L D BARBOSA COMERCIO & SERVICOS

CNPJ:29.697.998/0001-07

AV SÃO LUIS REI DE FRANCA, Nº 325, LOJA 33, CEP 65065-470, BAIRRO: TURU

SÃO LUIS-MA

EMAIL: PECULIOACE@HOTMAIL.COM FONE: (98) 98229-2633 / (98) 98439-4603

AO L C D BARBOSA ECOMERCIO & SERVIÇOS CNPJ nº 29.697.998/0001-07 AV, Rei de Franca, nº 325, loja 33, CEP nº 65.065-470, São Luís - MA.

Assunto: SOLITAÇÃO DE COTAÇÃO

O município de Governador Edison Lobão vem por meio deste requerer cotação de preços Aquisição de Gênero Alimentícios para compor o cardápio/pauta da merenda escolar/Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para atender as demandas da Secretária Municipal de Educação e Cultura do Municipio de Governador Edison Lobão

PLANILHA DE PREÇOS E QUANTITATIVOS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO / ESPECIFICAÇÕES	UNID. DE MEDIDA	QUANTIDADE	VL UNIT	VL. TOTAL
1.	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 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	1.680	R\$ 15,51	R\$ 26.056,80
2.	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.	KG	7.000	R\$ 4,81	R\$ 33.670,00

3.	ALHO NACIONAL: Classificação/Características gerais:		300	R\$ 23,24	Ind contain
	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	KG	300	K\$ 23,24	FIS. 37
	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				7
	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.				
4.	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	PCT	5.000	R\$ 5,46	R\$ 27.300,00
	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 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.				
5.	Rotulagem de acordo com a legislação vigente. BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL: Classificação/		2,000	R\$ 5,06	R\$ 10.120,00
	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,	PCT			
6.	número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. CARNE MOÍDA IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado maciça moída de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de	KG	1.000	R\$ 47,18	R\$ 47.180,00

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 tóxica 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				FIS. ASS
número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. 7. COLORAU (colorífico): Classificação/Características	KG	200	R\$ 10,76	R\$ 2.152,00
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 (á 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.				
 FEIJÃO DO SUL: Classificação/Características gerais: produto novo, tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos 	KG	5.000	R\$ 8,72	R\$ 43.600,00

.

	estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, pacote				107/
	de 1000g, carioquinha, constituído de no mínimo				70
	90%(noventa por cento) de grãos na cor característica,				Fis.
	variedade correspondente de tamanho e formato natural,				Van Mert
	maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 01% de				V22
	impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-MA				1
	para feijão classificado como tipo 01. Transporte: em				
	caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o	- 1			1
	produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.				1
	Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na				
	embalagem original do produto, devidamente				1
	identificada, correspondente ao produto a ser entregue			1	
	na degustação. Embalagem: acondicionada em saco				1
	plástico de polietileno transparente, atóxico,			1	1
	transparente e original de fábrica. Com peso individual	- 1		1	
	de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os				
	dados de identificação e procedência, informação				
	nutricional, número do lote, data de fabricação e				1
	validade, quantidade do produto e número do registro.				1
	Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				the second
9.	FLOCÃO DE MILHO: Classificação/Características gerais:	110	5.200	R\$ 4,63	R\$ 24.076,00
	Farinha obtida a partir de moagem de grãos selecionados	KG			
	de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor	- 1			1
	próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento				1
	de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten.				
	Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de	- 1			1
	forma que o produto fique protegido de chuva, pó,				
	fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03	- 1			1
	amostras na embalagem original do produto,				1
	devidamente identificada, correspondente ao produto a	- 1			
	ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada			1	
	em saco plástico de polietileno transparente, atóxico,			4	1
	transparente e original de fábrica. Com peso individual				1
	de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter			4	1
	externamente os dados de identificação e procedência,				1
	informação nutricional, número do lote, data de				1
	fabricação e validade, quantidade do produto e número				
	do registro. Rotulagem de acordo com a legislação				
	vigente.				
10.	FRANGO CONGELADO: Classificação/Características	***	4.000	R\$ 13.30	R\$ 53.200,00
	gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e	KG	1.000	10,00	14 55.200,00
	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,	- 1			
	embalado a vácuo, com registro de inspeção, a carne				1
	deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus	- 1			1
	centígrados negativos) ou inferior e transportada em	- 1			
	carro adequado que conserve tanto as características do	1			1
	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	- 1		1	
	determinações de micro-organismos e/ou substâncias	1		1	
	tóxica nos níveis máximos e ausência. Transporte: em	- 1			
	caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma			1	
	que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e			1	
	etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras				
	na embalagem original do produto, devidamente			1	
	identificada, correspondente ao produto a ser entregue			1	
	na degustação. Embalagem: Os frangos deverão ser				
	embalados em sacos em material plástico; embalagem			1	1
	1			1	
	secundária de papelão devidamente identificada. A				
	secundária de papelão devidamente identificada. A embalagem deverá conter externamente os dados de				

					10000
	número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.			(10 mes
11.	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	1.200	R\$ 10,76	R\$ 12.912,00
12.	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 mofos. Deverá apresentar cor viva.	KG	1.500	R\$ 5,05	R\$ 7.575,00
	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 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	1.500	R\$ 6,24	R\$ 9.360,00
	LEITE EM PÓ: 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 mofos, de odores estranhos e ubstâncias 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 dever 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. 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	2.500	R\$ 35,80	R\$ 89.500,00
	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	KG	2.600	10,59	R\$ 27.534,00

				102
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.				Ass Charles
15. 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.	KG	500	R\$ 13,63	R\$ 6.815,00
Rotulagem de acordo com a legislação vigente. 16. 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 mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO COMTÉ 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	KG	600	R\$ 5,54	R\$ 3.324,00
legislação vigente. 17. MOLHO DE TOMATE: Classificação/ Características gerais: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos	KG	150	R\$ 4,26	R\$ 639,00

				107/
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.				Fis 42
Rotulagem de acordo com a legislação vigente. 18. 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.	LATA	250	R\$ 11,60	R\$ 2.900,00
Rotulagem de acordo com a legislação vigente. 19. SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante 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	100	0,77	R\$ 77,00
20. 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	KG	1.680	R\$ 15,51	R\$ 26.056,80

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		Fis 4/2	
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.			
VALOR TOTAL	Quatrocentos e trinta e quatro mil, novecentos e sessenta e dois reais e oitenta centavos	R\$434.962,80	

VALIDADE DESTA COTAÇÃO: 60 (sessenta) dias a contar de seu recebimento

São Luís (MA) 24 de julho de 2021.

LUANN CARLOS DUTRA BARBOSA PROPRIETARIO

CPF. 060.896.853-64, RG 0288025520052 SSP/MA

A C E COMERCIOS E SERVIÇOS LTDA - ME CNPJ nº 20.681.531/0001-02 Rua Projetada, nº 09, Vila Palmeira, São Luís - MA.

Assunto: SOLITAÇÃO DE COTAÇÃO

O município de Governador Edison Lobão vem por meio deste requerer cotação de preços Aquisição de Gênero Alimentícios para compor o cardápio/pauta da merenda escolar/Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para atender as demandas da Secretária Municipal de Educação e Cultura do Município de Governador Edison Lobão.

ГЕМ	GÊNERO ALIMENTÍCIO / ESPECIFICAÇÕES	UNI. DE MEDIDA	_	VL. UNIT	VL. TOTAL
1.	Classificação/Características gerais: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcide 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 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	1.680	R\$ 14,49	R\$ 24.343,20
2.	AÇÚCAR CRISTAL: Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-deaçúcar (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	KG	7.000	R\$ 4,49	R\$ 31.430,00

COMERCIAL CON	> 1	CE	. 4	Thon STAON
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.	S 1.11).			Ass Mary
3. 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	300	R\$ 26,56	R\$ 7.968,00
4. 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 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.	PCT	5.000	R\$ 5,13	R\$ 25.650,00
5. 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	PCT	2.000	R\$ 4,76	R\$ 9.520,00

COMERCIAL COM	1	A CE	- 1/	10/202
sódio (INS223). O biscoito deverá ser fabricado a	STIDA	ME	Fis	16
partir de matérias primas são e limpo, isento de			Ass	(Alas)
matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de			1	
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			1	
deverá conter externamente os dados de				
identificação e procedência, informação nutricional,				
número do lote, data de fabricação e validade,		1		
quantidade do produto e número do registro.				
Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
6. 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),	KG	1.000	R\$ 41,66	R\$ 41.660,0
Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS),	NO	1.000	K\$ 41,00	13 41.000,0
Portaria n° 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:			1	
máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina				
- Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até				1
- 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				
tóxica nos níveis máximos e ausência. Observação:				
quantidade excessiva de gordura no interior da				
embalagem será devolvida. Transporte: em				

COMERCIAL COL	A	CE	70	() () () ()
caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de	SEEMINA	A.L.		de
forma que o produto fique protegido de chuva, pó,				ABS TOUCH
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		1		
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.			-	
7. 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,	KG	200	R\$ 10,09	R\$ 2.018,00
fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto,	KG	200	K\$ 10,09	K\$ 2.018,00
devidamente identificada, correspondente ao produto				
a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco				
plástico de polietileno (á 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,			1	
quantidade do produto e número do registro.				
Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
8. 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	KG	5.000	R\$ 9,33	R\$ 46.650,0
umidade, pacote de 1000g, carioquinha, constituído		1		
de no mínimo 90%(noventa por cento) de grãos na				
cor característica, variedade correspondente de				
tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco.				

COMERC	TAL CA	9 1	4 CE	1	- sono
obedecendo à Porfeijão classificado caminhão com car produto fique prote Amostra: a empre na embalagem or identificada, correntregue na degus em saco plástico d transparente e or individual de 1 le externamente os procedência, informata de fabricação e número do regis	mação nutricional, número do lote, e validade, quantidade do produto stro. Rotulagem de acordo com a			Fis. Ass	Amp)
gerais: Farinha ob selecionados de m cor, cheiro e sa umidade e ferm parasitas e larvas. em caminhão com o produto fique pretc. Amostra: a amostras na em devidamente identia ser entregue acondicionada en transparente, atóx fábrica. Com peso 10kg. A embalage dados de identifican utricional, número validade, quantidos	LHO: Classificação/Características tida a partir de moagem de grãos ilho, de cor amarela com aspecto, bor próprios, com ausência de nentação. Isento de sujidades, Não contém glúten. Transporte: carroceria tipo baú, de forma que rotegido de chuva, pó, fagulhas e empresa deverá apresentar 03 abalagem original do produto, ificada, correspondente ao produto na degustação. Embalagem: a saco plástico de polietileno ico, transparente e original de individual de 500g e fardos de m deverá conter externamente os cação e procedência, informação do do lote, data de fabricação e ade do produto e número do m de acordo com a legislação	KG	5.200	R\$ 4,36	R\$ 22.672,00
10 FRANGO Classificação/Cara apresentar-se livri substância contant encobrir alguma veterinária e mani satisfatórias. Deve vigor quanto às no alimentos. O Fra aspecto próprio, en inspeção, a carne de (dezoito graus centransportada em ca	CONGELADO: cterísticas gerais: a carne deverá e de parasitas e de qualquer ninante que possa alterá-la ou alteração, abatidos sob inspeção pulados em condições higiênicas rá ser respeitada a legislação em ormas de higiene e rotulagem de ango deverá apresentar-se com abalado a vácuo, com registro de everá estar à temperatura de -18°c atígrados negativos) ou inferior e arro adequado que conserve tanto do alimento congelado, como	KG	4.000	R\$ 11,61	R\$ 46.440,0

COMERCIAL COL	1	4 CE	Y	Sopha
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 tóxica 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			FI	SS PROVIN
legislação vigente. 11 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	1.200	R\$ 10,09	R\$ 12.108,0
12 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 mofos. Deverá apresentar cor viva.	KG	1.500	R\$ 4,72	R\$ 7.080,00
13 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 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	1.500	R\$ 5,81	R\$ 8.715,00

COMERCIAL COA)	4 CE	V	107/202
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 mofos, de odores estranhos e ubstâncias 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 dever 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. 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	KG	2.500	R\$ 33,55	R\$ 83.875,00
legislação vigente. 15 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	KG	2.600	R\$ 9,27	R\$ 24.102,00

COMERCIAL COL	SLIDA	CE	* Y	To long
armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.			Fis	51
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	500	R\$ 12,75	R\$ 6.375,00
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 mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO COMTÉ 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	KG	600	R\$ 12,20	R\$ 7.320,00

COMER	CIAL COA	DE LIBA	CE	= 4	Sozsoz
identificação e número do lot quantidade do	erá conter externamente os dados de procedência, informação nutricional, te, data de fabricação e validade, produto e número do registro. cordo com a legislação vigente.			(F)	Remail 1
Características concentração de tecnológico pe selecionados se artificiais, isentindicar process simples e conce e sal. É tolerada de cloreto de sódio ne totais; 0g de ge fibra alimentar caminhão com produto fique per Amostra: a empa a embalagem identificada, contregue na de original de fál lkg/Sachê de 3 furos ou abaula externamente procedência, infedata de fabricaço	formação nutricional, número do lote, ão e validade, quantidade do produto gistro. Rotulagem de acordo com a	KG	150	R\$ 0,89	R\$ 133,50
gerais: produto processo tecnol neutralização, c desodorização. I partir de matéri glúten, não traisem presença abaulamentos que características o modificações e nocivas ao convazamentos. carroceria tipo protegido de chempresa develembalagem or identificada, co entregue na deg	SOJA: Classificação/Características obtido do grão de soja que sofreu ógico adequado como degomagem, larificação, frigorificação ou não de Líquido viscoso refinado, fabricado a as primas sãs e limpas. Não contém resgênico. A embalagem deve estar de amassados, perfurações, ue possam vir ocasionar prejuízos às reganolépticas do produto ou mesmo m sua estrutura que possam ser sumidor, bem como perfurações ou Transporte: em caminhão com baú, de forma que o produto fique uva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a rá apresentar 03 amostras na iginal do produto, devidamente orrespondente ao produto a ser gustação. Embalagem: embalado em tipo PET atóxico, contendo 900 ml	LATA	250	R\$ 10,90	R\$ 2.725,0

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.			Fis	53
20 SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante 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	100	R\$ 0,89	R\$ 89,00

Valor R\$ 410.873,70 (quatrocentos e dez mil oitocentos de setenta e reais e setenta centavos)
Esta proposta tem validade de 60 (sessenta) dias a contar de seu recebimento.

OBS.: Já incluídos os custos de frete, encargos fiscais, comercias, sociais e trabalhistas e tudo mais possa influenciar no custo final desta cotação.

São Luís- MA, 23 de julho de 2021.

Antônio Carlos Matos Santos

RG: 016663893-5/CPF: 777.697.913-91

Sócio Administrativo



AO MERCADINHO LEVE MAIS CNPJ n° 27.662.274/0001-29 Rua do Comercio, n°30, Centro Porto Rico Maranhão

ASSUNTO: SOLITAÇÃO DE COTAÇÃO

O município de Governador Edison Lobão vem por meio deste requerer cotação de preços Aquisição de Gênero Alimentícios para compor o cardápio/pauta da merenda escolar/Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para atender as demandas da Secretária Municipal de Educação do Municipio de Governador Edison Lobão.

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO / ESPECIFICAÇÕES	UNID. DE MEDIDA	QUANT	VL. UNIT	VL. TOTAL
1.	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 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	1.680	RS 16,51	R\$ 27.736,80
2.	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,	KG	7.000	R\$ 4,22	RS 29.540,00

MERCADINHO LEVE MAIS



	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			
3.	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.		300	R\$24,96	R\$7,488,00
4.	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	PCT	5.000	RS 4,82	R\$ 24.100,00



	produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, contendo 1kg 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.				
5.	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.	PCT	2.000	RS 4,46	R\$ 8.920,00
6.	CARNE MOÍDA IN NATURA	KG	1.000	RS 44,31	R\$ 44.310,0



Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado maciça moida 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), 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 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 tóxica nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú o 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 polictileno, 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



	1, , , , , , ,		_	_	
	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.				
7.	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 (á 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	200	RS 11,45	R\$2.290,00
8.	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, 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	KG	5.000	RS 9,93	RS 49.650,00



	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.				
9,	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	5.200	R\$4,93	R\$ 25.636,00
10.	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	KG	4.000	R\$ 12,40	R\$ 49,600,00



	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 microorganismos e/ou substâncias tóxica 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.				
11.	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	1.200	R\$11,45	R\$ 13.740,00
12.	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 mofos. Deverá apresentar cor viva.	KG	1.500	R\$5,38	R\$ 8.070,00



13.	LEGUME IN NATURA, TIPO:	KG	1.500	R\$6,64	R\$9,960,00
	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 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				
14.	LEITE EM PÓ: 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 mofos, de odores estranhos e ubstâncias 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 dever 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. 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	2,500	R\$38,09	R\$ 95.225,00
15.	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	KG	2.600	R\$ 9,95	R\$25.870,00

MERCADINHO LEVE MAIS



			1.00		
	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.				
16.	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	KG	500	R\$14,62	R\$7.310,00



	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.				
17.	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 mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO COMTÉ 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	600	R\$5,89	R\$ 3.534,00
18.	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;	KG	150	R\$ 4,52	R\$ 678,00



	Og 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.				
19.	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	250	R\$ 10,22	R\$ 2.555,00



20.	SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante 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	100	R\$ 0,83	R\$ 83,00	
	VALOR TOTAL					

VALOR GLOBAL: R\$427.447,50 (quatrocentos e vinte sete mil quatrocentos e quarenta e sete reals e

cinquenta centavos).

Prazo de Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de sua apresentação.

Declaramos: que nos preços ofertados já estão considerados e inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, frete, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta Cotação de Preços.

Raposa (MA), 26 de julho de 2021.

MERCADINHO LEVE MAIS

Daniel Pereira dos Reis

RG: 045922762012-8 CPF:611.945.973-19