PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA

MAPA DE COTAÇÃO

Material			Média aritmética				N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.					
Item	Descrição	UN	Quantidade	Valor unitário	Valor total	Último praticado	Valor unitário	Valor total	Valor unitário	Valor total	Valor unitário	Valor total
1	PÃO FRANCÊS (PÃO DE SAL) Especificação: Produto fresco, de fabricação diária, tipo francês, pesando aproximadamente 50 g (cinquenta gramas) por unidade. Deverá apresentar casca fina, dourada e crocante, miolo branco, macio, uniforme, bem desenvolvido, isento de odores estranhos, fermentação inadequada, mofo ou qualquer sinal de deterioração. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, sal e fermento biológico.	KG	13.500,0000	21,4700	289.845,00	0,0000	21,4700	289.845,00	---	---	---	---
2	PÃO FRANCÊS (PÃO DE SAL) Especificação: Produto fresco, de fabricação diária, tipo francês, pesando aproximadamente 50 g (cinquenta gramas) por unidade. Deverá apresentar casca fina, dourada e crocante, miolo branco, macio, uniforme, bem desenvolvido, isento de odores estranhos, fermentação inadequada, mofo ou qualquer sinal de deterioração. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, sal e fermento biológico.	KG	4.500,0000	21,4700	96.615,00	0,0000	21,4700	96.615,00	---	---	---	---
3	PÃO DOCE TIPO CARECA, PRODUTO FRESCO, PESO UNITÁRIO 50 GRAMAS Especificação: Produto fresco, de fabricação diária, pesando aproximadamente 50 g (cinquenta gramas) por unidade. Deverá apresentar textura macia, coloração uniforme, sabor e aroma característicos, isento de sujidades, corpos estranhos ou sinais de deterioração. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, açúcar, margarina ou manteiga, sal e fermento biológico.	KG	825,0000	26,7900	22.101,75	0,0000	26,7900	22.101,75	---	---	---	---
4	PÃO DOCE TIPO CARECA, PRODUTO FRESCO, PESO UNITÁRIO 50 GRAMAS Especificação: Produto fresco, de fabricação diária, pesando aproximadamente 50 g (cinquenta gramas) por unidade. Deverá apresentar textura macia, coloração uniforme, sabor e aroma característicos, isento de sujidades, corpos estranhos ou sinais de deterioração. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, açúcar, margarina ou manteiga, sal e fermento biológico.	KG	275,0000	26,7900	7.367,25	0,0000	26,7900	7.367,25	---	---	---	---
5	PÃO INTEGRAL Especificação: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO E FERMENTO, DEVE CONTER NO MÍNIMO DE 2,5 G DE FIBRA ALIMENTAR POR CADA PÃO Produto fresco, de fabricação diária, pesando aproximadamente 50 g (cinquenta gramas) por unidade. Deverá conter farinha de trigo integral em sua composição, observando a legislação vigente para produtos integrais, apresentando textura macia, coloração característica e boa aceitação sensorial.	KG	825,0000	25,1600	20.757,00	0,0000	25,1600	20.757,00	---	---	---	---
6	PÃO INTEGRAL Especificação: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO E FERMENTO, DEVE	KG	275,0000	25,1600	6.919,00	0,0000	25,1600	6.919,00	---	---	---	---

MAPA DE COTAÇÃO

	Material		Média aritmética				N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.					
	CONTER NO MÍNIMO DE 2,5 G DE FIBRA ALIMENTAR POR CADA PÃO Produto fresco, de fabricação diária, pesando aproximadamente 50 g (cinquenta gramas) por unidade. Deverá conter farinha de trigo integral em sua composição, observando a legislação vigente para produtos integrais, apresentando textura macia, coloração característica e boa aceitação sensorial.											
7	PÃO ISENTO DE LEITE E DERIVADOS Especificação: Pão destinado ao atendimento de alunos com diagnóstico de Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV), mediante prescrição médica e indicação do(a) Nutricionista Responsável Técnico(a) pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Produto fresco ou embalado, conforme a necessidade do cardápio, com peso aproximado de 50 g (cinquenta gramas) por unidade. Características mínimas: ?Isento de leite, lactose, caseína, soro de leite, manteiga, creme de leite, leite em pó, proteína do leite e quaisquer outros ingredientes de origem láctea. ?Não conter traços de leite, devendo ser produzido em ambiente com controle de contaminação cruzada ou possuir declaração do fabricante quanto à ausência de leite, quando aplicável. ?Elaborado, preferencialmente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, óleo vegetal ou gordura vegetal, fermento biológico, açúcar e sal. ?Apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, textura macia e estar livre de mofo, sujidades, corpos estranhos e qualquer sinal de deterioração. Rotulagem O produto deverá atender à legislação vigente sobre rotulagem de alimentos alergênicos, apresentando claramente a composição, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias.	KG	825,0000	25,2400	20.823,00	0,0000	25,2400	20.823,00	---	---	---	---
8	PÃO ISENTO DE LEITE E DERIVADOS Especificação: Pão destinado ao atendimento de alunos com diagnóstico de Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV), mediante prescrição médica e indicação do(a) Nutricionista Responsável Técnico(a) pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Produto fresco ou embalado, conforme a necessidade do cardápio, com peso aproximado de 50 g (cinquenta gramas) por unidade. Características mínimas: ?Isento de leite, lactose, caseína, soro de leite, manteiga, creme de leite, leite em pó, proteína do leite e quaisquer outros ingredientes de origem láctea. ?Não conter traços de leite, devendo ser produzido em ambiente com controle de contaminação cruzada ou possuir declaração do fabricante quanto à ausência de leite, quando aplicável. ?Elaborado, preferencialmente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, óleo vegetal ou gordura vegetal, fermento biológico, açúcar e sal. ?Apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, textura macia e estar livre de mofo, sujidades, corpos estranhos e qualquer	KG	275,0000	25,2400	6.941,00	0,0000	25,2400	6.941,00	---	---	---	---

PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA

MAPA DE COTAÇÃO

Material			Média aritmética				N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA.					
	sinal de deterioração. Rotulagem O produto deverá atender à legislação vigente sobre rotulagem de alimentos alergênicos, apresentando claramente a composição, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias.											
9	PÃO DE HAMBURGUER Especificação: Produto fresco, de fabricação diária, formato redondo, pesando entre 50 g e 70 g por unidade. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina ou manteiga, sal e fermento biológico.	KG	825,0000	34,9000	28.792,50	0,0000	34,9000	28.792,50	---	---	---	---
10	PÃO DE HAMBURGUER Especificação: Produto fresco, de fabricação diária, formato redondo, pesando entre 50 g e 70 g por unidade. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina ou manteiga, sal e fermento biológico.	KG	275,0000	34,9000	9.597,50	0,0000	34,9000	9.597,50	---	---	---	---
11	PÃO DE LEITE Especificação: Produto fresco, de fabricação diária, pesando aproximadamente 50 g (cinquenta gramas) por unidade. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite ou leite em pó, água, açúcar, margarina ou manteiga, sal e fermento biológico	KG	825,0000	26,7900	22.101,75	0,0000	26,7900	22.101,75	---	---	---	---
12	PÃO DE LEITE Especificação: Produto fresco, de fabricação diária, pesando aproximadamente 50 g (cinquenta gramas) por unidade. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite ou leite em pó, água, açúcar, margarina ou manteiga, sal e fermento biológico	KG	275,0000	26,7900	7.367,25	0,0000	26,7900	7.367,25	---	---	---	---
13	PARA PARA CACHORRO QUENTE Especificação: Produto fresco, de fabricação diária, formato alongado, pesando entre 50 g e 60 g por unidade. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina ou manteiga, sal e fermento biológico.	KG	825,0000	22,5700	18.620,25	0,0000	22,5700	18.620,25	---	---	---	---
14	PARA PARA CACHORRO QUENTE Especificação: Produto fresco, de fabricação diária, formato alongado, pesando entre 50 g e 60 g por unidade. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina ou manteiga, sal e fermento biológico.	KG	275,0000	22,5700	6.206,75	0,0000	22,5700	6.206,75	---	---	---	---
				Total:	564.055,00							

Resumo:

Fornecedor	Prazo de Validade	Forma de Pagamento	Prazo de Entrega	Itens cotados	Valor total
N P CAPACITACAO E SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA. - 07797967000195	23/07/2026		1 padrao	14	564.055,00