

 ALICC AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVENÍOS DE MACEIO											
RESULTADO DA COTAÇÃO Processo N.:					6500.12900.2024						
Objeto:		AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS									
					Sites Oficiais (Parâmetro I da IN 65/2021) / Contratações Similares (Parâmetro II da IN 65/2021) / Sites Eletronicos (Parâmetro III da IN 65/2021)					VALOR MÉDIO	
ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade	VALOR UNITÁRIO / VALOR TOTAL							
LOTE 01 - CARNES E FRANGOS											
1	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE EM CUBO OU ISCAS (Alcatra) - Característica Gerais: Congelada a temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem de fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro, carimbo SIF/DIPOA Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado	KG	92995	R\$39,06	R\$3.632.384,70	R\$38,49	R\$3.579.377,55	R\$45,80	R\$4.259.171,00	R\$41,12	R\$3.823.644,42
2	CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO) - Característica Gerais: Congelada, temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Deve ser limpa, ter aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01 a 05 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.	KG	108433	R\$40,00	R\$4.337.320,00	R\$37,99	R\$4.119.369,67	R\$37,89	R\$4.108.526,37	R\$38,63	R\$4.188.405,35
3	FILÉ DE FRANGO Característica Gerais: Produto congelado, temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216/04 ANVISA, obtido pelo corte do peito de frango, sem osso e sem pele. Aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto. Deve apresentar-se livre de parasitos, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem Peso líquido: 01 a 03 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente.	KG	214911	R\$19,75	R\$4.244.492,25	R\$19,16	R\$4.117.694,76	R\$21,99	R\$4.725.892,89	R\$20,30	R\$4.362.693,30

4	FÍGADO BOVINO - Característica Gerais: Congelado, de 1ª qualidade, deve apresentar temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento, sem pele. Limpo, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio e com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 03 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da	KG	38715	R\$16,13	R\$624.472,95	R\$17,82	R\$689.901,30	R\$18,00	R\$696.870,00	R\$17,32	R\$670.414,75
5	CARNE SUÍNA EM CUBOS OU ISCAS Característica Gerais: Da parte pernil, desossada, magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 05 kg, conforme a ordem de fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 03 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões	KG	84500	R\$17,97	R\$1.518.465,00	R\$19,50	R\$1.647.750,00	R\$23,90	R\$2.019.550,00	R\$20,46	R\$1.728.588,33
Preços Médios Globais / Valores de Referência do Lote											R\$14.773.746,15
LOTE 02 - GRANJEIROS											
6	OVO DE GALINHA Característica Organolépticas e Físico-Química: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor da casca branca, tipo médio e qualidade classe A, com peso médio de 50g. Prazo de validade 15 dias a contar da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem de mercado, bandejas com 30 unidades, apresentando etiqueta de pesagem, com data de validade e selo de procedência. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em papelão atóxico, resistente, não reutilizadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte. Legislação: Decreto Federal nº 30.691 de	bandeja	228750	R\$28,60	R\$6.542.250,00	R\$27,90	R\$6.382.125,00	R\$28,12	R\$6.432.450,00	R\$28,21	R\$6.452.275,00
Preços Médios Globais / Valores de Referência do Lote											R\$6.452.275,00
LOTE 03 - PANIFICAÇÃO											

7	PÃO SEDA - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), água e fermento biológico. Isento de gorduras trans. Características Organolépticas e Físico-Química: As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. Embalagem: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve apresentar formato e tamanho característicos ao tipo do pão. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deve conter data de fabricação e validade. Peso unitário 50g. Validade: O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega e ter validade de 24 horas após entrega.	Unidade	2254113	R\$0,60	R\$1.352.467,80	R\$0,74	R\$1.668.043,62	R\$0,67	R\$1.510.255,71	R\$0,67	R\$1.510.255,71
8	TORRADA - (PÃO FRANCÊS) Característica Organoléptica e Físico-Química: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, amido, emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactilato de sódio, espessante: goma guar e melhorador de farinha: ácido ascórbico. Contém glúten. Embalagem primária: Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro em Pacotes de 500g. Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega.	Unidade	208285	R\$0,79	R\$164.545,15	R\$0,99	R\$206.202,15	R\$0,89	R\$185.373,65	R\$0,89	R\$185.373,65
Preços Médios Globais / Valores de Referência do Lote										R\$1.695.629,36	
LOTE 04 - DERIVADOS DE LEITE											
9	BEBIDA LÁCTEA SABOR FRUTAS Característica Gerais: produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de saco ou garrafas de plástico atóxico. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido de 900 ml Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.	Unidade	10490	R\$8,36	R\$87.696,40	R\$9,50	R\$99.655,00	R\$8,00	R\$83.920,00	R\$8,62	R\$90.423,80
10	MANTEIGA COM SAL Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0% Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.	Unidade	73748	R\$11,76	R\$867.276,48	R\$12,06	R\$889.400,88	R\$13,40	R\$988.223,20	R\$12,41	R\$914.966,85
11	QUEIJO MUÇARELA – Características Organolépticas e Físico-Química: De 1ª qualidade. Fatiado em lâminas de 30g. Embalagem primária: Deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas. Validade mínima: 5 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	17043	R\$51,00	R\$869.193,00	R\$52,00	R\$886.236,00	R\$52,99	R\$903.108,57	R\$52,00	R\$886.179,19

12	QUEIJO COALHO Características Organolépticas e Físico-Química: Produto com coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Validade: O produto deverá ser fabricado até 7 dias antes da data de entrega e possuir validade mínima de 30 dias após entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Peso líquido: 1kg Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12º C. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do	KG	6489	R\$52,87	R\$343.073,43	R\$49,09	R\$318.545,01	R\$50,98	R\$330.809,22	R\$50,98	R\$330.809,22
Preços Médios Globais / Valores de Referência do Lote											R\$2.222.379,06
LOTE 05 - ESPECIARIA											
13	LOURO DESIDRATADO - Nome Científico: Laurus nobilis L. Peso líquido de 4g.	Unidade	35612	R\$2,95	R\$105.055,40	R\$2,70	R\$96.152,40	R\$2,50	R\$89.030,00	R\$2,72	R\$96.745,93
14	MANJERICÃO DESIDRATADO - Nome Científico: Ocimum basilicum L. Peso líquido de 7g.	Unidade	10801	R\$23,00	R\$248.423,00	R\$20,26	R\$218.828,26	R\$17,80	R\$192.257,80	R\$20,35	R\$219.836,35
15	ORÉGANO DESIDRATADO - Nome Científico: Origanum vulgare. Peso líquido de 10g.	Unidade	16257	R\$3,45	R\$56.086,65	R\$2,59	R\$42.105,63	R\$2,23	R\$36.253,11	R\$2,76	R\$44.815,13
16	SALSA DESIDRATADA - Nome Científico: Petroselinum crispum. Peso líquido de 8g.	Unidade	8731	R\$1,77	R\$15.453,87	R\$3,99	R\$34.836,69	R\$4,14	R\$36.146,34	R\$3,30	R\$28.812,30
Preços Médios Globais / Valores de Referência do Lote											R\$390.209,72
LOTE 06 - SEMIPERECÍVEIS											
17	ACÚCAR CRISTAL - Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	KG	37105	R\$4,30	R\$159.551,50	R\$4,60	R\$170.683,00	R\$5,00	R\$185.525,00	R\$4,63	R\$171.919,83
18	CACAU EM PÓ (100% CACAU) – Produto da semente do cacaueiro Theobroma cacao, liberta por fermentação do invólucro, dessecada e tostada. Ingredientes: Produto obtido da massa de amêndoa de cacau/Alimento em pó. Cacau não alcalino em pó. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Característica Organoléptica e Físico-Química: Sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura TRANS e sem lactose. Embalagem primária: A embalagem deve estar íntacta, isenta de vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O acondicionamento deve ser em caixas. Peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade de 12 meses.	Unidade	29750	R\$23,00	R\$684.250,00	R\$24,38	R\$725.305,00	R\$22,45	R\$667.887,50	R\$23,28	R\$692.480,83
19	ADOÇANTE -Tipo dietético, aspecto físico líquido límpido, transparente, composto por sacarina e ciclamato de sódio, acondicionado em frascos de 100ml, com bico dosador, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	Unidade	781	R\$9,35	R\$7.302,35	R\$10,93	R\$8.536,33	R\$7,74	R\$6.044,94	R\$9,34	R\$7.294,54

20	ARROZ BRANCO - tipo 1 Características Organolépticas: Polido, longo fino, tipo 1, em saco plástico transparente (original de fábrica) e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em fardos lacrados. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitos, livre de umidade e com grãos inteiros. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido:1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses.	KG	12500	R\$6,57	R\$82.125,00	R\$9,44	R\$118.000,00	R\$6,96	R\$87.000,00	R\$7,66	R\$95.708,33
21	ARROZ PARBOILIZADO - tipo 1 Característica Organoléptica e Físico-Química: Grãos de arroz “in natura”, que foram submetidos ao tratamento adequado. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido:1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	KG	84389	R\$5,00	R\$421.945,00	R\$4,50	R\$379.750,50	R\$4,63	R\$390.721,07	R\$4,71	R\$397.472,19
22	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses. De acordo com a	Unidade	20106	R\$4,49	R\$90.275,94	R\$5,25	R\$105.556,50	R\$5,20	R\$104.551,20	R\$4,98	R\$100.127,88
23	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.	Unidade	24481	R\$6,69	R\$163.777,89	R\$6,35	R\$155.454,35	R\$6,84	R\$167.450,04	R\$6,63	R\$162.227,43
24	CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 250g. Embalagem secundária: Deverá ser de plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.	Unidade	12343	R\$11,90	R\$146.881,70	R\$11,55	R\$142.561,65	R\$10,98	R\$135.526,14	R\$11,48	R\$141.656,50
25	COLORÍFICO/COLORAU - Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu, adicionado ou não de óleos comestíveis e sem sal. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Característica Organoléptica e Físico-Química: Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação vigente. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.	Unidade	59017	R\$3,35	R\$197.706,95	R\$1,60	R\$94.427,20	R\$3,40	R\$200.657,80	R\$2,78	R\$164.263,98

26	COMINHO - Deve ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, são, limpos e dessecados. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó homogêneo e fino. O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade sem a presença de sujidades ou matérias estranhas e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente, sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.	Unidade	14667	R\$2,50	R\$36.667,50	R\$2,69	R\$39.454,23	R\$3,19	R\$46.787,73	R\$2,79	R\$40.969,82
27	FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fina, branca e torrada. Isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de unidade e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.	Unidade	9013	R\$6,61	R\$59.575,93	R\$5,29	R\$47.678,77	R\$6,29	R\$56.691,77	R\$6,06	R\$54.648,82
28	FARINHA DE MILHO - Produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.	KG	4720	R\$3,90	R\$18.408,00	R\$3,80	R\$17.936,00	R\$2,78	R\$13.121,60	R\$3,49	R\$16.488,53
29	FLOCÃO DE MILHO - Produto derivado do milho. Característica Organoléptica e Físico-Química: Flocos grandes, amarelos, sem sal. Isentos de pragas, matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.	Unidade	204246	R\$2,10	R\$428.916,60	R\$2,54	R\$518.784,84	R\$2,50	R\$510.615,00	R\$2,38	R\$486.105,48
30	FARINHA DE TRIGO - produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigoTriticum vulgares, beneficiado. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.	Unidade	692	R\$7,00	R\$4.844,00	R\$8,77	R\$6.068,84	R\$9,00	R\$6.228,00	R\$8,26	R\$5.713,61
31	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - Grãos inteiros e são, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	KG	21250	R\$6,00	R\$127.500,00	R\$5,25	R\$111.562,50	R\$5,40	R\$114.750,00	R\$5,55	R\$117.937,50

32	FEIJÃO FRADINHO TIPO 1- Grãos inteiros eãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínima de 06 meses	KG	16103	R\$6,00	R\$96.618,00	R\$5,97	R\$96.134,91	R\$6,35	R\$102.254,05	R\$6,11	R\$98.335,65
33	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - Classe preto, grãos inteiros eãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínima de 06 meses	KG	15846	R\$9,55	R\$151.329,30	R\$11,12	R\$176.207,52	R\$10,90	R\$172.721,40	R\$10,52	R\$166.752,74
34	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Fermento químico seco para confecção de bolos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades, isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem primária: Acondicionado em potes plásticos atóxicos. Deve conter registro no MS, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, número de lote, gramatura, data de fabricação e data de validade. Peso líquido: 100g. Validade mínima: Data de validade de no mínimo 06 meses	Unidade	4850	R\$5,50	R\$26.675,00	R\$5,90	R\$28.615,00	R\$5,44	R\$26.384,00	R\$5,61	R\$27.224,67
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL – Obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e com a composição centesimal de 26g de proteínas, 38g de carboidratos e 26g de lipídios, devendo o mesmo ter boa solubilidade. Característica Gerais: Que atenda a resolução de alimentos em vigor. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento,	Unidade	375000	R\$7,00	R\$2.625.000,00	R\$7,95	R\$2.981.250,00	R\$7,50	R\$2.812.500,00	R\$7,48	R\$2.806.250,00
36	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto	Unidade	75000	R\$3,48	R\$261.000,00	R\$3,30	R\$247.500,00	R\$3,20	R\$240.000,00	R\$3,33	R\$249.500,00

37	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.	Unidade	29209	R\$3,63	R\$106.028,67	R\$3,27	R\$95.513,43	R\$2,37	R\$69.225,33	R\$3,09	R\$90.255,81
38	MACARRÃO TIPO TALHARIM - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.	Unidade	29761	R\$6,00	R\$178.566,00	R\$6,36	R\$189.279,96	R\$6,88	R\$204.755,68	R\$6,41	R\$190.867,21
39	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais e isento de pragas e mofos. Embalagem primária: Saco plástico resistente. Deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo	Unidade	37762	R\$2,10	R\$79.300,20	R\$2,35	R\$88.740,70	R\$2,38	R\$89.873,56	R\$2,28	R\$85.971,49
40	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, obtido de espécie vegetal. Característica Organoléptica e Físico-Química: Comestível, extrato refinado e limpo, com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 900 ml. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses.	Unidade	25000	R\$5,90	R\$147.500,00	R\$5,60	R\$140.000,00	R\$6,91	R\$172.750,00	R\$6,14	R\$153.416,67

41	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA Característica Organoléptica e Físico-Química: Apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Acondicionada em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional apresentando no mínimo 50% de proteína. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 400g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	Unidade	13858	R\$6,81	R\$94.372,98	R\$6,91	R\$95.758,78	R\$7,09	R\$98.253,22	R\$6,94	R\$96.128,33
42	SAL REFINADO - Sal iodado. Característica Organoléptica e Físico-Química: Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalagem primária: Acondicionado em saco plástico íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01kg.. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo	kg	7500	R\$1,78	R\$13.350,00	R\$1,95	R\$14.625,00	R\$2,24	R\$16.800,00	R\$1,99	R\$14.925,00
43	VINAGRE DE ALCOOL Produto com transparência. sem perder sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, conteúdo, o peso líquido, o prazo de validade, de boa qualidade, e marca reconhecida no mercado, Embalagem primária: Produto envasado pelo próprio fabricante em garrafa plástica, atóxica, resistente, contendo 750ml. Validade mínima: de pelo menos 12 meses a partir da data de entrega do produto.	Unidade	10971	R\$6,04	R\$66.264,84	R\$4,49	R\$49.259,79	R\$6,09	R\$66.813,39	R\$5,54	R\$60.779,34
44	AVEIA EM FLOCOS FINOS Característica Organolépticas e Físico-Química: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em cartucho íntegro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação data e validade e quantidade do produto. Peso líquido de 500g.	Unidade	6978	R\$3,29	R\$22.957,62	R\$3,12	R\$21.771,36	R\$2,69	R\$18.770,82	R\$3,03	R\$21.166,60
Preços Médios Globais / Valores de Referência do Lote											R\$6.716.588,79
LOTE 07 - FÓRMULA INFANTIL											
45	FÓRMULA INFANTIL FASE 01/ DE PARTIDA - Fórmula infantil para lactentes até 06 meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Validade mínima: 10 meses a partir da compra.	Unidade	1456	R\$64,95	R\$94.567,20	R\$61,60	R\$89.689,60	R\$50,00	R\$72.800,00	R\$58,85	R\$85.685,60
46	FÓRMULA INFANTIL FASE 02/ DE SEGUIMENTO - Fórmula infantil para crianças de 06 a 12 meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Validade mínima: 10 meses a partir da compra.	Unidade	7115	R\$50,00	R\$355.750,00	R\$47,19	R\$335.756,85	R\$50,00	R\$355.750,00	R\$49,06	R\$349.085,62

47	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL ISENTA DE LACTOSE - Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a 12 meses, isenta de lactose, em pó, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Validade mínima: 10 meses a partir da compra.	Unidade	1042	R\$77,61	R\$80.869,62	R\$71,27	R\$74.263,34	R\$90,00	R\$93.780,00	R\$79,63	R\$82.970,99
Preços Médios Globais / Valores de Referência do Lote											R\$517.742,20
Preços Médios Globais / Valores de Referência											R\$32.768.570,28
Declaramos que a pesquisa de preço foi com base na IN Nº 65/2021 – MP.											
NECESSÁRIO VERIFICAR AS CONSIDERAÇÕES A ESTE RESULTADO											
Maceió, 22 de março de 2024.											
Caio Cesar Maia Lins Assessor - Setor de Compras											