

**ATA DA SESSÃO DA LICITAÇÃO**

**PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 164/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 099/2017**

**OBJETO:AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMETICIOS PARA ELABORAÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PALMITAL (PR) DURANTE O EXERCICIOS DE 2018.**

Aos quinze dias do mês de dezembro de dois mil e dezessete, nesta cidade de Palmital, Estado do Paraná, no edifício da Prefeitura Municipal, sito à Rua Moisés Lupion nº 1001, Centro, na sala de Licitações, reuniram-se a Pregoeira NOEMI DE LIMA MOREIRA e a Equipe de Apoio, designadas conforme Portaria nº 653/2017, em 05/12/2017 publicada no JORNAL CORREIO DO CIDADÃO, para recebimento dos documentos de credenciamento, de proposta de preços e de habilitação, da licitação em referência. Pela Comissão foi constatado que o Edital de Licitação – PREGÃO PRESENCIAL Nº 099/2017, foi expedido em data de 01/12/2017, publicado no mural de licitações do TCE/PR no dia 01/12/2017, publicado no Jornal Correio do Cidadão no dia 02/12/2017, disponibilizado seu inteiro teor no site [www.palmital.pr.gov.br](http://www.palmital.pr.gov.br). Aberta a sessão, a Pregoeira passou a explicar aos presentes a forma que ocorrerá o procedimento que ora se inicia. Após esclarecimentos, foi solicitado aos representantes dos licitantes presentes que entregassem a documentação relativa ao credenciamento, cuja validade foi analisada pela Pregoeira e pela Equipe de Apoio.

**Para o credenciamento fez-se presente a empresa:**

**DANIEL PADILHA DE JESUS ME-CNPJ-03.095.005/0001-33**

**PARANA FOODS COMERCIO EIRELI – EPP-CNPJ-24.170.620/0001-37**

**EFERSON LUCIANO FERREIRA DE ALMEIDA ME-CNPJ-02.694.444/0001-08**

**T.M. DE ARAUJO - ME, A-CNPJ-19.988.744/0001-94**

**TRENTO SUPERMERCADO LTDA – EPP-CNPJ-23.230.895/0001-56**

**ANTONIO MACIEL - PALMITAL – ME-CNPJ-10.797.656/0001-30**

**DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI-CNPJ-18.444.839/0001-84**

Após, foi solicitado aos licitantes credenciados que entregassem os envelopes contendo as Propostas de Preços e os Documentos de Habilitação os quais foram protocolados no Departamento de Protocolo dentro do prazo. Foi procedida a abertura dos envelopes de propostas de preços, e em ato contínuo, foi verificada a proposta apresentada e verificou-se que os proponentes apresentaram suas propostas em consonância com as exigências editalícias. Os valores das propostas válidas foram anunciadas em voz alta a todos os presentes, resultado das propostas escritas apresentadas. Foi concedida a palavra aos participantes do certame para manifestação de intenção de recurso na fase de análise das propostas, sobre o qual não houve manifestação.

Em seguida, a Pregoeira deu prosseguimento a sessão, iniciando a 1ª fase de lances verbais, solicitando que as empresas classificadas, nos termos do edital, ofertassem valores em voz alta, a proposta inicial.

Passamos à apuração da regularidade da documentação dos licitantes que ofertaram os menores preços onde apresentaram a documentação de habilitação em conformidade com o Edital. Os participantes relacionados abaixo foram declarados habilitados e vencedores da presente licitação, sendo eles:

A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA - EPP								
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
1	6	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. GRAOS INTEIROS PCT 5KG 1ª QUALIDADE GRÃOS INTEIROS: PACOTES DE 5KG 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE MAIOR QUE 14%. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, ARDIDOS, MOFADOS, QUEBRADOS E MANCHADOS E O PERCENTUAL DE IMPUREZAS NÃO PODE ULTRAPASSAR 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E PEDAÇOS DE TALOS). O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MATÉRIAS ESTRANHAS COMO CORPOS E DETRITOS DE QUALQUER NATUREZA ESTRANHA AO PRODUTO, COMO GRÃOS OU SEMENTES DE OUTRAS ESPÉCIES VEGETAIS, SUJIDADES E RESTOS DE INSETOS. O RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DEVE SER NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS INTEIROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES DE ACORDO COM A NTA 33 (NORMAS TÉCNICAS PARA CEREAIS E DERIVADOS – DECRETO 12.486 DE 27/10/78) E PORTARIA Nº269/88 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 5KG EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE 30KG DE PAPELÃO OU PLÁSTICO REFORÇADOS.	CAIUA		PCT	700,00	10,55	7.385,00
1	15	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO 1ª QUALIDADE - CX DE 250 GRS - SOLTO PRODUTO	LARANJEIRAS		CX	700,00	4,49	3.143,00

		CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, HASTES E TALOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS DE ERVA MATE, SEM COLORAÇÃO ARTIFICIAL, SEM MISTURA COM OUTRAS ERVAS, SÂS E LIMPOS, 100% PURO. NÃO DEVERA CONTER SUBSTANCIAS ESTRANHA À SUA CONSTITUIÇÃO NORMAL, NEM ELEMENTOS VEGETAIS ESTRANHOS À ESPÉCIE. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 41 E 46 (NORMAS TÉCNICAS PARA CHÁ / MATE – DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE CAIXINHAS DE PAPELÃO ATÓXICO RESISTENTE, LACRADAS, DE 250G E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE.						
1	20	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 - PCT 5KG PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM, EXCLUSIVAMENTE DO GRÃO DE TRIGO BENEFICIADO, SÃO E LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA E NEM RANÇOSA. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCO, CHEIRO PRÓPRIO E ODOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO, COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20%. DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE CINZAS DE 0,65% NA BASE SECA; TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 14% E TEOR DE GLÚTEN SECO DE O MÍNIMO 6%P/P. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 35 (NORMAS TÉCNICAS PARA FARINHA DE TRIGO – DECRETO 12486 DE 20/10/78 E RESOLUÇÃO Nº 354, DE 18/07/96). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 5KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTES.	BOM PRATO		PCT	150,00	8,38	1.257,00
1	28	LENTILHA TIPO 1 - 1ª QUALIDADE - 500 GRS	KATU		UND	300,00	5,00	1.500,00
1	41	SAGU - PCT 500 GRS 1º QUALIDADE, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TERMOSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM 500G	KATU		PCT	500,00	3,00	1.500,00
1	45	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ - GARRAFA PET OU VIDRO DE 500 ML EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500 ML. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCÓOLICO. NÃO DE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO.	MAGUARY		UND	1.500,00	8,05	12.075,00

2	7	SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE - TIPO HOT DOG - EMBALAGEM DE 03 A 04 KG 1ª QUALIDADE: EMBALAGEM DE 03 A 04 KG , PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G CADA. PRODUTO PREPARADO COM CARNES, TOUCINHOS E CONDIMENTOS, PERFEITAMENTE TRITURADOS E MISTURADOS, EMBUTIDOS ADEQUADAMENTE, COM NO MÁXIMO 2% DE AMIDO, E MÁXIMO DE 10% DE ÁGUA OU GELO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA, TRANSPARENTE EM PACOTES COM PESO DE 03 A 04 KG CADA, COM PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G CADA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVENDO ESTAR ÍNTEGRAS E DEVEM CONFERIR AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SENDO ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO RESISTENTE, COM TEMPERATURA NA ENTREGA ENTRE + 3°C E + 5°C. O PRODUTO SOLICITADO DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), E SUAS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 5 (NORMAS TÉCNICAS PARA CARNES PREPARADAS EMBUTIDAS - DECRETO Nº 12.486 DE 20/10/1978). E DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4 DE 31 DE MARÇO DE 2000, QUE APROVA "REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, DE MORTADELA, DE LINGÜIÇA E DE SALSICHA". NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF OU SISF. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE PROCESSAMENTO E EMPACOTAMENTO SUPERIOR A 7 DIAS. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES.	TRENT0		KG	600,00	8,09	4.854,00
3	3	BATATA BENEFICIADA LISA EXTRA NOVA, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME DE 100GR A 300GR CADA, LAVADA. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SÃO, INTEIRO, DE BOA QUALIDADE, FIRME, LIMPO, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SENDO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU SACOS COM 50 KG E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVENDO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS - DECRETO Nº 12.486 DE 20/10/78).	TRENT0		KG	1.000,00	3,09	3.090,00
3	6	CENOURA GRAUDA, EXTRA A O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SÃO, LIMPO, DE BOA QUALIDADE, SEM FOLHAS, SEM DEFEITOS, TENRO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR (ALARANJADO -VIVO) . NÃO SERÃO PERMITIDAS CENOURAS COM PARTES VERDES, RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS A SUPERFÍCIE. O PRODUTO DEVE	TRENT0		KG	300,00	3,20	960,00

		ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS COM CERCA DE 20 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS - DECRETO NO 12.486 DE 20/10/78).						
3	9	MAMÃO FORMOSA TAMANHO MÉDIO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS	TRENTO		KG	100,00	3,88	388,00
3	10	MELANCIA - FRUTOS DE TAMANHO GRANDE SEM DEFEITO, MADURO, LIMPO E DE BOA QUALIDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 17 (NORMAS TÉCNICAS PARA FRUTAS - DECRETO NO 12.486 DE 20/10/78).	TRENTO		KG	1.000,00	1,40	1.400,00
3	12	REPOLHO BRANCO DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO DE 1KG A 2KG CADA, SEM DEFEITOS, CABEÇA FECHADA, FOLHAS VERDES VIÇOSAS E FIRMES, SEM MANCHAS, RASGOS OU MARCAS DE INSETOS E COM COLORAÇÃO UNIFORME. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS COM 20KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR	TRENTO		KG	200,00	1,87	374,00
3	13	TOMATE IN NATURA PERA EXTRA A, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE PESO DE 100GR UNIFORME, COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO DE 70%. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SEM DEFEITOS, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, TENRO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 14 (NORMAS TÉCNICAS PARA LEGUMES - DECRETO Nº 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS COM CERCA DE 20 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR.	TRENTO		KG	100,00	3,58	358,00
3	14	VAGEM FRESCA DE BOA QUALIDADE EMBALAGENS DE 1KG, PRODUTOS DE BOA QUALIDADE, LIMPOS, INTEIROS, SEM LARVAS, BICHOS OU PARASITAS	TRENTO		KG	50,00	8,99	449,50
4	2	BEBIDA LACTEA LIQUIDA SABORES DIVERSOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DE 1 LITRO CADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE COM TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA DE ATE + 5°C E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº36, DE 31 DE OUTÚBRO DE 2000 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO QUE APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO, IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDAS LÁCTEAS".	SANTA CLARA		LT	5.000,00	4,19	20.950,00
4	5	LEITE PASTEURIZADO (TIPO C) EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE	GRAN		LT	8.000,00	2,89	23.120,00

		TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DE 1 LITRO CADA, COM TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA DE ATE + 5°C E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº51, DE 18 DE SETEMBRO DE 2002 DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO QUE APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO, IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE TIPO C".							
TOTAL								82.803,50	
ANTONIO MACIEL - PALMITAL - ME									
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total	
5	1	PÃO FRANCÊS CONTENDO FARINHA DE TRIGO, SAL, ÓLEO, COR DO MIOLO LEVEMENTE CREME, CASCA COR DOURADA, BRILHANTE E CROCANTE, TAMANHO UNIFORME			KG	5.000,00	7,99	39.950,00	
5	2	PÃO FRANCÊS INTEGRAL			KG	1.500,00	7,99	11.985,00	
TOTAL								51.935,00	
DANIEL PADILHA DE JESUS ME									
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total	
1	1	ACHOCOLATADO EM PO 1º QUALIDADE PCT 1 KILO O PRODUTO DEVE CONTER OS SEGUINTE INGREDIENTES BASICOS: CACAU EM PO SOLUVEL, ACUÇAR E AROMATIZANTE. O PRODUTO APRESENTARA DE CACAU EM PÓ DE NO MINIMO 32%, DEVE APRESENTAR UMIDADE MAXIMA DE 3 % P/P . O PRODUTO NÃO PODE SER ADICIONADO DE AMIDO E FECULAS ESTRANHAS, DEVE SER OBTIDO DE MATERIA SÃ E LIMPA, ISENTA DE MATERIAS TERROSAS DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS,	apti	pacote	PCT	700,00	6,50	4.550,00	

		CASCAS DE SEMENTES DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTOS DE PO HOMOGENEO COR PROPRIA DO TIPO CHEIRO CARACTERISTICO SABOR DOCE PROPRIO. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVE ESTAR EM ACORDO COM A NTA 40 NORMAS TECNICAS PARA CHOCOLATE (DECRETO 12.486 DE 20/10/1978). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO, ATOXICA, REISTENCIA DE 1 KILO EM EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO OU FARDO RESISTENTE.						
1	3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 1ª QUALIDADE 100ML	adocil		UND	10,00	2,80	28,00
1	14	CANJICA BRANCA 1ª QUALIDADE - PCT 500 GR DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, SER DE SAFRA CORRENTE. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALADOS EM PACOTES DE 500G, DE PLÁSTICO ATÓXICO. COM PRAZO MÍNIMO DE SEIS MESES. EMBALAGEM PRIMARIA DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO	beija flor		PCT	600,00	1,85	1.110,00

		EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, TERMOSELADA, TRANSPARENTE E INCOLOR. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER FARDO SELADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 20 A 40 PACOTES, TOTALIZANDO CADA FARDO 10 OU 20 KG						
1	21	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL TIPO 1 PCT 1 KG SÃO E LIMPO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA E EN RANÇOSA. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTE	coamo		PCT	30,00	2,49	74,70
1	43	SARDINHA EM CONSERVA - LATA PESO LIQUIDO 250 GR - DRENADO 165 GRS SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL: LATAS DE PESO LIQUIDA DE 250G E PESO DRENADO DE 165G. 1ª QUALIDADE. PRODUTO PREPARADO COM PESCADO, LIMPO, CRU, COZIDO OU CURADO	88		LATA	800,00	5,64	4.512,00



	<p>ADICIONADO DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS E SUBMETIDO A PROCESSOS QUÍMICOS APROPRIADOS A CADA ESPÉCIE. A CONSERVA SERÁ DESIGNADA PELA ESPÉCIE DE PESCADO QUE PERTENCE E O MODO DE APRESENTAÇÃO, OU SEJA, PRODUTO QUE TENHA POR LÍQUIDO DE COBERTURA, AZEITE DE OLIVA OU ÓLEO COMESTÍVEL ADICIONADO DE SAL.</p> <p>INGREDIENTES: SARDINHA, ÓLEO COMESTÍVEL, SAL E ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO. AS CONSERVAS DE PESCADO NÃO DEVERÃO TER CHEIRO ARDIDO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 10 (NORMAS TÉCNICAS PARA CONSERVA DE PESCADO - DECRETO 2.486 DE 20/10/78) E SELO DO SIF O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE LATAS DE PESO LÍQUIDO DE 250G E PESO DRENADO DE 165G, RESISTENTES SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES COMO ESTUFAMENTO, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

		INTERNAS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES NA NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉTICA DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS						
1	47	VINAGRE - EMBALAGEM DE 750 ML 1° QUALIDADE. PRODUTO RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO. O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO DE MOSTO LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. O VINAGRE NÃO DEVER CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PERMITIDAS. NÃO SERÁ PERMITIDO O USO DE CONSERVADORES E CORANTES. NÃO DEVERÁ CONTER ÁCIDOS ORGÂNICOS ESTRANHOS, ÁCIDOS MINERAIS LIVRES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0 % P/V, ASPECTO LÍQUIDO LÍMPIDO E COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 72 (NORMAS TÉCNICAS PARA	hering		UND	200,00	1,38	276,00

		VINAGRE - DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONAD O EM EMBALAGEM PRIMARIA DE FRASCO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, BEM LACRADO, DE 750 ML EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA.						
2	1	APRESUNTADO - EMBALAGEM A VACUO DE 03 A 05 KG 1ª QUALIDADE: EMBALAGEM A VÁCUO DE 3 A 5KG CADA. PRODUTO CONSTITUÍDO DA MISTURA DE CARNES INDUSTRIALIZAD OS, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES DE SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONAD O EM EMBALAGEM ATÓXICA EM PEÇAS DE 03 A 05 QUILOS CADA E DIÂMETRO APROXIMADO DE 15 CM, COM TEMPERATURA NA ENTREGA DE +3°C A +5°C E ENTREGA SEMANAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ ESTAR ÍNTegra E DEVE CONFERIR AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE	friela		KG	550,00	13,90	7.645,00

	<p>TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, SABOR, AROMA E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, ISENTO DE MOFO E BOLOR. NÃO PODERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL. O PRODUTO SOLICITADO DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), E SUAS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 5 (NORMAS TÉCNICAS PARA GAMES PREPARADAS EMBUTIDAS - DECRETO NO 12.486 DE 20/10/1978) NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF OU SISF. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE PROCESSAMENTO E EMPACOTAMENTO</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

		O SUPERIOR A 7 DIAS. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES.						
2	3	CARNE BOVINA DE 2º - SEM OSSO EM TIRAS, FRESCA OU "IN NATURA". O PRODUTO DEVERA SER FRESCO, REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE GADO SADIO, DESOSSADO E LIMPO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NTAS 1-2-3 (NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUTOS "IN NATURA"; ROTULAGEM E CARNES - DECRETO Nº12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978). O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE 10 KG CADA. - EM PEGAS INTEIRAS, O PRODUTO DEVE CORRESPONDER AO CORTE BOVINO PALETA, LIMPA, SEM SEBO, ISENTA DE CARTILAGENS E ISENTA DE OSSOS E COM	frigodasko		KG	1.500,00	14,50	21.750,00

		NO MÁXIMO 10% DO PESO EM GORDURA E SEBO E NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES; O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM TEMPERATURA DE NO MÁXIMO +5°C, COM AS DIMENSÕES DO CUBO E MEDIDA DAS TIRAS A COMBINAR NO ATO DO PEDIDO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL - SIF / SISP / SIM) E INFORMAÇÕES SOBRE A PROCEDÊNCIA DO MESMO, VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, TIPO DE CORTE, SEXO DO ANIMAL E ETC						
3	2	BANANA NANICA CLIMATIZADA EXTRA, TAMANHO MÉDIO DE 13 A 16CM, EM PENCAS. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SÃOS E LIMPO, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS,	in natural		KG	1.000,00	3,88	3.880,00

		PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS COM MEDIA DE 20 A 23 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVENDO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 17 (NORMAS TÉCNICAS PARA FRUTAS - DECRETO Nº 12.486 DE 20/10/78).						
TOTAL								43.825,70
DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI								
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
1	2	AÇUCAR CRISTAL DE 1ª QUALIDADE - PCT 5 KG PRODUTO OBTIDO DO SUCO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE SACAROSE, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% P/P, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, INSETO DE SUJIDADES, DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES DE ACORDO COM A NTA 52/53 (NORMAS TÉCNICAS PARA AÇÚCAR – DECRETO 12.486 DE 27/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 5KG EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, ATÓXICA, TRANSPARENTE S, INCOLOR,	GLOBO		PCT	700,00	8,40	5.880,00

Rua Moisés Lupion, 1001 – Centro – CEP 85270-000 – Palmital – PR

Fone Fax: (42) 3657-1222

		TERMOSSOLDADA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE 30KG REFORÇADOS.						
1	9	BISCOITO DOCE INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA SÃ E LIMPA ISENTA DE MÁTRIA TERROSA, PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. O PRODUTO É SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 48 (NORMAS TÉCNICAS PARA BISCOITO E BOLACHAS – DECRETO 12.486	PARATI		PCT	600,00	4,40	2.640,00



		DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, EM PACOTES DE 400G.						
1	33	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL 1ª LINHA - POTE 1 KG 1ª QUALIDADE. PRODUTO QUE SE APRESENTA SOB FORMA DE EMULSÃO PLÁSTICA OU FLUIDA: PRINCIPALMENTE DO TIPO ÁGUA EM ÓLEO, PRODUZIDO BASICAMENTE A PARTIR DE ÓLEOS E/OU GORDURAS COMESTÍVEIS, LEITE E SEUS CONSTITUINTES, SAL (CLORETO DE SÓDIO, MÁXIMO DE 3% SOBRE O PESO DO PRODUTO), ÁGUA, VITAMINA A E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS DESDE QUE MENCIONADAS. O PRODUTO DEVE CONTER 60% A 80% DE LIPÍDIOS, LIVRE DE GORDURA TRANS E CONTENDO MÁXIMO DE ÁGUA DE 16% SOBRE O PESO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS,	SOYA		POTE	600,00	5,20	3.120,00

		ISENTO DE BOLOR E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO DE EMULSÃO PLÁSTICA, HOMOGÊNEA E UNIFORME, E COR AMARELADA HOMOGÊNEA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SELO DO SIF E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 50 (NORMAS TÉCNICAS PARA ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS - DECRETO Nº 12.486 DE 20/10/78 E RDC ANVISA Nº 270 DE 22/09/2005). O PRODUTO DEVE ESTAR CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTES, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, DE 1KG.						
1	39	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MÉDIA, 1º QUALIDADE, PCT 400G	ZAELI		KG	180,00	7,50	1.350,00
1	40	QUIRERA AMARELA - PCT 1 KG 1º QUALIDADE, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, EM PACOTES DE 1 KG, EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSELADA, ISENTA DE MOFO OU BLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.. A	SILOTI		PCT	600,00	2,08	1.248,00

		<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA TIPO FARDO, RESISTENTE, SELADO, COM CAPACIDADE PARA 24 PACOTES.</p>						
1	42	<p>SAL REFINADO IODADO EXTRA - PCT 1 KG 1ª QUALIDADE. CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS. O PRODUTO DEVERÁ SE APRESENTAR NA FORMA DE CRISTAIS BRANCOS, DE FORMA CÚBICA, AGRUPADOS E UNIDOS DE MANEIRA A CONSTITUÍREM PEQUENAS PIRÂMIDES DE BASE QUADRANGULAR. O PRODUTO DEVE APRESENTAR NO MÍNIMO 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO, UMIDADE MÁXIMA DE 2%, COM ADIÇÃO DE SAIS DE IODO (IODETO DE POTÁSSIO, IODATO DE POTÁSSIO OU OUTRO SAL DE IODO NÃO TÓXICO), NA DOSAGEM MÍNIMA DE 10MG E MÁXIMA DE 15MG DE IODO POR 1 KG DE SAL, DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA. O PRODUTO NÃO DEVE</p>	APOLO		PCT	700,00	0,99	693,00

		APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA E PACOTE PLÁSTICO DE 1KG, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO OU BEM LACRADO. SERÁ OBRIGATÓRIA A DECLARAÇÃO DOS ANTIUMECTANTES ADICIONADOS E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 71 (NORMAS TÉCNICAS PARA. SAL - DECRETO 12.486 DE 20/10/78).						
2	2	CARNE BOVINA DE 2ª - MOIDA - KG FRESCA OU "IN NATURA". O PRODUTO DEVERA SER FRESCO, REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE GADO SADIO, DESOSSADO E LIMPO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NTAS 1-2-3 (NORMAS TÉCNICAS PARA	IN-NATURA		KG	1.500,00	12,20	18.300,00

	<p>PRODUTOS "IN NATURA"; ROTULAGEM E CARNES - DECRETO Nº12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978). O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE 10 KG CADA. - MOÍDA, EM CUBOS OU EM TIRAS LIMPOS, O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SEM SEBO ISENTO DE CARTILAGENS E ISENTO DE OSSOS E COM NO MÁXIMA 7% DO PESO EM GORDURA, SEM APARAS, SEBO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM TEMPERATURA DE NO MÁXIMO +5°C, COM AS DIMENSÕES DO CUBO E MEDIDA DAS TIRAS A COMBINAR NO ATO DO PEDIDO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL - SIF / SISP / SIM) E INFORMAÇÕES SOBRE A PROCEDÊNCIA DO MESMO, VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, TIPO DE CORTE, SEXO DO ANIMAL E</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

		ETC.						
2	5	<p>CORTES CONGELADOS DE FRANGO: PEITO INTEIRO - KG "IN NATURA" EM EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, DE NO MÁXIMO 2 KG CADA, QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO E ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE, PESO BRUTO, PESO LIQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA), E TEMPERATURA NA ENTREGA DE - 18°C. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NTAS 1-2-3 (NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUTOS "IN NATURA"; ROTULAGEM E CARNES - DECRETO Nº12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978). NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO</p>	GRANJEIRO		KG	1.000,00	7,10	7.100,00

		VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL - SIF / SISP / SIM) E INFORMAÇÕES SOBRE A PROCEDÊNCIA DO MESMO. OS PRODUTOS SOLICITADOS DEVERÃO TER NÍVEL DE HIDRATAÇÃO (ADIÇÃO DE ÁGUA) ESTABELECIDO EM MÉDIA DE 6% E MÁXIMO DE 8%, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 4 DE 29/10/2002 DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. OS PRODUTOS DEVERÃO APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, CARNE NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA E SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.						
4	1	BEBIDA LACTEA BANDEJA DE 06 UNIDADES 90 GR CADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DE 90G COM 6 UNIDADES CADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE COM TEMPERATURA NO ATO DA	UNIBABY		UND	2.000,00	3,50	7.000,00

		ENTREGA DE ATE + 5°C E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº36, DE 31 DE OUTUBRO DE 2000 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO QUE APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO, IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDAS LÁCTEAS".						
4	6	QUEIJO TIPO MUSSARELA EMBALAGEM A VÁCUO DE 3 A 5 KG CADA, ATÓXICA, RESISTENTE E QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, COM TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA DE ATE +5°C E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA Nº364, DE 04 DE SETEMBRO DE	DO VALLE		KG	500,00	19,50	9.750,00



		1997 DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E DO ABASTECIMENT O QUE APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELA OU MUSSARELA)" E NTA 11 (NORMAS TÉCNICAS PARA QUEIJOS - DECRETO Nº 12.486 DE 20/10/78).						
TOTAL								57.081,00
EFERSON LUCIANO FERREIRA DE ALMEIDA ME								
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Modelo	Unidade	Quantida de	Preço	Preço total
1	13	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL 1º QUALIDADE PCT 400 GR PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA SÁ E LIMPA ISENTA DE MÁTRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTIC	NAGA		PCT	800,00	2,95	2.360,00

Rua Moisés Lupion, 1001 – Centro – CEP 85270-000 – Palmital – PR

Fone Fax: (42) 3657-1222

		OS ANORMAIS E BISCOITOS QUEBRADIÇO. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 48 (NORMAS TÉCNICAS PARA BISCOITO E BOLACHAS – DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, EM PACOTÉS DE 370G.						
1	17	DOCE EM PASTA DIVERSOS (FRUTAS, POTE 400 GRS) - 1ª QUALIDADE	DIFRUTTI		POTE	500,00	3,45	1.725,00
1	26	GELATINA EM PÓ VARIOS SABORES EMBALAGEM DE 35 GRS 1ª QUALIDADE. PRODUTO CONSTITUÍDO POR MISTURAS EM PÓ DE VÁRIOS INGREDIENTES DESTINADOS A PREPARAR GELATINA COM A COMPLEMENTAÇÃO COM ÁGUA. DEVEM APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO OU GRANULADO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, CONFORME OS COMPONENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS	DR OETKER		UND	700,00	0,92	644,00

		DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO 35G						
1	34	MILHO PARA PIPOCA DE 1ª QUALIDADE - PCT 500 GRS BENEFICIADO, POLIDO GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1; EMBALAGEM DE 500G. PRODUTO PREPARADO COM MATÉRIA PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS ANIMAIS, VEGETAIS, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 15%P/P. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 33 (NORMAS TÉCNICAS PARA CEREAIS E DERIVADOS - DECRETO Nº12.486 DE 20/10/78).O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES PLÁSTICOS DE 500G, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE.	GERIBA		PCT	200,00	1,70	340,00
1	35	MUCILON DE ARROZ - LATA 400 GRS PRODUTO INFANTIL, COMPOSTO DE CEREAL, NUTRIPROTECT+, DE PROBIÓTICO BIFIDUS BL @*E NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E	NESTLE		LATA	80,00	9,99	799,20

		FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. ASSIM COMO OS LACTOBACILOS, A BIFIDOBACTÉRIA BIFIDUS BL É UM PROBIÓTICO SIMILAR AOS ENCONTRADOS NO SISTEMA DIGESTÓRIO E FAZ PARTE DE UMA FLORA INTESTINAL SAUDÁVEL.						
1	36	MUCILON DE MILHO - LATA 400 GRS PRODUTO INFANTIL, COMPOSTO DE CEREAL, NUTRIPROTECT+, DE PROBIÓTICO BIFIDUS BL @E NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. ASSIM COMO OS LACTOBACILOS, A BIFIDOBACTÉRIA BIFIDUS BL É UM PROBIÓTICO SIMILAR AOS ENCONTRADOS NO SISTEMA DIGESTÓRIO E FAZ PARTE DE UMA FLORA INTESTINAL SAUDÁVEL.	NESTLE		LATA	80,00	9,69	775,20
1	44	SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA 1º QUALIDADE PCT 200G	ZAELI		PCT	100,00	4,00	400,00
2	4	CORTES CONGELADOS DE FRANGO: COXA E SOBRECORA INTEIROS - KG "IN NATURA" EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, DE NO MÁXIMO 2 KG CADA, QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENT	GRANJEIRO		KG	3.500,00	5,59	19.565,00

	<p>O, E  EMBALAGEM  SECUNDÁRIA DE  CAIXAS DE  PAPELÃO  LACRADAS EM  PERFEITO  ESTADO DE  CONSERVAÇÃO,  LIMPAS E  SECAS,  CONTENDO AS  SEGUINTE  INFORMAÇÕES:  NOME DO  FABRICANTE,  PRODUTO,  TEMPERATURA  EM QUE DEVE  SER MANTIDO E  ARMAZENADO,  DATA DE  FABRICAÇÃO,  PRAZO E/OU  DATA DE  VALIDADE, PESO  BRUTO, PESO  LIQUIDO, TARA  (DA EMBALAGEM  E DA CAIXA), E  TEMPERATURA  NA ENTREGA DE  - 18°C. O  PRODUTO DEVE  ESTAR DE  ACORDO COM  AS NTAS 1-2-3  (NORMAS  TÉCNICAS PARA  PRODUTOS "IN  NATURP";  ROTULAGEM E  CARNES -  DECRETO Nº  12.486 DE 20 DE  OUTUBRO DE  1978). NO  RÓTULO DA  EMBALAGEM  DEVERÃO  CONSTAR AS  ESPECIFICAÇÕES  DO PRODUTO  CONFORME A  LEGISLAÇÃO  VIGENTE  (MINISTÉRIO DA  SAÚDE - ANVISA,  MINISTÉRIO DA  AGRICULTURA,  PECUÁRIA E  ABASTECIMENT  O, SERVIÇO DE  INSPEÇÃO  FEDERAL,  ESTADUAL OU  MUNICIPAL - SIF /  SISP / SIM) E  INFORMAÇÕES  SOBRE A  PROCEDÊNCIA  DO MESMO. OS  PRODUTOS  SOLICITADOS  DEVERÃO TER  NÍVEL DE</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

		HIDRATAÇÃO (ADIÇÃO DE ÁGUA) ESTABELECIDO EM MEDIA DE 6% E MÁXIMO DE 8%, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO N° 4 DE 29/10/2002 DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. OS PRODUTOS DEVERÃO APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, CARNE NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA E SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.						
3	8	MAÇA NACIONAL SELECIONADA TAMANHO UNIFORME DE 135 A 150GR CADA E UNIFORMES, PRODUTO SÃO, LIMPO E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITO, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, TENRO E COM MILHO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, EM CAIXAS COM MEDIA DE 18 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 17 (NORMAS TÉCNICAS PARA FRUTAS - DECRETO NO 12.486 DE 20/10/78).	GALA		KG	2.000,00	4,30	8.600,00
TOTAL								35.208,40
PARANA FOODS COMERCIO EIRELI - EPP								
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade de	Preço	Preço total
1	4	AMIDO DE MILHO 1ª QUALIDADE - 1	BELA		PCT	60,00	3,20	192,00

Rua Moisés Lupion, 1001 – Centro – CEP 85270-000 – Palmital – PR

Fone Fax: (42) 3657-1222

	<p>KG EM PACOTE OU CAIXA DE PAPELÃO ADEQUADA DE 1KG 1ª QUALIDADE. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO COM FINALIDADE COMO ESPESSANTE. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA SÃ LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO NÃO DEVE ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. SOB A FORMA DE PÓ, O PRODUTO DEVERA PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR: TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14% P/P, TEOR DE ACIDEZ MÁXIMO DE 2,5% P/P, TEOR DE AMIDO MÍNIMO DE 84% P/P E TEOR DE RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO DE 0,2% P/P. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES DE ACORDO COM A NTA 37 (NORMAS TÉCNICAS PARA AMIDOS E FÉCULAS - DECRETO 12.486 DE 27/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO ATÓXICA OU CAIXAS OU EMBALAGEM DE PAPELÃO</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

		ATÓXICA DE 1KG.						
1	5	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1 KG	DELLARAZ		UND	60,00	3,48	208,80
1	7	AVEIA EM FLOCOS FINOS PCT 250 GR PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12G DE PROTEÍNAS, 8G DE LIPÍDIOS E 63G DE CARBOIDRATOS. EMBALADA EM POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 250G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES.	BELA		PCT	100,00	2,78	278,00
1	8	BARRA DE CEREAL 20 A 25G, 1º QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 1G DE FIBRA ALIMENTAR. SABORES DIVERSOS.	NATURALE		UND	12.000,00	0,90	10.800,00
1	12	BISCOITO SALGADO INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA SÃ E LIMPA	COROA		PCT	800,00	4,38	3.504,00



		ISENTA DE MÁTRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS E BISCOITOS QUEBRADIÇO. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 48 (NORMAS TÉCNICAS PARA BISCOITO E BOLACHAS – DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, EM PACOTES DE 400G.						
1	16	COLORIFICO 1ª QUALIDADE - PCT 500 GR . PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCUM EM PÓ OU EXTRATO OLEOSO DE URUCUM ADICIONADO OU NÃO DE SAL E ÓLEOS COMESTÍVEIS. O PRODUTO DEVERÁ SER APRESENTADO COM MÁTRIA – PRIMA DE BOA QUALIDADE E NÃO DEVERA APRESENTAR CHEIRO ACRE OU RANÇOSO, DEVE TER ASPECTO DE PÓ FINO, COR	BELA		PCT	200,00	3,00	600,00

		ALARANJADA E APRESENTAR TEOR DE AMIDO DE 78% P/P. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PERMITIDAS CONFORME A NTA 70 E 85 (NORMAS TÉCNICAS PARA CONDIMENTO OU TEMPEROS E NORMAS TÉCNICAS PARA COLORIFICO – DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, TERMOSSOLDADA DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO OU FARDOS RESISTENTES.						
1	23	FERMENTO BIOLÓGICO - PCT 125 GR O PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR: ASPECTO MASSA PRENSADA, HOMOGÊNEA,	APTI		PCT	100,00	4,70	470,00

		<p>PASTOSA DE CONSISTÊNCIA FIRME, COR CREME CLARO, CARACTERÍSTICO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, UMIDADE MÁXIMO DE 75% P/P E CINZAS MÁXIMO DE 5% P/P, PODER FERMENTATIVO (HAYDYCK-NAGEL) MÍNIMO 800ML DE DIÓXIDO DE CARBONO EM 2 HORAS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS - PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 80 (NORMAS TÉCNICAS PARA FERMENTOS QUÍMICOS - DECRETO Nº 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE 125G. E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO COM 24 UNIDADES, QUE ASSEGUREM A SUA PROTEÇÃO, NÃO INTERFERINDO NA QUALIDADE DO PRODUTO.</p>						
1	24	<p>FERMENTO EM PÓ - 1ª QUALIDADE - PCT 100 GRS PRODUTO</p>	TRISANTI		PCT	100,00	2,20	220,00

	<p>           FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS, QUE PELA INFLUÊNCIA DE CALOR E/OU DA UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS. NA COMPOSIÇÃO DO FERMENTO QUÍMICO PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS ALGUMAS DAS SEGUINTE SUBSTÂNCIAS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO MONOCÁLCICO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS DESDE QUE MENCIONADAS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 80 (NORMAS TÉCNICAS PARA FERMENTOS QUÍMICOS - DECRETO Nº 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, ADEQUADA A CONSERVAÇÃO DO MESMO, PRESERVANDO SUAS         </p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS E EMBALAGENS SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE.						
1	27	LEITE EM PÓ INSTANTANEO - 1ª QUALIDADE - 400 GRS	LEO		UND	1.200,00	7,80	9.360,00
1	29	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTICIA FORMATO CABELO DE ANJO - PCT 500 GRS TIPO SECA, COM OVOS CABELO DE ANJIO: PACOTE DE 500G. 1ª QUALIDADE. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO DA SEMOLINA OU SÊMOLA DO TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO COM ÁGUA, ADICIONADO DE OVOS E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS E DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO "COM OVOS" (COM NO MÍNIMO 3 OVOS POR QUILO). O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O	ROSANE		PCT	200,00	3,40	680,00

	<p> PRODUTO AO SER COLOCADO EM ÁGUA NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR RANÇOSO O FERMENTADO. A "PERFORMANCE" DO PRODUTO DURANTE SUA COCÇÃO E APRESENTAR BOM GRAU DE COZIMENTO, ACENTUADA RESISTÊNCIA AO COLAMENTO E UM BOM VOLUME, SENDO QUE A ÁGUA DO COZIMENTO NÃO DEVERÁ TER A APARÊNCIA TURVA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 (DUAS) VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO E NÃO DEVE APRESENTAR DEFORMAÇÕES E NEM QUEBRAS NO SEU FORMATO, NEM GRANDES QUANTIDADES DE SÓLIDOS NA ÁGUA DO COZIMENTO. O SABOR DA MASSA CRUA DEVE SER AGRADÁVEL , LEVEMENTE ADOCICADO, TÍPICO DE UM PRODUTO BEM ELABORADO. O FORMATO E A COR DEVEM SER UNIFORMES, LIVRE DE RUGOSIDADES E PONTUAÇÕES E TEXTURA LISA. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 49 (NORMAS TÉCNICAS PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO - DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E DE </p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

		ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC DA ANVISA N° 93/00. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADA, INTACTA, RESISTENTE, DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS PLÁSTICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS.						
1	31	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 500G	DALLAS		PCT	50,00	3,65	182,50
1	32	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, FORMATO ESPAGUETE 500 GR TIPO SECA COM OVOS FORMATO ESPAGUETE: PACOTE DE 500 KG. 1ª QUALIDADE. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO DA SEMOLINA OU SÊMOLA DO TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO COM ÁGUA, ADICIONADO DE OVOS E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS E DEVE APRESENTAR	BORTOLINE		PCT	1.200,00	1,94	2.328,00

	<p>TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO "COM OVOS" (COM NO MÍNIMO 3 OVOS POR QUILO). O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O PRODUTO AO SER COLOCADO EM ÁGUA NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR RANÇOSO O FERMENTADO. A "PERFORMANCE" DO PRODUTO DURANTE SUA COCÇÃO E APRESENTAR BOM GRAU DE COZIMENTO, ACENTUADA RESISTÊNCIA AO COLAMENTO E UM BOM VOLUME, SENDO QUE A ÁGUA DO COZIMENTO NÃO DEVERÁ TER A APARÊNCIA TURVA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 (DUAS) VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO E NÃO DEVE APRESENTAR DEFORMAÇÕES E NEM QUEBRAS NO SEU FORMATO, NEM GRANDES QUANTIDADES DE SÓLIDOS NA ÁGUA DO COZIMENTO. O SABOR DA MASSA CRUA DEVE SER AGRADÁVEL, LEVEMENTE ADOCICADO, TÍPICO DE UM PRODUTO BEM ELABORADO. O FORMATO E A</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--



		COR DEVEM SER UNIFORMES, LIVRE DE RUGOSIDADES E PONTUAÇÕES E TEXTURA LISA. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 49 (NORMAS TÉCNICAS PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO - DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC DA ANVISA Nº 93/00. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONAD O EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDAD A, INTACTA, RESISTENTE, DE 500 KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS PLÁSTICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDAD OS.						
1	38	OREGANO 100% - PCT 100 GRS 1ª QUALIDADE. PRODUTO CONSTITUÍDO POR 100% DE FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS ORIGANUM VULGARES, L., SÁS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO DE FOLHAS OVALADA SECA, VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONAD O EM EMBALAGEM	BELA		PCT	100,00	5,50	550,00

		<p>PRIMARIA DE PACOTES PLÁSTICOS DE 500G, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 70 (NORMAS TÉCNICAS PARA CONDIMENTO E TEMPEROS - DECRETO Nº12.486 DE 20/10/78).</p>						
4	3	<p>LEITE DE SOJA INTEGRAL - CX COM 01 LITRO ALIMENTO PREPARADO A BASE DE SOJA SEM LACTOSE, SEM COLESTEROL. EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DE 1 LITRO CADA. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ÀS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>	PURITY		CX	50,00	5,10	255,00
4	4	<p>LEITE INTEGRAL UHT PASTEURIZADO - CX COM 1 LITRO EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DE 1 LITRO CADA.. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO</p>	LANGUIRU		CX	600,00	2,45	1.470,00

		CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.						
TOTAL								31.098,30
T.M. DE ARAUJO - ME								
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
1	10	BISCOITO DOCE TIPO LEITE 1º QUALIDADE PCT 400 GR PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA SÃ E LIMPA ISENTA DE MÁTRIA TERROSA, PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. O PRODUTO É SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 48 (NORMAS TÉCNICAS PARA BISCOITO E	RENATA		PCT	700,00	2,80	1.960,00

Rua Moisés Lupion, 1001 – Centro – CEP 85270-000 – Palmital – PR

Fone Fax: (42) 3657-1222

		BOLACHAS – DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONAD O EM EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, EM PACOTES DE 740G.						
1	11	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 1º QUALIDADE PCT 400 GR PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA SÁ E LIMPA ISENTA DE MÁTRIA TERROSA, PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTIC OS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE	ISABELA		PCT	700,00	2,75	1.925,00

		DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 48 (NORMAS TÉCNICAS PARA BISCOITO E BOLACHAS – DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, EM PACOTÊS DE 740G.						
1	18	EXTRATO DE TOMATE - 1ª QUALIDADE - LATA 830 GR PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES MADUROS, SEM PELE, SEM SEMENTE, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVERA SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTE. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE 1 DE AÇÚCAR E DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVERA ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICA: ASPECTO MASSA ESPESSE TIPO PASTA, COR VERMELHA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR	BONARE		LATA	550,00	6,50	3.575,00

		<p>PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERA CONTER BRUX MÍNIMO DE 18, NÃO PODERÁ CONTER SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 32 (NORMAS TÉCNICAS PARA EXTRATO DE TOMATE – DECRETO 12.486, DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONAD O EM EMBALAGEM PRIMARIA DE LATAS ADEQUADAS DE 840G E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO. AS LATAS NÃO PODERÃO ESTAR AMASSADAS, ENFERRUJADAS OU QUAISQUER OUTROS ASPECTOS QUE ALTEREM A QUALIDADE DO PRODUTO.</p>						
1	19	<p>FARINHA DE MILHO AMARELA - 1ª QUALIDADE - PCT 1 KG GRUPO SECA, SUBGRUPO BIJUSADA, 1ª QUALIDADE: PACOTES DE 1KG. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA – PRIMA SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERRAS E PARASITAS. NÃO PODERÁ ESTAR RANÇOSO OU ÚMIDO, APRESENTANDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 2 P/P E NO MÍNIMO</p>	TORREZAN	PCT	1.100,00	2,00	2.200,00	

		1,5% P/P DE PROTÍDEOS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 34 (NORMAS TÉCNICAS PARA FARINHAS – DECRETO 12.486, DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DE 1KG.						
1	22	FEIJAO PRETO TIPO 1, FEIJÃO ANÃO NOVO 1º QUALIDADE PCT 1 KG O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS DA COR CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE CORRESPONDENTE (PERMITINDO NO MÁXIMO 3% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES) E PRODUÇÃO DE ÚLTIMA SAFRA. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15% E NO MÁXIMO DE 0,15% DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, INSETOS VIVOS OU MORTOS, MATÉRIA	SAFRA NOVA	PCT	600,00	3,00	1.800,00	

		<p>TERROSA, PARASITAS, GRÃOS OU PEDAÇOS DE GRÃOS AVARIADOS, PARTIDOS, QUEBRADOS, MOFADOS, DESCOLORIDOS POR INSETOS, ALFINETADOS, MANCHADOS, ENRUGADOS, DESCOLORIDOS, AMASSADOS E ISENTOS DE MATÉRIAS ESTRANHAS COMO GRÃOS OU SEMENTES DE OUTRAS ESPÉCIES (MÁXIMO 5% DE GRÃOS AVARIADOS). O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVE ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MAA Nº 161 DE 24/07/87. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONAD O EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDAD O DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO.</p>						
1	25	<p>FUBA DE MILHO REFINADO, COR AMARELA, EMBALAGEM DE 1KG 1º QUALIDADE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COR AMARELA: EMBALAGEM DE 1K. 1º QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS</p>	SILOTI		PCT	600,00	1,99	1.194,00



		<p>PRIMAS SÃO E LIMPAS E ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E LARVAS. NÃO DEVERÁ ESTA ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15% P/P, TEOR DE ACÍDEZ MÁXIMA DE 5,0% COM NO MÍNIMO DE 7% P/P DE PROTÍDIOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO DA COCÇÃO. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 34 (NORMAS TÉCNICAS PARA FARINHAS - DECRETO 12486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONAD O EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, ATÓXICA, TRANSPARENTE TERMOSSOLDAD A, RESISTENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS.</p>						
1	30	<p>MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA FORMATO PARAFUSO PACOTE 500 GR TIPO SECA COM OVOS FORMATO PARAFUSO: PACOTE DE 500 KG. 1ª QUALIDADE. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO</p>	BORTOLINI		PCT	1.200,00	1,95	2.340,00

	<p>DA SEMOLINA OU SÊMOLA DO TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO COM ÁGUA, ADICIONADO DE OVOS E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS E DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO "COM OVOS" (COM NO MÍNIMO 3 OVOS POR QUILO). O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O PRODUTO AO SER COLOCADO EM ÁGUA NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR RANÇOSO O FERMENTADO. A "PERFORMANCE" DO PRODUTO DURANTE SUA COCÇÃO E APRESENTAR BOM GRAU DE COZIMENTO, ACENTUADA RESISTÊNCIA AO COLAMENTO E UM BOM VOLUME, SENDO QUE A ÁGUA DO COZIMENTO NÃO DEVERÁ TER A APARÊNCIA TURVA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 (DUAS) VEZES A MAIS DO PESO</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>ANTES DA COCÇÃO E NÃO DEVE APRESENTAR DEFORMAÇÕES E NEM QUEBRAS NO SEU FORMATO, NEM GRANDES QUANTIDADES DE SÓLIDOS NA ÁGUA DO COZIMENTO. O SABOR DA MASSA CRUA DEVE SER AGRADÁVEL, LEVEMENTE ADOCICADO, TÍPICO DE UM PRODUTO BEM ELABORADO. O FORMATO E A COR DEVEM SER UNIFORMES, LIVRE DE RUGOSIDADES E PONTUAÇÕES E TEXTURA LISA. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 49 (NORMAS TÉCNICAS PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO - DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC DA ANVISA Nº 93/00. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADA, INTACTA, RESISTENTE, DE 500 KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS PLÁSTICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS.</p>						
1	37	<p>OLEO DE SOJA REFINADO - 900 ML TIPO EMBALAGEM PLÁSTICA PETS DE 900ML. 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DE VEGETAL DE</p>	CONCORDIA		UND	1.100,00	3,33	3.663,00

	<p>ORIGEM DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DESODORIZAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. COMO ÓLEO REFINADO, DEVERÁ APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE ACIDEZ DE 0,3%P/P. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. DEVE APRESENTAR TEORES DE VITAMINA E E 0% D: GORDURA TRANS. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ADEQUADA TIPO PET DE 900ML., INTACTA, SEM AMASSAMENTO VAZAMENTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 50 (NORMAS TÉCNICAS PARA ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

		RESOLUÇÃO RDC Nº 270 ANVISA. 22/09/2005).						
1	46	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA - GARRAFA PET OU VIDRO DE 500 ML EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500 ML. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO DE UVA CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES : METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO.	ALIANÇA		UND	1.500,00	7,53	11.295,00
2	6	FRANGO INTEIRO KG "IN NATURA" EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, DE NO MÁXIMO 2 KG CADA, QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE	PADILHA		KG	1.500,00	5,45	8.175,00

	<p>TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO E ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE, PESO BRUTO, PESO LIQUIDO, TARA (DA EMBALAGEM E DA CAIXA), E TEMPERATURA NA ENTREGA DE - 18°C. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NTAS 1-2-3 (NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUTOS "IN NATURP"; ROTULAGEM E CARNES - DECRETO Nº 12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978). NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL - SIF / SISP / SIM) E INFORMAÇÕES SOBRE A PROCEDÊNCIA DO MESMO. OS PRODUTOS SOLICITADOS</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

		DEVERÃO TER NÍVEL DE HIDRATAÇÃO (ADIÇÃO DE ÁGUA) ESTABELECIDO EM MEDIA DE 6% E MÁXIMO DE 8%, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO N° 4 DE 29/10/2002 DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. OS PRODUTOS DEVERÃO APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, CARNE NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA E SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.						
3	1	ALHO NOBRE GRUPO BRANCO, TIPO ESPECIAL, GRAÚDO. PRODUTO CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIRMES, COM BRILHO, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, DE BOA QUALIDADE, EM CAIXAS COM 05 OU 10 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS - DECRETO N° 12.486 DE 20/10/78).	NR		KG	120,00	16,59	1.990,80
3	4	BETERRABA EXTRA A VERMELHA, TAMANHO MÉDIO DE 200GR	NR		KG	100,00	3,29	329,00

		E 300GR CADA, SEM FOLHAS, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, SÃO, LIMPO, DE COR AVERMELHADA FORTE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, TENRO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, PRAGAS, DOENÇAS E DEVE ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS COM 20 KG E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS - DECRETO NO 12.486 DE 20/10/78).						
3	5	CEBOLA EXTRA A BRANCA, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME DE 100GR A 200GR. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SÃO E LIMPO, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, FIRME, TENRO, COM MILHO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E	NR		KG	500,00	2,70	1.350,00



		UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM SACAS COM 20 KG E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS - DECRETO NO 12.486 DE 20/10/78).						
3	7	LARANJA SELECIONADA DE TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PRODUTO SÃ, LIMPO E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITO, BEM DESENVOLVIDO E MADURO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, EM CAIXAS COM MÉDIA DE 20 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 17 (NORMAS TÉCNICAS PARA FRUTAS - DECRETO NO 12.486 DE 20/10/78).	NR		KG	100,00	2,61	261,00
3	11	OVOS 1ª QUALIDADE. PRODUTO SEM APRESENTAÇÃO DE TRINCA NA CASCA, SEM SUJEIRA, LIVRE ODOR, COM AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DO PRODUTO. PRODUTO COM EMBALAGEM	DA GRANJA		DZ	200,00	5,13	1.026,00

		DESCARTAVEL, E EM DÚZIA.						
TOTAL								43.083,80

Declarado os vencedores, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, e será concedido prazo de três dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos autos.

Aí então, foi novamente concedida à palavra aos participantes do certame para manifestação da intenção de recurso, sobre não houve manifestação. Declaramos encerrada a sessão. Estavam presentes no ato, a Pregoeira, os membros da Equipe de Apoio e empresas participantes. Nada mais havendo a declarar foi encerrada a sessão às 11:20(onze horas e vinte minutos) aos quinze dias do mês de dezembro de dois mil e dezessete, por ANTONIO FERRAZ DE LIMA NÉTO, pela Pregoeira, e vai assinada pelos Membros da Equipe de Apoio, Pregoeira e demais presentes.

Palmital, 15 de Dezembro de 2017.

---

**NOEMI DE LIMA MOREIRA  
PREGOEIRA**

**EQUIPE DE APOIO:**

---

**ANTONIO FERRAZ DE LIMA NÉTO  
EQUIPE DE APOIO**

---

**ROSANGELA MACHADO DA SILVA  
EQUIPE DE APOIO**

---

**ROSILDA MARIA VARELA  
EQUIPE DE APOIO**

---

**ILDEMARA VICENTIN  
MEMBRO**

---

**ZACARIAS CORREIA DE MELO NETO  
CONTROLADORA INTERNA**

**Empresa Participante:**

**DANIEL PADILHA DE JESUS ME-CNPJ-03.095.005/0001-33**

---

**Rua Moisés Lupion, 1001 – Centro – CEP 85270-000 – Palmital – PR**

**Fone Fax: (42) 3657-1222**

**PARANA FOODS COMERCIO EIRELI – EPP-CNPJ-24.170.620/0001-37**

**EFERSON LUCIANO FERREIRA DE ALMEIDA ME-CNPJ-02.694.444/0001-08**

**T.M. DE ARAUJO - ME, A-CNPJ-19.988.744/0001-94**

**TRENTO SUPERMERCADO LTDA – EPP-CNPJ-23.230.895/0001-56**

**ANTONIO MACIEL - PALMITAL – ME-CNPJ-10.797.656/0001-30**

**DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI-CNPJ-18.444.839/0001-84**