\$ 4,81	R\$ 19.240,00
44	MUCILAGEM INFANTIL - ARROZ (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	500	R\$ 30,32	R\$ 5.160,00
45	MUCILAGEM INFANTIL - MILHO (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	500	R\$ 30,32	R\$ 5.160,00

(99) 98179-3175

✉ midistribuiacao@eirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.



CNPJ: 03.459.326/0001-70
INSC. 12519315-7

Processo: 151/11
Fls: 89
Ass: 1519,00

46	MULT MISTURA PÓ (FARINHA MÚLTIPLA NUTRICIONAL): Classificação/Características gerais: Alimento a base de cereais com alto teor de fibras. Com fibra de trigo, germen de trigo, aveia, proteína texturizada de soja. Não contém glúten e açúcar. É atribuído valor como suplemento / complemento alimentar. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 1kg com fardo de 10 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.- Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 45,19		
47	ÓLEO DE SOJA: Classificação/Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não contém glúten, não transgênico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	LATA	5.000	R\$ 11,85	R\$	\$9.250,00
48	OVOS DE GALINHA: Classificação/Características gerais: ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, classe A, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Aspectos externos - casca limpa, íntegra, portanto sem sujidades, trincas e ainda em manchas ou deformações.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (20) vinte dias ou (30) trinta dias a contar a partir da data de fabricação.	DZ	300	R\$ 8,68	R\$	2.604,00

(99) 98179-3175

✉ midistribuiacao@eirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

49	PÃO DE QUEIJO: Classificação/Características gerais: pão de queijo produzido com sabor de queijo sem recheio – ingredientes: farinha de trigo, fermento e queijo – apresentação assado, tamanho médio (60g a unidade). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: secundária - em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio; primária em bandejas de papelão laminado específico para este fim e coberta com papel filme plástico transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.	Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	1.000	R\$ 32,32		
50	PÃO FRANCÊS: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.	Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	1.000	R\$ 14,50	R\$	4.500,00
51	PÃO DOCE: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.	Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	3.000	R\$ 14,50	R\$	4.350,00

(99) 98179-3175

midistribuiçao@redline@gmail.com

Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.

52	SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemecante INS-535 (ferrocianeto de sódio). Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1kg, fardo de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 0,83	R\$ 1.660,00
53	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE: Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em molho de tomate (no mínimo na proporção de 30%), eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-558. Não poderá conter colorífico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 125g a lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (4) quatro anos a contar a partir da data de fabricação.	LATA	500	R\$ 5,20	R\$ 2.600,00
54	VERDURA IN NATURA, TIPO: CHUCHU, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá	KG	300	R\$ 6,44	R\$ 1.932,00

(99) 98179-3175

midistribuaocoeirelime@gmail.com

Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

		estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.					
55	VINAGRE DE ALCÓOL/ALHO: Classificação/Características gerais: produto obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero Acetobacter ou Gluconobacter, pertencentes a família Pseudomonaceae. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da ANVISA/MS. O ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. - Aspecto: líquido - Cor: característica - Odor: característico - Sabor: característico. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: estar isento de sujidades, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: o vinagre deverá conter uma acidez volátil mínima de 4 (quatro) gramas em 100ml (cem mililitros), expressa em ácido acético e sua graduação alcoólica não poderá exceder a 1º G.L (um grau Lussac). Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionado em garrafa plástica transparente e tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500 ml do produto, acondicionado em caixas com 12 unidades. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (4) quatro anos a contar a partir da data de fabricação.	LITRO	500	R\$ 3,38	R\$	1.690,00
VALOR GLOBAL R\$							R\$ 3.663,525,00
TRÊS MILLHOES SEISCENTOS E SESSENTA E TRÊS REAIS CINHENTOS E VINTE E CINCO REAIS							

IMPERATRIZ (MA) 23 DE DEZEMBRO DE 2021.

Martha Ingrid Milhomem Silva

Martha Ingrid Milhomem Silva
Proprietário (a)
RG: 041306612010-7 SSP/MA
CPF: 061084303-62

(99) 98179-3175

✉ midistribuiacaoirelime@gmail.com

📍 Rua Santa Cecília, nº 23 - Bairro Jardim Oriental - Imperatriz - MA.

MI COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI
CNPJ: 03.459.326/0001-70
Martha Ingrid Milhomem Silva
CPF: 061.084.303-62