



Pesquisa Mercadológica

Pesquisa Nº: 35/2026

Período: 15/04/2026

Nº Processo: 1324/2026

Tipo de Cálculo: Valor Médio

Objeto: **Aquisição de gêneros alimentícios de origem animal necessários para a produção da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Apodi.**

Item	Qtd. Und	COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE APODI	Banco de preço - NP TECNOLOGIA E GESTÃO DE DADOS L	Vir. Final	Vir. Total
		571.000,00	590.525,00	580.810,00	
1 - 0005210 - CARNE BOVINA TIPO MOÍDA: Carne bovina moída in natura, de primeira categoria, proveniente de cortes como acém, patinho ou músculo, isenta de ossos, cartilagens e matéria estranha. • Formato e aspecto: moída, com granulação fina; cor vermelha natural, brilhante, sem escurecimento ou áreas descoloridas. • Gordura: máximo de 5 % de gordura, sem excesso de sebo ou gorduras rançosas. • Conservação: resfriada ou congelada, conforme previsão do edital. • Inspeção sanitária: produto deve ser de estabelecimento sob inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) e com carimbo e número de registro visíveis. • Embalagem: a vácuo, em saco plástico atóxico, transparente e resistente, com identificação da empresa, lote, data de fabricação e validade mínima de 30 dias a partir da entrega. • Transporte: refrigerado a temperatura de 0-4 °C (resfriado) ou armazenado a -18 °C ou inferior (congelado) até a entrega na instituição. • Conformidade: atendimento às normas vigentes	4.500,00 KG	35,00	35,12	35,0600	157.770,0000
2 - 0005211 - CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO: • Carne bovina corte de músculo, in natura, com corte limpo, sem osso, cartilagens ou impurezas. • Aspecto e sabor: cor vermelha natural, odor característico, sem cheiro de ranço ou alterações. • Gordura: geralmente até 10 % de gordura total, preferencialmente com remoção de excesso de gordura aparente. • Conservação: resfriada ou congelada conforme edital, sem sinais de recongelamento (sem cristais de gelo ou água excessiva). • Inspeção: registro em estabelecimento sob inspeção oficial (SIF/SIE/SIM) e carimbo de inspeção. • Embalagem: saco plástico atóxico resistente com identificação completa, lote, data de fabricação e validade mínima de 30 dias após a entrega. • Transporte: conforme temperatura adequada para resfriado/congelado. • Conformidade: normas sanitárias, segurança alimentar e requisitos do PNAE.	5.500,00 KG	43,00	44,07	43,5400	239.470,0000



Pesquisa Mercadológica

Pesquisa Nº: 35/2026

Período: 15/04/2026

Nº Processo: 1324/2026

Tipo de Cálculo: Valor Médio

Objeto: **Aquisição de gêneros alimentícios de origem animal necessários para a produção da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Apodi.**

Item	Qtd. Und	COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE APODI	Banco de preço - NP TECNOLOGIA E GESTÃO DE DADOS L	Vir. Final	Vir. Total
3 - 0005212 - OVO DE GALINHA CAIPIRA: • Ovos de galinha caipira, classe A (casca íntegra, sem rachaduras, limpas e sem deformações). • Tamanho: tipo 2 (grande) ou conforme padrão definido no edital. • Inspeção: registro e selo de inspeção conforme legislação sanitária (ANVISA/ Ministério da Agricultura, quando aplicável). • Embalagem: bandejas ou caixas seguras e atóxicas, com rótulo contendo marca, data de fabricação/colheita e validade. • Validade mínima: geralmente estabelecida no edital (por exemplo, mínimo de 3/4 do prazo total no momento da entrega). • Conservação: armazenados e entregues em condições que preservem a integridade e segurança dos ovos (temperatura adequada e sem exposição a contaminações). • Conformidade: atender às exigências legais de higiene, sanidade e rotulagem para produtos avícolas.	4.000,00 BANDEJA	39,00	42,23	40,6200	162.480,0000
4 - 0005213 - QUEIJO COALHO: Queijo coalho, produzido por fermentação e coagulação do leite com processo tradicional, apresentando cheiro, sabor e textura próprios do tipo coalho. • Aspecto físico: cor uniforme, sabor característico, sem mofo ou defeitos sensoriais; textura firme adequada ao produto. • Embalagem: em embalagem plástica atóxica e resistente (peso definido no edital, por exemplo, 1 kg), com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima (por exemplo, mínimo de 2 meses após entrega). • Inspeção e rotulagem: rótulo conforme legislação sanitária (incluindo informações nutricionais, ingredientes, peso líquido, datas e selo de inspeção quando aplicável). • Conservação: mantido em temperatura adequada à sua natureza (refrigerado), transporte e entrega sob condições que preservem a qualidade do alimento. • Conformidade: atendimento às normas sanitárias de produção e à legislação relacionada à comercialização de lácteos.	500,00 KG	42,00	42,36	42,1800	21.090,0000
Total:					580.810,00

* Valor Inexequível

Observação:



Pesquisa Mercadológica

Pesquisa Nº: 35/2026

Período: 15/04/2026

Nº Processo: 1324/2026

Tipo de Cálculo: Valor Médio

Objeto: **Aquisição de gêneros alimentícios de origem animal necessários para a produção da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Apodi.**

Item	Qty. Und	COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE APODI	Banco de preço - NP TECNOLOGIA E GESTÃO DE DADOS L	Vir. Final	Vir. Total
------	----------	--	--	------------	------------