PREFEITURA DE
VOLUME I

PREGÃO N° 099/2017

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 164/2017

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ELABORAÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PAR A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PALMITAL – PR DURANTE O ANO DE 2018.

Data do Edital: 01/12/2017

Data Abertura: 15/12/2017 às 09:00 hrs

PROTOCOLO: 08:30 HRS

ADJUDICAÇÃO: 15/12/2017

HOMOLOGAÇÃO: 15/12/2017

FORNECEDOR: DANIEL PADILHA DE JESUS ME-CNPJ-03.095.005/0001-33
CONTRATO: 295/2017
VALOR: R$ 43.825,70 (Quarenta e Três Mil Oitocentos e Vinte Cinco Reais e Setenta Centavo)

FORNECEDOR: PARANA FOODS COMERCIO EIRELI – EPP-CNPJ-24.170.620/0001-37
CONTRATO: 296/2017
VALOR: R$ 31.098,30 (Trinta e Um Mil Noventa e Oito Real e Trinta Centavo)

FORNECEDOR: EFERSON LUCIANO FERREIRA DE ALMEIDA ME-CNPJ-02.694.444/0001-08
CONTRATO: 297/2017
VALOR: R$ 35.208,40 (Trinta e Cinco Mil Duzentos e Oito Real e Quarenta Centavo)

FORNECEDOR:T.M. DE ARAUJO - ME, A-CNPJ-19.988.744/0001-94
CONTRATO:298/2017
VALOR:R$ 43.083,80 (Quarenta e Três Mil e Oitenta e Três Reais e Oitenta Centavo)

MUNICÍPIO DE

PALMITAL

000001

GESTÃO 2017/2020

CNPJ-75.680.025/0001-82

Memorando nº 110/2017 Palmital (PR), 14 de Novembro de 2017.

Ilma. Sra.
MD Presidente da Central de Controle da Prefeitura Municipal de Palmital (PR)
DILCELIA REGINA MARTINS
Prefeitura Municipal de Palmital (PR)

Prezada Senhora,

Venho através do presente, INFORMAR a Vossa Senhoria que a Secretaria Municipal de Educação necessita de produtos alimentícios conforme descrição em anexo haja vista que será utilizado para preparação da merenda escolar no ano letivo de 2018.

Ato contínuo, após realizadas as cotações, requer-se seja o presente feito encaminhado ao Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, para autorização de abertura de procedimento licitatório para aquisição dos produtos supramencionados.

Sendo o que tinha para o momento, aproveito o ensejo para renovar meus votos de elevada estima e consideração.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMITAL
Protocolo Nº 1491
Em 14 novembro /2017
Amanda Paiva
ASSINATURA

Atenciosamente,

ELIAS SIOMA

Secretária Municipal de Educação

MUNICÍPIO DE

PALMITAL

000002

GESTÃO 2017/2020
CNPJ-75.680.025/0001-82

CENTRAL DE CONTROLE

Memorando nº 003/2017

Palmital, 29 de novembro de 2017.

Ao Exmo. Sr.
VALDENEI DE SOUZA
PREFEITO MUNICIPAL
PALMITAL/PR

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMITAL
Protocolo Nº 1556
Em 29 Novembro/2017
Amanda Oliveira
ASSINATURA

Exmo. Sr. Prefeito

Através do presente, encaminho o memorando nº 110/2017 de autoria do Secretário Municipal de Educação, o qual encaminha listagem de itens para realização de cotações de preços pela Central de Controle do Município, e solicita ao Exmo. Sr. Prefeito autorização para abertura de procedimento licitatório para "AQUISICÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ELABORAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PALMITAL - PR, DURANTE O ANO DE 2018.".

Outrossim, segue em anexo as respectivas cotações de preços dos itens relacionados para os devidos fins.

Sem mais para o momento, renovo os votos de elevada estima e consideração.

DILCELIA REGINA MARTINS
Presidente da Central de Controle

Cotação de Preços – Merenda Escolar

Gêneros Alimentícios Não Perecíveis

Item	Descrição do Objeto	Unidade	Qtde	Valor Unit. R$	Valor Total R$
1	Achocolatado em Pó – 1° Qualidade. O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. O produto de apresentara quantidade de cacau em pó de no mínimo 32%, deve apresentar umidade máxima de 3% p/p. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria de polietileno, atóxica, resistente de 1 kg e embalagem secundaria de caixas de papelão ou fardos resistentes.	Pct 1kg	700		
2	Açúcar Cristal de 1° Qualidade. Pacote de 5Kg. 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, transparentes, incolor, termossoldada e embalagem secundária de fardos de 30Kg reforçados.	Pct 5Kg	700		
3	Adoçante Dietético Líquido 1° Qualidade. 100ml	100ml	10		
4	Amido de Milho 1° Qualidade. 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 atóxica de 1Kg.	1kg	60		

5	Arroz Parbolizado Tipo 1. 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.	5kg	700		
6	Arroz Integral Tipo 1. Pacote 1kg	1kg	60		
7	Aveia em Flocos Finos. 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.	250g	100		
8	Barra de Cereal, 20 a 25g, 1° qualidade, contendo no mínimo 1 g de fibra alimentar. Sabores diversos.	20 a 25g	12.000		
9	Biscoito Doce tipo Maisena 1ª qualidade. 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 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 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 740g.	Pct 400g	700		
10	Biscoito Doce tipo Leite 1ª qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida	Pct 400g	700		

	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 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 740g.				
11	Biscoito Doce Integral 1ª qualidade. 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 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.	Pct 400g	600		
12	Biscoito Salgado tipo Água e Sal 1ª qualidade. 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 sã e limpa 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 370g.	Pct 400g	800		
13	Biscoito Salgado Integral 1ª qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de	Pct 400g	800		

	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 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.				
14	Canjica Branca – 1° Qualidade, 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 primária declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, termosselada, 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.	Pct 500g	600		
15	Chá de Erva Mate Tostado 1ª qualidade: caixa de 250g. (Solto). Produto constituído de folhas novas, hastes e talos ligeiramente tostados de erva mate, sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas, sãs 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.	250g	700		
16	Colorífico 1° qualidade. 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 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	500g	200		

	acondicionado em embalagem primaria de polietileno transparente, atóxica, termossoldada de 1kg e embalagem secundaria de caixas de papelão ou fardos resistentes.				
17	Doce em Pasta Diversos (Frutas, pote 400g) – 1º Qualidade 8889	Pote 400g	500		
18	Extrato de Tomate – 1° qualidade. 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 espessa tipo pasta, cor vermelha, cheiro próprio, sabor próprio. O produto devera conter BRIX 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 acondicionado 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.	Lt 830g	550		
19	Farinha de Milho Amarela – 1° qualidade. Grupo Seca, subgrupo bijusada, 1ª qualidade: pacotes de 1kg. O produto devera ser fabricado a partir de matéria – prima sãs 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 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 primaria atóxica, resistente, termossoldada, de 1kg.	Pct 1kg	1100		
20	Farinha de Trigo Especial Tipo 1, 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.	Pct 5kg	150		

21	Farinha de Trigo Integral Especial Tipo 1, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 1kg, de papel branco atóxico, residentes e embalagem secundárias de fardos de papelão ou plástico resistentes.	Pct 1kg	30		
22	Feijão Preto Tipo 1, Feijão Anão, Novo. 1ª Qualidade: embalagem de 1kg. 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 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 acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 1 kg e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechado.	Pct 1kg	600		
23	Fermento Biológico, 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, 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 n° 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.	125g	100		
24	Fermento em Pó – 1° qualidade. Produto formado de substâncias químicas, que pela influência de calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso	100g	100		

	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 seguintes 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 n° 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 100g, adequada a conservação do mesmo, preservando suas características organoléticas e embalagem secundária de caixa de papelão resistente.				
25	Fubá de Milho Refinado Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, Cor Amarela: Embalagem de 1kg. 1ª Qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs 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 acidez máxima de 5,0% com no mínimo de 7% p/p de protídios. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes mais do peso antes 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 acondicionado em embalagem primária, atóxica, transparente termossoldada, resistente embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados.	1kg	600		
26	Gelatina em pó vários sabores embalagem de 35 gr. 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 de polietileno leitoso, contendo 35g.	35g	700		
27	Leite em Pó Instantâneo – 1° qualidade	400g	1200		
28	Lentilha Tipo 1 – 1° qualidade	500g	300		
29	Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, Com Ovos FORMATO ESPAGUETE: 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	500g	1200		

	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 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 n° 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g e embalagem secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados.				
30	Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, Com Ovos e Vegetais FORMATO PARAFUSO: 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, vegetais 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 e Vegetais". 0 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	500g	1200		

	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 n° 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g e embalagem secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados.				
31	Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, Com Ovos CABELO DE ANJO: 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). 0 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 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 n° 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g e embalagem secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados.	500g	200		
32	Macarrão ou Massa Alimentícia tipo seca, Integral, 1° qualidade, pct 500g.	500g	50		
33	Margarina Vegetal Cremosa com Sal de 1ª linha: pote 1Kg. 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%	1kg	600		

	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 agua de 16% sobre o peso do produto. 0 produto deve se fabricado a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, 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 n° 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa n° 270 de 22/09/2005). O produto deve estar condicionado em embalagem adequada balde plástico atóxico, resistentes, com lacre de proteção intacto, de 1Kg.				
34	Milho para Pipoca de 1ª Qualidade, 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 n°12.486 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.	500g	200		
35	Mucilon de arroz lata de 400g. 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.	400g	80		
36	Mucilon de milho lata de 400g. 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.	400g	80		
37	Óleo de Soja Refinado, Tipo Embalagem plástica Pets de 900m1. 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal de 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	900ml	1100		

	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 Resolução RDC nº 270 Anvisa. 22/09/2005).				
38	Orégano 100%; Pacote de 100g. 1ª Qualidade. Produto constituído por 100% de folhas de espécimes vegetais genuínas Origanum vulgares, L., sãs, 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 acondicionado em embalagem 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 n°12.486 de 20/10/78).	100g	100		
39	Proteína Texturizada de Soja Média, 1° Qualidade, pct 400g	400g	180		
40	Quirera Amarela – 1° Qualidade, de procedência nacional, em pacotes de 1 kg, Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas.. 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 secundária tipo fardo, resistente, selado, com capacidade para 24 pacotes.	1kg	600		
41	Sagu – 1° Qualidade, embalagem de polietileno atóxico, termosselada, 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	500g	500		
42	Sal Refinado Iodado Extra: Pacote de 1kg. 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 Especifica. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O	1kg	700		

	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).				
43	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 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. 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 internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organolética do produto e embalagem secundária de caixas de papelão reforçadas.	250g	800		
44	Semente de Linhaça Dourada, 1° qualidade, pct 200g.	200g	100		
45	Suco Concentrado sabor Maracujá, 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 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.	500ml	1500		
46	Suco Concentrado sabor Uva, 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	500ml	1500		

	mínima de 6 meses. Aceitáveis como conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.				
47	Vinagre – 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 liquido 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 Vinagre - Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria de frasco plástico atóxico, resistente, bem lacrado, de 750 ml embalagem secundária de caixas de papelão reforçada.	750ml	200		

Gêneros Alimentícios Perecíveis – Carnes e Derivados

Item	Descrição do Objeto	Unidade	Qtdade	Valor Unit. R$	Valor Total R$
48	Carne Bovina de 2ª – sem osso, em cubos e 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 n°12.486 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 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	Kg	1500		
49	Carne Bovina de 2ª – moída, fresca ou "in natura". O	Kg	1500		

	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 n°12.486 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 etc.				
50	Cortes congelados de frango: Coxa e Sobrecoxa inteiras, "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 armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes 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 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.	Kg	3500		

51	Cortes congelados de frango: Peito Inteiro, "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 seguintes 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 n°12.486 de 20 de outubro de 1978). No rotulo 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 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.	Kg	1000		
52	Frango Inteiro, "in natura" em embalagem primaria plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, 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 seguintes 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 n°12.486 de 20 de outubro de 1978). No rotulo 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 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	kg	1500		

	sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas.				
53	Salsicha para cachorro quente – tipo hot dog. 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 n° 12.486 de 20/10/1978). e de acordo com a Instrução Normativa n° 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 SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. 0 produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.	Kg	600		
54	Apresuntado de 1ª qualidade: embalagem a vácuo de 3 a 5kg cada. Produto constituído da mistura de carnes industrializados, 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 acondicionado 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 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	Kg	550		

	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 SISP. 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.				

Gêneros Alimentícios Perecíveis – Hortifrutigranjeiros

Item	Descrição do Objeto	Unidade	Qtdade	Valor Unit. R$	Valor Total R$
55	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).	Kg	120		
56	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, 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 n° 12.486 de 20/10/78).	Kg	1000		
57	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 n° 12.486 de 20/10/78).	Kg	1000		
58	Beterraba extra a, vermelha, tamanho médio de 200gr 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 conservarão e maturação. O produto deve estar acondicionado em	Kg	100		

	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).				
59	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 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).	Kg	500		
60	Cenoura graúda, 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 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).	Kg	300		
61	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 media 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).	Kg	100		
62	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).	Kg	2000		
63	Mamão Formosa tamanho médio, com todas as partes comestíveis aproveitáveis	Kg	100		
64	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).	Kg	1000		
65	Ovos 1ª Qualidade. Produto sem apresentação de	dz	200		

	trinca na casca, sem sujeira, livre odor, com as características normais do produto. Produto com embalagem descartável, e em dúzia.				
66	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.	Kg	200		
67	Tomate in natura pêra 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 n° 12.486 de 20/10/78). 0 produto deve estar acondicionado em caixas com cerca de 20 kg cada e entrega diária a combinar.	Kg	100		
68	Vagem fresca de boa qualidade. Embalagens de 1kg, produtos de boa qualidade, limpos, inteiros, sem larvas, bichos ou parasitas.	Kg	50		

Gêneros Alimentícios Perecíveis – Leite e Derivados

Item	Descrição do Objeto	Unidade	Qtdade	Valor Unit. R$	Valor Total R$
69	Bebida Láctea 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 n°36, 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".	Lt	5000		
70	Leite pasteurizado (tipo C). Embalagem primária própria que confira ao produto a proteção adequada de 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. 0 produto deve estar em conformidade com a Instrução Normativa n°51, de 18 de setembro de 2002 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico de Produção, Identidade e	Lt	8000		

	Qualidade de Leite tipo C".				
71	Queijo tipo mozzarela ou 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 n°364, de 04 de setembro de 1997 do Ministério de Agricultura e do Abastecimento 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 n° 12.486 de 20/10/78).	Kg	500		
72	Bebida Láctea Bandeja com 6 unidades 90g 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 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 n°36, 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".	UN	2000		
73	Leite Integral UHT Pasteurizado. 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 conforme a legislação vigente.	CX 1 litro	600		
4	Leite de Soja Integral, 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.	Cx 1 lt	50		

Gêneros Alimentícios Perecíveis – Pães

Item	Descrição do Objeto	Unidade	Qtdade	Valor Unit. R$	Valor Total R$
75	Pão Francês contendo farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante e crocante, tamanho uniforme	Kg	5000		
76	Pão Francês integral	Kg	1500		

Valor Total Itens: R$

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 10.797.656/0001-30 **Fornecedor :** ANTONIO MACIEL - ME **E-mail:** THAISCONFECCOES2012@HOTMAIL.COM

Endereço : AV. MAXIMILIANO VICENTIN 1104 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** **Fax:** **Celular:** (42)9 9125 9156

Inscrição Estadual: **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 005 Lote 005 GÊNEROS ALIMENTÍCEIS PERECÍVEIS - PÃES

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
PÃO FRANCÊS CONTENDO FARINHA DE TRIGO, SAL, ÓLEO, COR DO MIOLO LEVEMENTE CREME, CASCA COR DOURADA, BRILHANTE E CROCANTE, TAMANHO UNIFORME	5.000,00	KG				7,99	39.950,00
PÃO FRANCÊS INTEGRAL	1.500,00	UND				7,99	11.985,00

TOTAL DA PROPOSTA: **51.935,00**

Antonio maciel

CNPJ·10.797.656/0001-30
Panificadora Santa Rita
Antonio Maciel Palmital Pr
Fone: 99125-9156

000023

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
ACHOCOLATADO EM PO 1º QUALIDADE PCT 1 KILO	700,00	PCT	APTI			9,99	6.993,00
O PRODUTO DEVE CONTER OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS: CACAU EM PO SOLUVEL, ACUÇAR E AROMATIZANTE. O PRODUTO APRESENTARA DE CACAU EM PÓ DE NO MINIMO 32%, DEVE APRESENTAR UMINDADE 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, 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 CONDIÇOES DEVE ESTAR EM ACORDO COM A NTA 40 NORMAS TECNICAS PARA CHOCOLATE (DECRETO 12.486 DE 20/10/1978). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADOEM EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO, ATOXICA, REISTENCIA DE 1 KILO EM EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO OU FARDO RESISTENTE.							
AÇUCAR CRISTAL DE 1ª QUALIDADE - PCT 5 KG	700,00	PCT	BIAZZE			10,79	7.553,00
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, TRANSPARENTES, INCOLOR, TERMOSSOLDADA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE 30KG REFORÇADOS.							
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 1º QUALIDADE 100ML	10,00	UND	ADOCYL			3,99	39,90
AMIDO DE MILHO 1ª QUALIDADE - 1 KG	60,00	PCT	APTI			5,99	359,40
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 ATÓXICA DE 1KG.							
ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1 KG	60,00	UND	ZAELI			5,99	359,40
ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. GRAOS INTEIROS PCT 5KG 1º QUALIDADE	700,00	PCT	CAIUA			12,99	9.093,00
GRÃOS INTEIROS: PACOTES DE 5KG 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE							

000027

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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.							
AVEIA EM FLOCOS FINOS PCT 250 GR	100,00	PCT	APTI			3,49	349,00
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.							
BARRA DE CEREAL	12.000,00	UND	TRIO			2,49	29.880,00
20 A 25G, 1° QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 1G DE FIBRA ALIMENTAR. SABORES DIVERSOS.							
BISCOITO DOCE INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS	600,00	PCT	PARATI			5,87	3.522,00
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 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.							
BISCOITO DOCE TIPO LEITE 1º QUALIDADE PCT 400 GR	700,00	PCT	PARATI			5,29	3.703,00
PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO							

000025

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 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 740G.							
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 1º QUALIDADE PCT 400 GR	700,00	PCT	PARATI			5,29	3.703,00
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 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 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 740G.							
BISCOITO SALGADO INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS	800,00	PCT	PARATI			7,49	5.992,00
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 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.							
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL 1º QUALIDADE PCT 400 GR	800,00	PCT	FESTIVA			4,29	3.432,00

000026

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 SÃ E LIMPA 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 370G.							
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 PRIMÁRIA DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, TERMOSSELADA, 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	600,00	PCT	KATU			3,69	2.214,00
CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO 1ª QUALIDADE - CX DE 250 GRS - SOLTO PRODUTO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, HASTES E TALOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS DE ERVA MATE, SEM COLORAÇÃO ARTIFICIAL, SEM MISTURA COM OUTRAS ERVAS, SÃS 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.	700,00	CX	LARANJEIRAS			4,99	3.493,00
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 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	200,00	PCT	ASTRAL			5,69	1.138,00

000027

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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.							
DOCE EM PASTA DIVERSOS (FRUTAS, POTE 400 GRS) - 1ª QUALIDADE	500,00	POTE	TRIANGULO			4,89	2.445,00
EXTRATO DE TOMATE - 1ª QUALIDADE - LATA 830 GR	550,00	LATA	DAJUDA			9,69	5.329,50
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 ESPESSA TIPO PASTA, COR VERMELHA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERA CONTER BRIX 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 ACONDICIONADO 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.							
FARINHA DE MILHO AMARELA - 1ª QUALIDADE - PCT 1 KG	1.100,00	PCT	LARANJAL			4,49	4.939,00
GRUPO SECA, SUBGRUPO BIJUSADA, 1ª QUALIDADE: PACOTES DE 1KG. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA – PRIMA SÃS 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 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 PRIMARIA ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DE 1KG.							
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 - PCT 5KG	150,00	PCT	BOM PRATO			8,99	1.348,50
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							

- 000028

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 5KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTES.							
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL TIPO 1 PCT 1 KG	30,00	PCT	COAMO			3,19	95,70
SÃO E LIMPO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA E EN RANÇOSA. O PRODURO DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTE							
FEIJÃO PRETO TIPO 1, FEIJÃO ANÃO NOVO 1º QUALIDADE PCT 1 KG	600,00	PCT	MALU			4,89	2.934,00
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 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 N° 161 DE 24/07/87. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO.							
FERMENTO BIOLÓGICO - PCT 125 GR	100,00	PCT	APTI			6,39	639,00
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, 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 N° 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							

000029

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
QUALIDADE DO PRODUTO.							
FERMENTO EM PÓ - 1ª QUALIDADE - PCT 100 GRS	100,00	PCT	APTI			3,19	319,00
PRODUTO 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 SEGUINTES 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 N° 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, ADEQUADA A CONSERVAÇÃO DO MESMO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE.							
FUBA DE MILHO REFINADO, COR AMARELA, EMBALAGEM DE 1KG 1º QUALIDADE	600,00	PCT	LIBARDONI			3,99	2.394,00
ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COR AMARELA: EMBALAGEM DE 1K. 1° QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS 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 ACIDEZ 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, ATÓXICA, TRANSPARENTE TERMOSSOLDADA, RESISTENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS.							
GELATINA EM PÓ VARIOS SABORES EMBALAGEM DE 35 GRS	700,00	UND	APTI			1,09	763,00
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 DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO 35G							
LEITE EM PÓ INSTANTANEO - 1ª QUALIDADE - 400 GRS	1.200,00	UND	AURORA			10,99	13.188,00
LENTILHA TIPO 1 - 1ª QUALIDADE - 500 GRS	300,00	UND	KATU			7,59	2.277,00
MACARRÃO OU MASSA ALIMENTICIA FORMATO CABELO DE ANJO - PCT 500 GRS	200,00	PCT	LIANE			3,99	798,00
TIPO SECA, COM OVOS CABELO DE ANJIO: PACOTE DE 500G. 1ª QUALIDADE.							

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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). 0 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 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 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.							
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 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). 0 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	1.200,00	PCT	LIANE			3,99	4.788,00

000031

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 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 500 KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS PLÁSTICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS.							
MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL 1º QUALIDADE - PCT 500G	50,00	PCT	LIANE			4,99	249,50
MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, FORMATO ESPAGUETE 500 GR	1.200,00	PCT	LIANE			4,49	5.388,00
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 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). 0 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 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 N° 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,							

000032

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
TERMOSSOLDADOS.							
MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL 1ª LINHA - POTE 1 KG	600,00	POTE	COAMO			8,99	5.394,00
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 AGUA DE 16% SOBRE O PESO DO PRODUTO. 0 PRODUTO DEVE SE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, 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 N° 12.486 DE 20/10/78 E RDC ANVISA N° 270 DE 22/09/2005). O PRODUTO DEVE ESTAR CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTES, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, DE 1KG.							
MILHO PARA PIPOCA DE 1ª QUALIDADE - PCT 500 GRS	200,00	PCT	KATU			3,59	718,00
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 N°12.486 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.							
MUCILON DE ARROZ - LATA 400 GRS	80,00	LATA	NESTLE			12,99	1.039,20
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.							
MUCILON DE MILHO - LATA 400 GRS	80,00	LATA	NESTLE			12,99	1.039,20
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.							
OLEO DE SOJA REFINADO - 900 ML	1.100,00	UND	COAMO			3,99	4.389,00

000033

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
TIPO EMBALAGEM PLÁSTICA PETS DE 900M1. 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DE VEGETAL DE ORIGEM DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZÇÃO, 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 RESOLUÇÃO RDC Nº 270 ANVISA. 22/09/2005).							
OREGANO 100% - PCT 100 GRS	100,00	PCT	ASTRAL			8,99	899,00
1ª QUALIDADE. PRODUTO CONSTITUÍDO POR 100% DE FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS ORIGANUM VULGARES, L., SÃS, 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM 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 N°12.486 DE 20/10/78).							
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MÉDIA, 1º QUALIDADE, PCT 400G	180,00	KG	ZAELI			8,99	1.618,20
QUIRERA AMARELA - PCT 1 KG	600,00	PCT	LIBARDONI			4,69	2.814,00
1° QUALIDADE, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, EM PACOTES DE 1 KG, EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.. 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 SECUNDÁRIA TIPO FARDO, RESISTENTE, SELADO, COM CAPACIDADE PARA 24 PACOTES.							
SAGU - PCT 500 GRS	500,00	PCT	KATU			6,49	3.245,00
1° QUALIDADE, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TERMOSSELADA, 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							

000034

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
SAL REFINADO IODADO EXTRA - PCT 1 KG	700,00	PCT	MOC			1,99	1.393,00
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 ESPECIFICA. O PRODUTO NÃO DEVE 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).							
SARDINHA EM CONSERVA - LATA PESO LIQUIDO 250 GR - DRENADO 165 GRS	800,00	LATA	88			7,39	5.912,00
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 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. 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 INTERNAS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES NA NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉTICA DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS							
SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA 1º QUALIDADE PCT 200G	100,00	PCT	VITAO			10,27	1.027,00
SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ - GARRAFA PET OU VIDRO DE 500 ML	1.500,00	UND	MAGUARY			9,99	14.985,00
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 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,							

000035

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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.							
SUCO CONCENTRADO SABOR UVA - GARRAFA PET OU VIDRO DE 500 ML	1.500,00	UND	MAGUARY			9,99	14.985,00
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.							
VINAGRE - EMBALAGEM DE 750 ML	200,00	UND	CHEMIM			2,99	598,00
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 LIQUIDO 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 VINAGRE - DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE FRASCO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, BEM LACRADO, DE 750 ML EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA.							

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
APRESUNTADO - EMBALAGEM A VACUO DE 03 A 05 KG	550,00	KG	SEARA			18,99	10.444,50
1ª QUALIDADE: EMBALAGEM A VÁCUO DE 3 A 5KG CADA. PRODUTO CONSTITUÍDO DA MISTURA DE CARNES INDUSTRIALIZADOS, 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 ACONDICIONADO 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 TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO RESISTENTE. O							

000058

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

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 SISP. 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.					
CARNE BOVINA DE 2ª - MOIDA - KG	1.500,00	KG	TRENTO	19,99	29.985,00
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 N°12.486 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 ETC.					
CARNE BOVINA DE 2º - SEM OSSO	1.500,00	KG	TRENTO	19,99	29.985,00
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 N°12.486 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					

000037

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
DE OSSOS E COM 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							
CORTES CONGELADOS DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA INTEIROS - KG	3.500,00	KG	TRENTO			6,99	24.465,00
"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 ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTES 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 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.							
CORTES CONGELADOS DE FRANGO: PEITO INTEIRO - KG	1.000,00	KG	TRENTO			9,49	9.490,00
"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 SEGUINTES 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 -							

000038

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
DECRETO N°12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978). NO ROTULO 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 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.							
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 TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTES 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 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.	1.500,00	KG	TRENTO			6,39	9.585,00
SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE - TIPO HOT DOG - EMBALAGEM DE 03 A 04 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	600,00	KG	TRENTO			9,49	5.694,00

000039

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 N° 12.486 DE 20/10/1978). E DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 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 SISP. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE PROCESSAMENTO E EMPACOTAMENTO SUPERIOR A 7 DIAS. 0 PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES.							

Lote : 003 Lote 003 GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
ALHO NOBRE	120,00	KG	TRENTO			19,99	2.398,80
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).							
BANANA NANICA CLIMATIZADA	1.000,00	KG	TRENTO			3,99	3.990,00
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, 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 N° 12.486 DE 20/10/78).							
BATATA BENEFICIADA LISA	1.000,00	KG	TRENTO			3,99	3.990,00
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							

000040

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 003 Lote 003 GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS - DECRETO N° 12.486 DE 20/10/78).							
BETERRABA EXTRA A	100,00	KG	TRENTO			4,19	419,00
VERMELHA, TAMANHO MÉDIO DE 200GR 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 CONSERVARÃO 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).							
CEBOLA EXTRA A	500,00	KG	TRENTO			3,99	1.995,00
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 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).							
CENOURA GRAUDA, EXTRA A	300,00	KG	TRENTO			4,10	1.230,00
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 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).							
LARANJA SELECIONADA	100,00	KG	TRENTO			2,99	299,00
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 MEDIA 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).							
MAÇA NACIONAL SELECIONADA	2.000,00	KG	TRENTO			4,49	8.980,00
TAMANHO UNIFORME DE 135 A 150GR CADA E UNIFORMES, PRODUTO SÃO,							

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 003 Lote 003 GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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).							
MAMÃO FORMOSA	100,00	KG	TRENTO			5,69	569,00
TAMANHO MÉDIO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS							
MELANCIA - FRUTOS DE TAMANHO GRANDE	1.000,00	KG	TRENTO			1,55	1.550,00
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).							
OVOS 1ª QUALIDADE	200,00	DZ	TRENTO			5,99	1.198,00
PRODUTO SEM APRESENTAÇÃO DE TRINCA NA CASCA, SEM SUJEIRA, LIVRE ODOR, COM AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DO PRODUTO. PRODUTO COM EMBALAGEM DESCARTÁVEL, E EM DÚZIA.							
REPOLHO BRANCO	200,00	KG	TRENTO			1,99	398,00
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							
TOMATE IN NATURA PERA	100,00	KG	TRENTO			3,49	349,00
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 N° 12.486 DE 20/10/78). 0 PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS COM CERCA DE 20 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR.							
VAGEM FRESCA DE BOA QUALIDADE	50,00	KG	TRENTO			7,29	364,50
EMBALAGENS DE 1KG, PRODUTOS DE BOA QUALIDADE, LIMPOS, INTEIROS, SEM LARVAS, BICHOS OU PARASITAS							

Lote : 004 Lote 004 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LEITE E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
BEBIDA LACTEA BANDEJA DE 06 UNIDADES 90 GR CADA	2.000,00	UND	UNIBABY			2,49	4.980,00

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

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 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 N°36, 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".					
BEBIDA LACTEA LIQUIDA SABORES DIVERSOS	5.000,00	LT	UNIBABY	3,99	19.950,00
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 N°36, 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".					
LEITE DE SOJA INTEGRAL - CX COM 01 LITRO	50,00	CX	PURITY	6,59	329,50
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.					
LEITE INTEGRAL UHT PASTEURIZADO - CX COM 1 LITRO	600,00	CX	TERRA VIVA	3,39	2.034,00
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 CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
LEITE PASTEURIZADO (TIPO C)	8.000,00	LT	GRAN	2,99	23.920,00
EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE 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. 0 PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA N°51, 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".					
QUEIJO TIPO MUSSARELA	500,00	KG	TRENTO	19,99	9.995,00
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					

000043

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 23.230.895/0001-56 **Fornecedor :** A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA EPP **E-mail:** atrentosupermercado@gmail.com

Endereço : RUA JOSÉ BASILIO DE OLIVEIRA 511 - CENTRO - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1251 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9070438000 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 004 Lote 004 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LEITE E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 N°364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO 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 N° 12.486 DE 20/10/78).							

Lote : 005 Lote 005 GÊNEROS ALIMENTÍCEIS PERECÍVEIS - PÃES

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
PÃO FRANCÊS	5.000,00	KG	TRENTO			8,99	44.950,00
CONTENDO FARINHA DE TRIGO, SAL, ÓLEO, COR DO MIOLO LEVEMENTE CREME, CASCA COR DOURADA, BRILHANTE E CROCANTE, TAMANHO UNIFORME							
PÃO FRANCÊS INTEGRAL	1.500,00	UND	TRENTO			9,99	14.985,00

TOTAL DA PROPOSTA: **458.296,80**

A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA
CNPJ: 23.230.895/0001-56
FONE: (42) 3657 1251

000047

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
ACHOCOLATADO EM PO 1º QUALIDADE PCT 1 KILO	700,00	PCT	de casa			8,50	5.950,00
O PRODUTO DEVE CONTER OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS: CACAU EM PO SOLUVEL, ACUÇAR E AROMATIZANTE. O PRODUTO APRESENTARA DE CACAU EM PÓ DE NO MINIMO 32%, DEVE APRESENTAR UMINDADE 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, 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 CONDIÇOES DEVE ESTAR EM ACORDO COM A NTA 40 NORMAS TECNICAS PARA CHOCOLATE (DECRETO 12.486 DE 20/10/1978). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADOEM EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO, ATOXICA, REISTENCIA DE 1 KILO EM EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO OU FARDO RESISTENTE.							
AÇUCAR CRISTAL DE 1ª QUALIDADE - PCT 5 KG	700,00	PCT	doçura			9,99	6.993,00
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, TRANSPARENTES, INCOLOR, TERMOSSOLDADA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE 30KG REFORÇADOS.							
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 1º QUALIDADE 100ML	10,00	UND	adocil			2,99	29,90
AMIDO DE MILHO 1ª QUALIDADE - 1 KG	60,00	PCT	tecnutri			5,99	359,40
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 ATÓXICA DE 1KG.							
ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1 KG	60,00	UND	tio urbano			3,99	239,40
ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. GRAOS INTEIROS PCT 5KG 1º QUALIDADE	700,00	PCT	nutripar			13,99	9.793,00
GRÃOS INTEIROS: PACOTES DE 5KG 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE							

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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.							
AVEIA EM FLOCOS FINOS PCT 250 GR	100,00	PCT	quaker			4,20	420,00
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.							
BARRA DE CEREAL	12.000,00	UND	parati			1,45	17.400,00
20 A 25G, 1° QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 1G DE FIBRA ALIMENTAR. SABORES DIVERSOS.							
BISCOITO DOCE INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS	600,00	PCT	parati			5,45	3.270,00
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 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.							
BISCOITO DOCE TIPO LEITE 1º QUALIDADE PCT 400 GR	700,00	PCT	naga			4,25	2.975,00
PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO							

000046

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 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 740G.							
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 1º QUALIDADE PCT 400 GR	700,00	PCT	naga			4,25	2.975,00
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 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 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 740G.							
BISCOITO SALGADO INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS	800,00	PCT	isabella			4,99	3.992,00
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 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.							
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL 1º QUALIDADE PCT 400 GR	800,00	PCT	naga			4,25	3.400,00

000047

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 SÃ E LIMPA 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 370G.							
CANJICA BRANCA 1ª QUALIDADE - PCT 500 GR	600,00	PCT	geriba			2,99	1.794,00
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 PRIMÁRIA DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, TERMOSSELADA, 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							
CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO 1ª QUALIDADE - CX DE 250 GRS - SOLTO	700,00	CX	chá 5			3,99	2.793,00
PRODUTO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, HASTES E TALOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS DE ERVA MATE, SEM COLORAÇÃO ARTIFICIAL, SEM MISTURA COM OUTRAS ERVAS, SÃS 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.							
COLORIFICO 1ª QUALIDADE - PCT 500 GR	200,00	PCT	zaeli			6,25	1.250,00
. 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 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							

000149

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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.							
DOCE EM PASTA DIVERSOS (FRUTAS, POTE 400 GRS) - 1ª QUALIDADE	500,00	POTE	corenz			3,99	1.995,00
EXTRATO DE TOMATE - 1ª QUALIDADE - LATA 830 GR	550,00	LATA	quero			9,99	5.494,50
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 ESPESSA TIPO PASTA, COR VERMELHA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERA CONTER BRIX 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 ACONDICIONADO 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.							
FARINHA DE MILHO AMARELA - 1ª QUALIDADE - PCT 1 KG	1.100,00	PCT	tonetti			3,99	4.389,00
GRUPO SECA, SUBGRUPO BIJUSADA, 1ª QUALIDADE: PACOTES DE 1KG. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA – PRIMA SÃS 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 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 PRIMARIA ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DE 1KG.							
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 - PCT 5KG	150,00	PCT	coamo			9,99	1.498,50
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							

000049

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com
Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**
Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 5KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTES.							
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL TIPO 1 PCT 1 KG	30,00	PCT	anaconda			3,99	119,70
SÃO E LIMPO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA E EN RANÇOSA. O PRODURO DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTE							
FEIJÃO PRETO TIPO 1, FEIJÃO ANÃO NOVO 1º QUALIDADE PCT 1 KG	600,00	PCT	mac mil			5,55	3.330,00
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 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 N° 161 DE 24/07/87. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO.							
FERMENTO BIOLÓGICO - PCT 125 GR	100,00	PCT	fleschiman			4,99	499,00
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, 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 N° 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							

00050

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
QUALIDADE DO PRODUTO.							
FERMENTO EM PÓ - 1ª QUALIDADE - PCT 100 GRS	100,00	PCT	royal			2,79	279,00
PRODUTO 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 SEGUINTES 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 N° 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, ADEQUADA A CONSERVAÇÃO DO MESMO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE.							
FUBA DE MILHO REFINADO, COR AMARELA, EMBALAGEM DE 1KG 1º QUALIDADE	600,00	PCT	zaeli			3,25	1.950,00
ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COR AMARELA: EMBALAGEM DE 1K. 1° QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS 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 ACIDEZ 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, ATÓXICA, TRANSPARENTE TERMOSSOLDADA, RESISTENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS.							
GELATINA EM PÓ VARIOS SABORES EMBALAGEM DE 35 GRS	700,00	UND	dr. oether			1,20	840,00
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 DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO 35G							
LEITE EM PÓ INSTANTANEO - 1ª QUALIDADE - 400 GRS	1.200,00	UND	ccgl			8,49	10.188,00
LENTILHA TIPO 1 - 1ª QUALIDADE - 500 GRS	300,00	UND	geriba			6,99	2.097,00
MACARRÃO OU MASSA ALIMENTICIA FORMATO CABELO DE ANJO - PCT 500 GRS	200,00	PCT	renata			4,25	850,00
TIPO SECA, COM OVOS CABELO DE ANJIO: PACOTE DE 500G. 1ª QUALIDADE.							

000051

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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). 0 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 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 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.							
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 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). 0 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	1.200,00	PCT	tibagi			2,45	2.940,00

25000 - 000052

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 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 500 KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS PLÁSTICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS.							
MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL 1° QUALIDADE - PCT 500G	50,00	PCT	casaredo			4,99	249,50
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 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). 0 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 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 N° 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,	1.200,00	PCT	tibagi			2,45	2.940,00

000053

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
TERMOSSOLDADOS.							
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 AGUA DE 16% SOBRE O PESO DO PRODUTO. 0 PRODUTO DEVE SE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, 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 N° 12.486 DE 20/10/78 E RDC ANVISA N° 270 DE 22/09/2005). O PRODUTO DEVE ESTAR CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTES, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, DE 1KG.	600,00	POTE	qualy			12,29	7.374,00
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 N°12.486 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.	200,00	PCT	zaeli			2,99	598,00
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 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.	80,00	LATA	nestle			8,99	719,20
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.	80,00	LATA	nestle			8,99	719,20
OLEO DE SOJA REFINADO - 900 ML	1.100,00	UND	coamo			3,99	4.389,00

000054

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
TIPO EMBALAGEM PLÁSTICA PETS DE 900M1. 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DE VEGETAL DE ORIGEM DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZÇÃO, 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 RESOLUÇÃO RDC Nº 270 ANVISA. 22/09/2005).							
OREGANO 100% - PCT 100 GRS	100,00	PCT	geriba			6,99	699,00
1ª QUALIDADE. PRODUTO CONSTITUÍDO POR 100% DE FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS ORIGANUM VULGARES, L., SÃS, 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM 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 N°12.486 DE 20/10/78).							
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MÉDIA, 1º QUALIDADE, PCT 400G	180,00	KG	vitão			8,99	1.618,20
QUIRERA AMARELA - PCT 1 KG	600,00	PCT	toneti			4,99	2.994,00
1° QUALIDADE, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, EM PACOTES DE 1 KG, EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.. 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 SECUNDÁRIA TIPO FARDO, RESISTENTE, SELADO, COM CAPACIDADE PARA 24 PACOTES.							
SAGU - PCT 500 GRS	500,00	PCT	geriba			4,59	2.295,00
1° QUALIDADE, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TERMOSSELADA, 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							

000055

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 ESPECIFICA. O PRODUTO NÃO DEVE 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).	700,00	PCT	+sal			1,39	973,00
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 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. 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 INTERNAS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES NA NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉTICA DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS	800,00	LATA	coqueiro			6,99	5.592,00
SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA 1º QUALIDADE PCT 200G	100,00	PCT	zaeli			4,99	499,00
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 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,	1.500,00	UND	maguary			9,99	14.985,00

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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.							
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.	1.500,00	UND	maguary			9,49	14.235,00
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 LIQUIDO 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 VINAGRE - DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE FRASCO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, BEM LACRADO, DE 750 ML EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA.	200,00	UND	chemin			1,95	390,00

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 INDUSTRIALIZADOS, 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 ACONDICIONADO 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 TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO RESISTENTE. O	550,00	KG	perdigão			15,99	8.794,50

000957

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

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 SISP. 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.					
CARNE BOVINA DE 2ª - MOIDA - KG	1.500,00	KG	dasko	12,99	19.485,00
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 N°12.486 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 ETC.					
CARNE BOVINA DE 2º - SEM OSSO	1.500,00	KG	dasko	14,99	22.485,00
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 N°12.486 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					

000055

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
DE OSSOS E COM 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							
CORTES CONGELADOS DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA INTEIROS - KG	3.500,00	KG	grangeiro			5,40	18.900,00
"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 ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTES 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 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.							
CORTES CONGELADOS DE FRANGO: PEITO INTEIRO - KG	1.000,00	KG	grangeiro			6,99	6.990,00
"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 SEGUINTES 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 -							

000059

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
DECRETO N°12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978). NO ROTULO 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 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.							
FRANGO INTEIRO KG	1.500,00	KG	grangeiro			5,25	7.875,00
"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 ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTES 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 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.							
SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE - TIPO HOT DOG - EMBALAGEM DE 03 A 04	600,00	KG	perdigão			8,49	5.094,00
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							

090000

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 N° 12.486 DE 20/10/1978). E DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 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 SISP. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE PROCESSAMENTO E EMPACOTAMENTO SUPERIOR A 7 DIAS. 0 PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES.							

Lote : 003 Lote 003 GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
ALHO NOBRE	120,00	KG				19,99	2.398,80
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).							
BANANA NANICA CLIMATIZADA	1.000,00	KG				3,49	3.490,00
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, 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 N° 12.486 DE 20/10/78).							
BATATA BENEFICIADA LISA	1.000,00	KG				3,99	3.990,00
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							

000061

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 003 Lote 003 GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS - DECRETO N° 12.486 DE 20/10/78).							
BETERRABA EXTRA A VERMELHA, TAMANHO MÉDIO DE 200GR 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 CONSERVARÃO 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).	100,00	KG				3,99	399,00
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 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).	500,00	KG				3,15	1.575,00
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 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).	300,00	KG				3,49	1.047,00
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 MEDIA 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).	100,00	KG				3,75	375,00
MAÇA NACIONAL SELECIONADA TAMANHO UNIFORME DE 135 A 150GR CADA E UNIFORMES, PRODUTO SÃO,	2.000,00	KG				4,99	9.980,00

000149

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 003 Lote 003 GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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).							
MAMÃO FORMOSA	100,00	KG				3,99	399,00
TAMANHO MÉDIO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS							
MELANCIA - FRUTOS DE TAMANHO GRANDE	1.000,00	KG				1,79	1.790,00
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).							
OVOS 1ª QUALIDADE	200,00	DZ				6,25	1.250,00
PRODUTO SEM APRESENTAÇÃO DE TRINCA NA CASCA, SEM SUJEIRA, LIVRE ODOR, COM AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DO PRODUTO. PRODUTO COM EMBALAGEM DESCARTÁVEL, E EM DÚZIA.							
REPOLHO BRANCO	200,00	KG				2,99	598,00
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							
TOMATE IN NATURA PERA	100,00	KG				5,99	599,00
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 N° 12.486 DE 20/10/78). 0 PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS COM CERCA DE 20 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR.							
VAGEM FRESCA DE BOA QUALIDADE	50,00	KG				16,99	849,50
EMBALAGENS DE 1KG, PRODUTOS DE BOA QUALIDADE, LIMPOS, INTEIROS, SEM LARVAS, BICHOS OU PARASITAS							

000063

Lote : 004 Lote 004 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LEITE E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
BEBIDA LACTEA BANDEJA DE 06 UNIDADES 90 GR CADA	2.000,00	UND	frimesa			3,99	7.980,00

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

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 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 N°36, 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".					
BEBIDA LACTEA LIQUIDA SABORES DIVERSOS	5.000,00	LT	frimesa	4,90	24.500,00
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 N°36, 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".					
LEITE DE SOJA INTEGRAL - CX COM 01 LITRO	50,00	CX	santa clara	8,99	449,50
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.					
LEITE INTEGRAL UHT PASTEURIZADO - CX COM 1 LITRO	600,00	CX	santa clara	2,99	1.794,00
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 CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
LEITE PASTEURIZADO (TIPO C)	8.000,00	LT	gram	3,80	30.400,00
EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE 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. 0 PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA N°51, 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".					
QUEIJO TIPO MUSSARELA	500,00	KG	marcolino	23,00	11.500,00
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					

000097

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 02.694.444/0001-08 **Fornecedor :** Eferson L. F. de Almeida-me **E-mail:** mercado_zanoni@hotmail.com

Endereço : Av. maximiliano vicentin 1282 - Centro - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 42 3657 1105 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9016601400 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 004 Lote 004 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LEITE E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 N°364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO 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 N° 12.486 DE 20/10/78).							

TOTAL DA PROPOSTA : **356.359,80**

02.694.444/0001-08
EFERSON LUCIANO F. DE ALMEIDA
Rua Max. Vicentin, 1282 Centro
CEP 85270-000 Palmital PR

000065

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
ACHOCOLATADO EM PO 1º QUALIDADE PCT 1 KILO	700,00	PCT				9,30	6.510,00
O PRODUTO DEVE CONTER OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS: CACAU EM PO SOLUVEL, ACUÇAR E AROMATIZANTE. O PRODUTO APRESENTARA DE CACAU EM PÓ DE NO MINIMO 32%, DEVE APRESENTAR UMINDADE 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, 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 CONDIÇOES DEVE ESTAR EM ACORDO COM A NTA 40 NORMAS TECNICAS PARA CHOCOLATE (DECRETO 12.486 DE 20/10/1978). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADOEM EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO, ATOXICA, REISTENCIA DE 1 KILO EM EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO OU FARDO RESISTENTE.							
AÇUCAR CRISTAL DE 1ª QUALIDADE - PCT 5 KG	700,00	PCT				7,99	5.593,00
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, TRANSPARENTES, INCOLOR, TERMOSSOLDADA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE 30KG REFORÇADOS.							
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 1º QUALIDADE 100ML	10,00	UND				2,88	28,80
AMIDO DE MILHO 1ª QUALIDADE - 1 KG	60,00	PCT				2,80	168,00
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 ATÓXICA DE 1KG.							
ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1 KG	60,00	UND				2,42	145,20
ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. GRAOS INTEIROS PCT 5KG 1º QUALIDADE	700,00	PCT				9,57	6.699,00
GRÃOS INTEIROS: PACOTES DE 5KG 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE							

930000

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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.							
AVEIA EM FLOCOS FINOS PCT 250 GR	100,00	PCT				1,98	198,00
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.							
BARRA DE CEREAL	12.000,00	UND				0,88	10.560,00
20 A 25G, 1° QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 1G DE FIBRA ALIMENTAR. SABORES DIVERSOS.							
BISCOITO DOCE INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS	600,00	PCT				4,20	2.520,00
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 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.							
BISCOITO DOCE TIPO LEITE 1º QUALIDADE PCT 400 GR	700,00	PCT				3,04	2.128,00
PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO							

190007

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 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 740G.							
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 1º QUALIDADE PCT 400 GR	700,00	PCT				3,04	2.128,00
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 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 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 740G.							
BISCOITO SALGADO INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS	800,00	PCT				3,92	3.136,00
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 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.							
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL 1º QUALIDADE PCT 400 GR	800,00	PCT				2,74	2.192,00

000068

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

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

E-mail: dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 SÃ E LIMPA 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 370G.							
CANJICA BRANCA 1ª QUALIDADE - PCT 500 GR	600,00	PCT				1,99	1.194,00
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 PRIMÁRIA DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, TERMOSSELADA, 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							
CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO 1ª QUALIDADE - CX DE 250 GRS - SOLTO	700,00	CX				7,80	5.460,00
PRODUTO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, HASTES E TALOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS DE ERVA MATE, SEM COLORAÇÃO ARTIFICIAL, SEM MISTURA COM OUTRAS ERVAS, SÃS 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.							
COLORIFICO 1ª QUALIDADE - PCT 500 GR	200,00	PCT				4,57	914,00
. 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 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							

690000

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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.							
DOCE EM PASTA DIVERSOS (FRUTAS, POTE 400 GRS) - 1ª QUALIDADE	500,00	POTE				3,60	1.800,00
EXTRATO DE TOMATE - 1ª QUALIDADE - LATA 830 GR	550,00	LATA				4,72	2.596,00
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 ESPESSA TIPO PASTA, COR VERMELHA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERA CONTER BRIX 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 ACONDICIONADO 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.							
FARINHA DE MILHO AMARELA - 1ª QUALIDADE - PCT 1 KG	1.100,00	PCT				3,50	3.850,00
GRUPO SECA, SUBGRUPO BIJUSADA, 1ª QUALIDADE: PACOTES DE 1KG. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA – PRIMA SÃS 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 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 PRIMARIA ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DE 1KG.							
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 - PCT 5KG	150,00	PCT				10,98	1.647,00
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							

000070

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : RANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 5KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTES.							
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL TIPO 1 PCT 1 KG	30,00	PCT				12,62	378,60
SÃO E LIMPO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA E EN RANÇOSA. O PRODURO DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTE							
FEIJÃO PRETO TIPO 1, FEIJÃO ANÃO NOVO 1º QUALIDADE PCT 1 KG	600,00	PCT				3,79	2.274,00
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 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 N° 161 DE 24/07/87. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO.							
FERMENTO BIOLÓGICO - PCT 125 GR	100,00	PCT				5,39	539,00
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, 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 N° 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							

000071

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 003 Lote 003 GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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).							
MAMÃO FORMOSA TAMANHO MÉDIO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS	100,00	KG				3,30	330,00
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).	1.000,00	KG				1,52	1.520,00
OVOS 1ª QUALIDADE PRODUTO SEM APRESENTAÇÃO DE TRINCA NA CASCA, SEM SUJEIRA, LIVRE ODOR, COM AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DO PRODUTO. PRODUTO COM EMBALAGEM DESCARTÁVEL, E EM DÚZIA.	200,00	DZ				4,90	980,00
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	200,00	KG				1,30	260,00
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 N° 12.486 DE 20/10/78). 0 PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS COM CERCA DE 20 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR.	100,00	KG				2,49	249,00
VAGEM FRESCA DE BOA QUALIDADE EMBALAGENS DE 1KG, PRODUTOS DE BOA QUALIDADE, LIMPOS, INTEIROS, SEM LARVAS, BICHOS OU PARASITAS	50,00	KG				5,99	299,50

Lote : 004 Lote 004 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LEITE E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
BEBIDA LACTEA BANDEJA DE 06 UNIDADES 90 GR CADA	2.000,00	UND				4,99	9.980,00

000087

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 003 Lote 003 GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS - DECRETO N° 12.486 DE 20/10/78).							
BETERRABA EXTRA A VERMELHA, TAMANHO MÉDIO DE 200GR 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 CONSERVARÃO 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).	100,00	KG				2,79	279,00
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 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).	500,00	KG				1,90	950,00
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 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).	300,00	KG				3,14	942,00
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 MEDIA 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).	100,00	KG				1,99	199,00
MAÇA NACIONAL SELECIONADA TAMANHO UNIFORME DE 135 A 150GR CADA E UNIFORMES, PRODUTO SÃO,	2.000,00	KG				4,90	9800,00

0003

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 N° 12.486 DE 20/10/1978). E DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 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 SISP. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE PROCESSAMENTO E EMPACOTAMENTO SUPERIOR A 7 DIAS. 0 PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES.							

Lote : 003 Lote 003 GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
ALHO NOBRE	120,00	KG				15,75	1.890,00
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).							
BANANA NANICA CLIMATIZADA	1.000,00	KG				5,60	5.600,00
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, 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 N° 12.486 DE 20/10/78).							
BATATA BENEFICIADA LISA	1.000,00	KG				2,37	2.370,00
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							

000082

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
DECRETO N°12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978). NO ROTULO 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 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.							
FRANGO INTEIRO KG	1.500,00	KG				5,27	7.905,00
"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 ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTES 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 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.							
SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE - TIPO HOT DOG - EMBALAGEM DE 03 A 04	600,00	KG				7,55	4.530,00
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							

180008

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
DE OSSOS E COM 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							
CORTES CONGELADOS DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA INTEIROS - KG	3.500,00	KG				5,40	18.900,00
"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 ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTES 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 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.							
CORTES CONGELADOS DE FRANGO: PEITO INTEIRO - KG	1.000,00	KG				6,75	6.750,00
"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 SEGUINTES 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 -							

080000

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

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 SISP. 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.				
CARNE BOVINA DE 2ª - MOIDA - KG	1.500,00	KG	9,98	14.970,00
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 N°12.486 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 ETC.				
CARNE BOVINA DE 2º - SEM OSSO	1.500,00	KG	15,20	22.800,00
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 N°12.486 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				

000079

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com
Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**
Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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.							
SUCO CONCENTRADO SABOR UVA - GARRAFA PET OU VIDRO DE 500 ML	1.500,00	UND				5,63	8.445,00
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.							
VINAGRE - EMBALAGEM DE 750 ML	200,00	UND				0,99	198,00
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 LIQUIDO 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 VINAGRE - DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE FRASCO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, BEM LACRADO, DE 750 ML EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA.							

Lote : 002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
APRESUNTADO - EMBALAGEM A VACUO DE 03 A 05 KG	550,00	KG				14,17	7.793,50
1ª QUALIDADE: EMBALAGEM A VÁCUO DE 3 A 5KG CADA. PRODUTO CONSTITUÍDO DA MISTURA DE CARNES INDUSTRIALIZADOS, 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 ACONDICIONADO 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 TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO RESISTENTE. O							

000078

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
SAL REFINADO IODADO EXTRA - PCT 1 KG	700,00	PCT				1,30	910,00
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 ESPECIFICA. O PRODUTO NÃO DEVE 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).							
SARDINHA EM CONSERVA - LATA PESO LIQUIDO 250 GR - DRENADO 165 GRS	800,00	LATA				5,80	4.640,00
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 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. 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 INTERNAS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES NA NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉTICA DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS							
SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA 1º QUALIDADE PCT 200G	100,00	PCT				6,99	699,00
SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ - GARRAFA PET OU VIDRO DE 500 ML	1.500,00	UND				5,63	8.445,00
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 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,							

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : RANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
TIPO EMBALAGEM PLÁSTICA PETS DE 900M1. 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DE VEGETAL DE ORIGEM DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZÇÃO, 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 RESOLUÇÃO RDC Nº 270 ANVISA. 22/09/2005).							
OREGANO 100% - PCT 100 GRS 1ª QUALIDADE. PRODUTO CONSTITUÍDO POR 100% DE FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS ORIGANUM VULGARES, L., SÃS, 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM 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 N°12.486 DE 20/10/78).	100,00	PCT				3,25	325,00
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MÉDIA, 1º QUALIDADE, PCT 400G	180,00	KG				5,53	995,40
QUIRERA AMARELA - PCT 1 KG 1° QUALIDADE, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, EM PACOTES DE 1 KG, EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.. 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 SECUNDÁRIA TIPO FARDO, RESISTENTE, SELADO, COM CAPACIDADE PARA 24 PACOTES.	600,00	PCT				1,73	1.038,00
SAGU - PCT 500 GRS 1° QUALIDADE, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TERMOSSELADA, 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	500,00	PCT				4,74	2.370,00

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
TERMOSSOLDADOS.							
MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL 1ª LINHA - POTE 1 KG	600,00	POTE				3,80	2.280,00
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 AGUA DE 16% SOBRE O PESO DO PRODUTO. 0 PRODUTO DEVE SE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, 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 N° 12.486 DE 20/10/78 E RDC ANVISA N° 270 DE 22/09/2005). O PRODUTO DEVE ESTAR CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTES, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, DE 1KG.							
MILHO PARA PIPOCA DE 1ª QUALIDADE - PCT 500 GRS	200,00	PCT				1,90	380,00
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 N°12.486 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.							
MUCILON DE ARROZ - LATA 400 GRS	80,00	LATA				9,20	736,00
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.							
MUCILON DE MILHO - LATA 400 GRS	80,00	LATA				7,99	639,20
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.							
OLEO DE SOJA REFINADO - 900 ML	1.100,00	UND				3,15	3.465,00

000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com
Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**
Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 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 500 KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS PLÁSTICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS.							
MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL 1º QUALIDADE - PCT 500G	50,00	PCT				2,91	145,50
MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, FORMATO ESPAGUETE 500 GR	1.200,00	PCT				1,70	2.040,00
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 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). 0 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 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 N° 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,							

000074

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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). 0 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 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 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.							
MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA FORMATO PARAFUSO PACOTE 500 GR	1.200,00	PCT				3,10	3.720,00
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 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). 0 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							

000073

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
QUALIDADE DO PRODUTO.							
FERMENTO EM PÓ - 1ª QUALIDADE - PCT 100 GRS	100,00	PCT				1,99	199,00
PRODUTO 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 SEGUINTES 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 N° 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, ADEQUADA A CONSERVAÇÃO DO MESMO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE.							
FUBA DE MILHO REFINADO, COR AMARELA, EMBALAGEM DE 1KG 1º QUALIDADE	600,00	PCT				3,20	1.920,00
ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COR AMARELA: EMBALAGEM DE 1K. 1° QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS 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 ACIDEZ 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, ATÓXICA, TRANSPARENTE TERMOSSOLDADA, RESISTENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS.							
GELATINA EM PÓ VARIOS SABORES EMBALAGEM DE 35 GRS	700,00	UND				1,10	770,00
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 DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO 35G							
LEITE EM PÓ INSTANTANEO - 1ª QUALIDADE - 400 GRS	1.200,00	UND				8,99	10.788,00
LENTILHA TIPO 1 - 1ª QUALIDADE - 500 GRS	300,00	UND				3,46	1.038,00
MACARRÃO OU MASSA ALIMENTICIA FORMATO CABELO DE ANJO - PCT 500 GRS	200,00	PCT				4,36	872,00
TIPO SECA, COM OVOS CABELO DE ANJIO: PACOTE DE 500G. 1ª QUALIDADE.							

000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com
Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**
Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

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 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 N°36, 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".				
BEBIDA LACTEA LIQUIDA SABORES DIVERSOS	5.000,00	LT	4,43	22.150,00
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 N°36, 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".				
LEITE DE SOJA INTEGRAL - CX COM 01 LITRO	50,00	CX	9,99	499,50
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.				
LEITE INTEGRAL UHT PASTEURIZADO - CX COM 1 LITRO	600,00	CX	2,29	1.374,00
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 CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
LEITE PASTEURIZADO (TIPO C)	8.000,00	LT	1,99	15.920,00
EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE 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. 0 PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA N°51, 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".				
QUEIJO TIPO MUSSARELA	500,00	KG	18,90	9.450,00
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				

000085

Município de Palmital

Cotação de preços nº 000149

CNPJ: 18.444.839/0001-84 **Fornecedor :** DUBENA SUPERMERCADOS EIRELI **E-mail:** dubenapalmital@hotmail.com

Endereço : R ANGELO VICENTIN 1573 - SANTA SILVIA - PALMITAL/PR - CEP 85270-000 **Telefone:** 042 3657 1564 **Fax:** **Celular:**

Inscrição Estadual: 9063551080 **Contador:** **Telefone contador:**

Lote : 004 Lote 004 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LEITE E DERIVADOS

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
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 N°364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO 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 N° 12.486 DE 20/10/78).							

Lote : 005 Lote 005 GÊNEROS ALIMENTÍCEIS PERECÍVEIS - PÃES

Descrição do Produto / Serviço	Quantidade	Unid	Marca	Modelo	Validade	Preço Unitário	Preço Total
PÃO FRANCÊS	5.000,00	KG				8,99	44.950,00
CONTENDO FARINHA DE TRIGO, SAL, ÓLEO, COR DO MIOLO LEVEMENTE CREME, CASCA COR DOURADA, BRILHANTE E CROCANTE, TAMANHO UNIFORME							
PÃO FRANCÊS INTEGRAL	1.500,00	UND				8,99	13.485,00

TOTAL DA PROPOSTA : 346.842,20

DUBENA SUPERMERCADO - EIRELI
FONE: (42) 3657-1564
CNPJ: 18444839/0001-04
INSC. EST. 90635510-80
RUA ANGELO VICENTIM, 1573
85270-000 PALMITAL - PR

000149

Solicitação

Número	Tipo	Emitido em	Quantidade de itens
182	Aquisição de Material	09/11/2017	76

Solicitante

Código	Nome
692-1	ELIAS SIOMA

Processo Gerado

Número
0/2017

Local

Código	Nome
21	Gabinete do Secretário de Educação

Órgão

Nome
07 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Pagamento

Forma
MEDIANTE EMISSÃO DE

Entrega

Local	Prazo
SALA DA MERENDA ESCOLAR DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMITAL - PR	Dias

Descrição:

AQUISICÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ELABORAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PALMITAL - PR, DURANTE O ANO DE 2018.

te

001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
008876	AÇUCAR CRISTAL DE 1ª QUALIDADE - PCT 5 KG	PCT	700,00	9,59	6.713,00
	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, TRANSPARENTES, INCOLOR, TERMOSSOLDADA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE 30KG REFORÇADOS.				
008877	AMIDO DE MILHO 1ª QUALIDADE - 1 KG	PCT	60,00	4,93	295,80
	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 ATÓXICA DE 1KG.				
008879	AVEIA EM FLOCOS FINOS PCT 250 GR	PCT	100,00	3,22	322,00
	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.				
008883	BISCOITO DOCE INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS	PCT	600,00	5,17	3.102,00
	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 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.				
008885	BISCOITO SALGADO INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS	PCT	800,00	5,47	4.376,00
	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 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.				
008886	CANJICA BRANCA 1ª QUALIDADE - PCT 500 GR	PCT	600,00	2,89	1.734,00
	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 PRIMÁRIA DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, TERMOSSELADA, 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				
008887	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO 1ª QUALIDADE - CX DE 250 GRS - SOLTO	CX	700,00	5,59	3.913,00
	PRODUTO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, HASTES E TALOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS DE ERVA MATE, SEM COLORAÇÃO ARTIFICIAL, SEM MISTURA COM OUTRAS ERVAS, SÃS 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.				
008888	COLORIFICO 1ª QUALIDADE - PCT 500 GR	PCT	200,00	5,50	1.100,00
	. 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 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.				
008889	DOCE EM PASTA DIVERSOS (FRUTAS, POTE 400 GRS) - 1ª QUALIDADE	POTE	500,00	4,16	2.080,00
008890	EXTRATO DE TOMATE - 1ª QUALIDADE - LATA 830 GR	LATA	550,00	8,13	4.471,50
	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 ESPESSA TIPO PASTA, COR VERMELHA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERA CONTER BRIX 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 ACONDICIONADO 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.				
008891	FARINHA DE MILHO AMARELA - 1ª QUALIDADE - PCT 1 KG	PCT	1.100,00	3,99	4.389,00
	GRUPO SECA, SUBGRUPO BIJUSADA, 1ª QUALIDADE: PACOTES DE 1KG. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA – PRIMA SÃS 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 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 PRIMARIA ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DE 1KG.				
008892	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 - PCT 5KG	PCT	150,00	9,99	1.498,50
	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.				
008894	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, 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 N° 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.	PCT	100,00	5,59	559,00
008895	FERMENTO EM PÓ - 1ª QUALIDADE - PCT 100 GRS PRODUTO 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 SEGUINTES 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 N° 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, ADEQUADA A CONSERVAÇÃO DO MESMO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE.	PCT	100,00	2,66	266,00
008897	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 DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO 35G	UND	700,00	1,13	791,00
008899	LEITE EM PÓ INSTANTANEO - 1ª QUALIDADE - 400 GRS	UND	1.200,00	9,49	11.388,00
008900	LENTILHA TIPO 1 - 1ª QUALIDADE - 500 GRS	UND	300,00	6,01	1.803,00
008903	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). 0 PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE Á 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 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 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.	PCT	200,00	4,20	840,00
008904	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	POTE	600,00	8,36	5.016,00

	(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 AGUA DE 16% SOBRE O PESO DO PRODUTO. 0 PRODUTO DEVE SE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, 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 N° 12.486 DE 20/10/78 E RDC ANVISA N° 270 DE 22/09/2005). O PRODUTO DEVE ESTAR CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTES, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, DE 1KG.				
008905	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 N°12.486 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.	PCT	200,00	2,83	566,00
008906	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 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.	LATA	80,00	10,39	831,20
008907	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.	LATA	80,00	9,99	799,20
008908	OLEO DE SOJA REFINADO - 900 ML TIPO EMBALAGEM PLÁSTICA PETS DE 900M1. 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DE VEGETAL DE ORIGEM DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZÇÃO, 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 RESOLUÇÃO RDC Nº 270 ANVISA. 22/09/2005).	UND	1.100,00	3,71	4.081,00
008909	OREGANO 100% - PCT 100 GRS 1ª QUALIDADE. PRODUTO CONSTITUÍDO POR 100% DE FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS ORIGANUM VULGARES, L., SÃS, 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM 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 N°12.486 DE 20/10/78).	PCT	100,00	6,41	641,00
008910	QUIRERA AMARELA - PCT 1 KG 1° QUALIDADE, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, EM PACOTES DE 1 KG, EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.. 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 SECUNDÁRIA TIPO FARDO, RESISTENTE, SELADO, COM CAPACIDADE PARA 24 PACOTES.	PCT	600,00	3,80	2.280,00
008911	SAGU - PCT 500 GRS 1° QUALIDADE, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TERMOSSELADA, 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	PCT	500,00	5,27	2.635,00

008912	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 ESPECIFICA. O PRODUTO NÃO DEVE 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).	PCT	700,00	1,56	1.092,00
008913	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 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. 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 INTERNAS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES NA NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉTICA DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS	LATA	800,00	6,73	5.384,00
008914	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 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.	UND	1.500,00	8,54	12.810,00
008915	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.	UND	1.500,00	8,37	12.555,00
008916	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 LIQUIDO 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 VINAGRE - DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE FRASCO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, BEM LACRADO, DE 750 ML EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA.	UND	200,00	1,98	396,00
009534	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. GRAOS INTEIROS PCT 5KG 1º 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	PCT	700,00	12,18	8.526,00

	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.				
009535	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 1º QUALIDADE PCT 400 GR	PCT	700,00	4,19	2.933,00
	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 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 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 740G.				
009536	BISCOITO DOCE TIPO LEITE 1º QUALIDADE PCT 400 GR	PCT	700,00	4,19	2.933,00
	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 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 740G.				
009537	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL 1º QUALIDADE PCT 400 GR	PCT	800,00	3,76	3.008,00
	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 SÃ E LIMPA 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 370G.				
009546	FEIJÃO PRETO TIPO 1, FEIJÃO ANÃO NOVO 1º QUALIDADE PCT 1 KG	PCT	600,00	4,74	2.844,00
	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 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 N° 161 DE 24/07/87. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO.				
009549	FUBA DE MILHO REFINADO, COR AMARELA, EMBALAGEM DE 1KG 1º QUALIDADE	PCT	600,00	3,48	2.088,00
	ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COR AMARELA: EMBALAGEM DE 1K. 1° QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS 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 ACIDEZ 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, ATÓXICA, TRANSPARENTE TERMOSSOLDADA, RESISTENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS.				
010263	ACHOCOLATADO EM PO 1º QUALIDADE PCT 1 KILO	PCT	700,00	9,26	6.482,00
	O PRODUTO DEVE CONTER OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS: CACAU EM PO SOLUVEL, ACUÇAR E AROMATIZANTE. O PRODUTO APRESENTARA DE CACAU EM PÓ DE NO MINIMO 32%, DEVE APRESENTAR UMINDADE 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, 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 CONDIÇOES DEVE ESTAR EM ACORDO COM A NTA 40 NORMAS TECNICAS PARA CHOCOLATE (DECRETO 12.486 DE 20/10/1978). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADOEM EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO, ATOXICA, REISTENCIA DE 1 KILO EM EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO OU FARDO RESISTENTE.				
012018	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 1º QUALIDADE 100ML	UND	10,00	3,29	32,90
012019	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1 KG	UND	60,00	4,13	247,80
)20	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL TIPO 1 PCT 1 KG	PCT	30,00	6,60	198,00
	SÃO E LIMPO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA E EN RANÇOSA. O PRODURO DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTE				
012022	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA FORMATO PARAFUSO PACOTE 500 GR	PCT	1.200,00	3,18	3.816,00
	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 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). 0 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 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 N° 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.				
012023	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL 1º QUALIDADE - PCT 500G	PCT	50,00	4,30	215,00
012025	SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA 1º QUALIDADE PCT 200G	PCT	100,00	7,42	742,00
013403	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MÉDIA, 1º QUALIDADE, PCT 400G	KG	180,00	7,84	1.411,20
016803	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, FORMATO ESPAGUETE 500 GR	PCT	1.200,00	2,88	3.456,00
	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 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). 0 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 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 N° 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.				
016809	BARRA DE CEREAL 20 A 25G, 1° QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 1G DE FIBRA ALIMENTAR. SABORES DIVERSOS.	UND	12.000,00	1,61	19.320,00
				TOTAL	**156.981,10**

Lote
002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
008918	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 PRODUTOS "IN NATURA"; ROTULAGEM E CARNES - DECRETO N°12.486 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 ETC.	KG	1.500,00	14,32	21.480,00
008919	CORTES CONGELADOS DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA 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 ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTES 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 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.	KG	3.500,00	5,93	20.755,00
008920	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 SEGUINTES 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 N°12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978). NO ROTULO 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 DEVERÃO TER NÍVEL DE HIDRATAÇÃO (ADIÇÃO DE ÁGUA) ESTABELECIDO EM MEDIA DE 6% E MÁXIMO DE 8%, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO N°	KG	1.000,00	7,74	7.740,00

	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.				
008921	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 N° 12.486 DE 20/10/1978). E DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 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 SISP. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE PROCESSAMENTO E EMPACOTAMENTO SUPERIOR A 7 DIAS. 0 PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES.	KG	600,00	8,51	5.106,00
008922	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 INDUSTRIALIZADOS, 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 ACONDICIONADO 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 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 SISP. 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.	KG	550,00	16,38	9.009,00
009566	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 TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTES 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 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.	KG	1.500,00	5,64	8.460,00
012026	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,	KG	1.500,00	16,73	25.095,00

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 N°12.486 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 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

TOTAL **97.645,00**

Lote
003 Lote 003 GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
24	ALHO NOBRE	KG	120,00	18,58	2.229,60
	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).				
008925	BANANA NANICA CLIMATIZADA	KG	1.000,00	4,36	4.360,00
	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, 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 N° 12.486 DE 20/10/78).				
008926	BATATA BENEFICIADA LISA	KG	1.000,00	3,45	3.450,00
	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 N° 12.486 DE 20/10/78).				
927	BETERRABA EXTRA A	KG	100,00	3,66	366,00
	VERMELHA, TAMANHO MÉDIO DE 200GR 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 CONSERVARÃO 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).				
008928	CEBOLA EXTRA A	KG	500,00	3,01	1.505,00
	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 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).				
008929	CENOURA GRAUDA, EXTRA A	KG	300,00	3,58	1.074,00
	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 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).				
008931	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 MEDIA 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).	KG	100,00	2,91	291,00
008932	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).	KG	2.000,00	4,79	9.580,00
008933	MAMÃO FORMOSA TAMANHO MÉDIO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS	KG	100,00	4,33	433,00
008934	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).	KG	1.000,00	1,62	1.620,00
..d935	OVOS 1ª QUALIDADE PRODUTO SEM APRESENTAÇÃO DE TRINCA NA CASCA, SEM SUJEIRA, LIVRE ODOR, COM AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DO PRODUTO. PRODUTO COM EMBALAGEM DESCARTÁVEL, E EM DÚZIA.	DZ	200,00	5,71	1.142,00
008936	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	KG	200,00	2,09	418,00
008937	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 N° 12.486 DE 20/10/78). 0 PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS COM CERCA DE 20 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR.	KG	100,00	3,99	399,00
008938	VAGEM FRESCA DE BOA QUALIDADE EMBALAGENS DE 1KG, PRODUTOS DE BOA QUALIDADE, LIMPOS, INTEIROS, SEM LARVAS, BICHOS OU PARASITAS	KG	50,00	10,09	504,50
				TOTAL	**27.372,10**

Lote
004 Lote 004 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LEITE E DERIVADOS

Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
008939	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 N°36, 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".	LT	5.000,00	4,44	22.200,00
008940	LEITE PASTEURIZADO (TIPO C) EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE 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. 0 PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA N°51, 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".	LT	8.000,00	2,93	23.440,00
008941	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	KG	500,00	20,63	10.315,00

	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 N°364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO 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 N° 12.486 DE 20/10/78).				
008942	BEBIDA LACTEA BANDEJA DE 06 UNIDADES 90 GR CADA	UND	2.000,00	3,82	7.640,00
	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 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 N°36, 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".				
008943	LEITE INTEGRAL UHT PASTEURIZADO - CX COM 1 LITRO	CX	600,00	2,89	1.734,00
	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 CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
008944	LEITE DE SOJA INTEGRAL - CX COM 01 LITRO	CX	50,00	8,52	426,00
	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.				
				TOTAL	**65.755,00**

Lote
005 Lote 005 GÊNEROS ALIMENTÍCEIS PERECÍVEIS - PÃES

Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
008945	PÃO FRANCÊS	KG	5.000,00	8,66	43.300,00
	CONTENDO FARINHA DE TRIGO, SAL, ÓLEO, COR DO MIOLO LEVEMENTE CREME, CASCA COR DOURADA, BRILHANTE E CROCANTE, TAMANHO UNIFORME				
016808	PÃO FRANCÊS INTEGRAL	KG	1.500,00	8,99	13.485,00
				TOTAL	**56.785,00**
				TOTAL GERAL	**404.538,20**

ELIAS SIOMA
Secertário Municipal de Educação

000099

Memorando nº 162/2017-GAB

Palmital (PR), 30 de novembro de 2017.

Protocolo nº: 1556/2017

Interessado: Central de Controle

Assunto: Autorização de Licitação e encaminhamento do procedimento

Nos termos do Memorando nº 003/2017, encaminhado pela Presidência da Central de Controle Municipal, requisitando seja determinada a abertura de procedimento licitatório visando à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ELABORAÇÃO DA MERENDA ESOLAR, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PALMITAL (PR) DURANTE O EXERCÍCIO DE 2018,** DEFIRO o pedido.

Outrossim, determino o encaminhamento do presente feito à Comissão Permanente de Licitações desta Prefeitura para que, após encadernação e paginação, encaminhe os autos para os seguintes setores:

a) Departamento de Contabilidade, para que indique os recursos orçamentários disponíveis para a realização do procedimento;

b) Procuradoria Jurídica, para que elabore o parecer acerca da necessidade de procedimento licitatório, indicando a modalidade compatível com o objeto e valor, bem como as demais providências a serem adotadas para o certame;

Por fim, retornem os autos à Comissão Permanente de Licitações, para a elaboração da minuta do instrumento convocatório da licitação e do contrato, com exame e aprovação da Procuradoria Geral do Município, bem como todos os demais atos necessários para a realização do procedimento.

Atenciosamente,

VALDENEI DE SOUZA
Prefeito Municipal

MUNICÍPIO DE

PALMITAL

GESTÃO 2017/2020

CONTROLE-174-2017-LIC

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE

PROTOCOLO

SOLICITAÇÃO DE DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA Nº 182

EM VIRTUDE DA SOLICITAÇÃO DE TODAS AS SECRETARIAS MUNICIPAL , PARA ABERTURA DE LICITAÇÃO:

SOLICITAMOS A DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA PARA SEGUIMENTO DO PROCESSO LICITATÓRIO.

Palmital, 30 de Novembro de 2017.

Noemi de Lima Moreira
Responsável

Departamento de Contabilidade-Protocolo:

Data 30/11/2017

Ass:_____

DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE

PROTOCOLO

TERMO DE ENTREGA DE DOTAÇÕES ORÇAMENTARIAS INFORMADAS

SOLICITAÇÃO Nº 182/2017 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

_____

ANTONIO SIMIANO
RESPONSÁVEL

Antonio Simiano
Contador
CRC PR. 024.431/O-0
CPF 440.998.789-53

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO
RECEBIDO EM: _____/_____/_____

Ass:_____

Município de Palmital

Solicitação 182/2017

000102

Termo de Referência
Indicação de Recursos Orçamentários

Equiplano

Solicitação

Número	Tipo	Nº solicitante	Emitido em	Quantidade de itens
182	Aquisição de Material		09/11/2017	76

Solicitante

Código	Nome
692-1	ELIAS SIOMA

Processo Gerado

Número
0/2017

Local

Código	Nome
21	Gabinete do Secretário de Educação

Órgão

Nome
07 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Pagamento

Forma
MEDIANTE EMISSÃO DE

Entrega

Local	Prazo
SALA DA MERENDA ESCOLAR DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMITAL - PR	Dias

Descrição:

AQUISICÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ELABORAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PALMITAL - PR, DURANTE O ANO DE 2018.

001 Lote 001 GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
	07 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				
	002 Departamento de Ensino Fundamental				
	12.361.1201-2034 Atividades Manutenção da Merenda Escolar Ensino Fundamental				
	3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA				
		Unidade	**Quantidade**	**Unitário**	**Valor**
	3.3.90.32.05.00 MERENDA ESCOLAR				
	01560 00111 Transferencia FNDE- PNAE				Do Exercício
008876	AÇUCAR CRISTAL DE 1ª QUALIDADE - PCT 5 KG	PCT	350,00	9,59	3.356,50
	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, TRANSPARENTES, INCOLOR, TERMOSSOLDADA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE 30KG REFORÇADOS.				
008877	AMIDO DE MILHO 1ª QUALIDADE - 1 KG	PCT	30,00	4,93	147,90
	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 ATÓXICA DE 1KG.				
008879	AVEIA EM FLOCOS FINOS PCT 250 GR	PCT	50,00	3,22	161,00
	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.				
008883	BISCOITO DOCE INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS	PCT	300,00	5,17	1.551,00
	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 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.				
008885	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 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.	PCT	400,00	5,47	2.188,00
008886	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 PRIMÁRIA DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, TERMOSSELADA, 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	PCT	300,00	2,89	867,00
008887	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO 1ª QUALIDADE - CX DE 250 GRS - SOLTO PRODUTO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, HASTES E TALOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS DE ERVA MATE, SEM COLORAÇÃO ARTIFICIAL, SEM MISTURA COM OUTRAS ERVAS, SÃS 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.	CX	350,00	5,59	1.956,50
008888	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 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.	PCT	100,00	5,50	550,00
008889	DOCE EM PASTA DIVERSOS (FRUTAS, POTE 400 GRS) - 1ª QUALIDADE	POTE	250,00	4,16	1.040,00
008890	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 ESPESSA TIPO PASTA, COR VERMELHA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERA CONTER BRIX 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 ACONDICIONADO 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.	LATA	275,00	8,13	2.235,75
008891	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 SÃS 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 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 PRIMARIA	PCT	550,00	3,99	2.194,50

	ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DE 1KG.				
008892	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 - PCT 5KG	PCT	75,00	9,99	749,25
	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.				
008894	FERMENTO BIOLÓGICO - PCT 125 GR	PCT	50,00	5,59	279,50
	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, 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 N° 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.				
008895	FERMENTO EM PÓ - 1ª QUALIDADE - PCT 100 GRS	PCT	50,00	2,66	133,00
	PRODUTO 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 SEGUINTES 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 N° 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, ADEQUADA A CONSERVAÇÃO DO MESMO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE.				
008897	GELATINA EM PÓ VARIOS SABORES EMBALAGEM DE 35 GRS	UND	350,00	1,13	395,50
	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 DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO 35G				
008899	LEITE EM PÓ INSTANTANEO - 1ª QUALIDADE - 400 GRS	UND	600,00	9,49	5.694,00
008900	LENTILHA TIPO 1 - 1ª QUALIDADE - 500 GRS	UND	150,00	6,01	901,50
008903	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTICIA FORMATO CABELO DE ANJO - PCT 500 GRS	PCT	100,00	4,20	420,00
	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). 0 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 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 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.				
008904	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 AGUA DE 16% SOBRE O PESO DO PRODUTO. 0 PRODUTO DEVE SE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, 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 N° 12.486 DE 20/10/78 E RDC ANVISA N° 270 DE 22/09/2005). O PRODUTO DEVE ESTAR CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTES, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, DE 1KG.	POTE	300,00	8,36	2.508,00
008905	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 N°12.486 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.	PCT	100,00	2,83	283,00
008906	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 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.	LATA	40,00	10,39	415,60
008907	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.	LATA	40,00	9,99	399,60
008908	OLEO DE SOJA REFINADO - 900 ML TIPO EMBALAGEM PLÁSTICA PETS DE 900M1. 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DE VEGETAL DE ORIGEM DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZÇÃO, 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 RESOLUÇÃO RDC Nº 270 ANVISA. 22/09/2005).	UND	550,00	3,71	2.040,50
008909	OREGANO 100% - PCT 100 GRS 1ª QUALIDADE. PRODUTO CONSTITUÍDO POR 100% DE FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS ORIGANUM VULGARES, L., SÃS, 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM 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 -	PCT	50,00	6,41	320,50

	DECRETO N°12.486 DE 20/10/78).				
008910	QUIRERA AMARELA - PCT 1 KG 1° QUALIDADE, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, EM PACOTES DE 1 KG, EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.. 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 SECUNDÁRIA TIPO FARDO, RESISTENTE, SELADO, COM CAPACIDADE PARA 24 PACOTES.	PCT	300,00	3,80	1.140,00
008911	SAGU - PCT 500 GRS 1° QUALIDADE, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TERMOSSELADA, 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	PCT	250,00	5,27	1.317,50
008912	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 ESPECIFICA. O PRODUTO NÃO DEVE 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).	PCT	350,00	1,56	546,00
008913	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 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. 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 INTERNAS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES NA NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉTICA DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS	LATA	400,00	6,73	2.692,00
008914	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 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.	UND	750,00	8,54	6.405,00
008915	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.	UND	750,00	8,37	6.277,50
008916	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	UND	100,00	1,98	198,00

	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 LIQUIDO 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 VINAGRE - DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE FRASCO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, BEM LACRADO, DE 750 ML EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA.				
009534	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. GRAOS INTEIROS PCT 5KG 1º 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.	PCT	350,00	12,18	4.263,00
009535	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 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 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 740G.	PCT	350,00	4,19	1.466,50
009536	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 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 740G.	PCT	350,00	4,19	1.466,50
009537	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 SÃ E LIMPA 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 370G.	PCT	400,00	3,76	1.504,00
009546	FEIJÃO 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	PCT	300,00	4,74	1.422,00

	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 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 N° 161 DE 24/07/87. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO.				
009549	FUBA DE MILHO REFINADO, COR AMARELA, EMBALAGEM DE 1KG 1º QUALIDADE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COR AMARELA: EMBALAGEM DE 1K. 1° QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS 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 ACIDEZ 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, ATÓXICA, TRANSPARENTE TERMOSSOLDADA, RESISTENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS.	PCT	300,00	3,48	1.044,00
010263	ACHOCOLATADO EM PO 1º QUALIDADE PCT 1 KILO O PRODUTO DEVE CONTER OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS: CACAU EM PO SOLUVEL, ACUÇAR E AROMATIZANTE. O PRODUTO APRESENTARA DE CACAU EM PÓ DE NO MINIMO 32%, DEVE APRESENTAR UMINDADE 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, 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 CONDIÇOES DEVE ESTAR EM ACORDO COM A NTA 40 NORMAS TECNICAS PARA CHOCOLATE (DECRETO 12.486 DE 20/10/1978). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADOEM EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO, ATOXICA, REISTENCIA DE 1 KILO EM EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO OU FARDO RESISTENTE.	PCT	350,00	9,26	3.241,00
012018	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 1º QUALIDADE 100ML	UND	5,00	3,29	16,45
012019	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1 KG	UND	30,00	4,13	123,90
012020	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 PRODURO DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTE	PCT	15,00	6,60	99,00
012022	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 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). 0 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 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 N° 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.	PCT	600,00	3,18	1.908,00

012023	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL 1º QUALIDADE - PCT 500G	PCT	25,00	4,30	107,50
012025	SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA 1º QUALIDADE PCT 200G	PCT	50,00	7,42	371,00
013403	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MÉDIA, 1º QUALIDADE, PCT 400G	KG	90,00	7,84	705,60
016803	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, FORMATO ESPAGUETE 500 GR	PCT	600,00	2,88	1.728,00
	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 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). 0 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 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 N° 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.				
016809	BARRA DE CEREAL	UND	6.000,00	1,61	9.660,00
	20 A 25G, 1° QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 1G DE FIBRA ALIMENTAR. SABORES DIVERSOS.				
				Total da dotação	**78.490,55**

09 SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO SOCIAL

002 Fundo Municipal de Assistência Social

08.244.0801-2055 Encargos Contrapartida Merenda Escolar

3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

		Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
	3.3.90.32.05.00 MERENDA ESCOLAR				
	02690 00000 Recursos Ordinários (Livres)				Do Exercício
008876	AÇUCAR CRISTAL DE 1ª QUALIDADE - PCT 5 KG	PCT	350,00	9,59	3.356,50
	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, TRANSPARENTES, INCOLOR, TERMOSSOLDADA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE 30KG REFORÇADOS.				
008877	AMIDO DE MILHO 1ª QUALIDADE - 1 KG	PCT	30,00	4,93	147,90
	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 ATÓXICA DE 1KG.				
008879	AVEIA EM FLOCOS FINOS PCT 250 GR	PCT	50,00	3,22	161,00
	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.				
008883	BISCOITO DOCE INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS	PCT	300,00	5,17	1.551,00

	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 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.				
008885	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 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.	PCT	400,00	5,47	2.188,00
008886	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 PRIMÁRIA DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, TERMOSSELADA, 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	PCT	300,00	2,89	867,00
008887	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO 1ª QUALIDADE - CX DE 250 GRS - SOLTO PRODUTO CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, HASTES E TALOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS DE ERVA MATE, SEM COLORAÇÃO ARTIFICIAL, SEM MISTURA COM OUTRAS ERVAS, SÃS 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.	CX	350,00	5,59	1.956,50
[illegible]88	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 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.	PCT	100,00	5,50	550,00
008889	DOCE EM PASTA DIVERSOS (FRUTAS, POTE 400 GRS) - 1ª QUALIDADE	POTE	250,00	4,16	1.040,00
008890	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 ESPESSA TIPO PASTA, COR VERMELHA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERA CONTER BRIX 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE LATAS ADEQUADAS DE 840G E EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO. AS LATAS NÃO	LATA	275,00	8,13	2.235,75

	PODERÃO ESTAR AMASSADAS, ENFERRUJADAS OU QUAISQUER OUTROS ASPECTOS QUE ALTEREM A QUALIDADE DO PRODUTO.				
008891	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 SÃS 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 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 PRIMARIA ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DE 1KG.	PCT	550,00	3,99	2.194,50
008892	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.	PCT	75,00	9,99	749,25
008894	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, 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 N° 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.	PCT	50,00	5,59	279,50
008895	FERMENTO EM PÓ - 1ª QUALIDADE - PCT 100 GRS PRODUTO 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 SEGUINTES 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 N° 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, ADEQUADA A CONSERVAÇÃO DO MESMO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE.	PCT	50,00	2,66	133,00
008897	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 DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO 35G	UND	350,00	1,13	395,50
008899	LEITE EM PÓ INSTANTANEO - 1ª QUALIDADE - 400 GRS	UND	600,00	9,49	5.694,00
008900	LENTILHA TIPO 1 - 1ª QUALIDADE - 500 GRS	UND	150,00	6,01	901,50
008903	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	PCT	100,00	4,20	420,00

	APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO "COM OVOS" (COM NO MÍNIMO 3 OVOS POR QUILO). 0 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 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 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.				
008904	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 AGUA DE 16% SOBRE O PESO DO PRODUTO. 0 PRODUTO DEVE SE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, 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 N° 12.486 DE 20/10/78 E RDC ANVISA N° 270 DE 22/09/2005). O PRODUTO DEVE ESTAR CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTES, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, DE 1KG.	POTE	300,00	8,36	2.508,00
008905	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 N°12.486 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.	PCT	100,00	2,83	283,00
008906	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 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.	LATA	40,00	10,39	415,60
008907	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.	LATA	40,00	9,99	399,60
008908	OLEO DE SOJA REFINADO - 900 ML TIPO EMBALAGEM PLÁSTICA PETS DE 900M1. 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DE VEGETAL DE ORIGEM DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZÇÃO, 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 -	UND	550,00	3,71	2.040,50

	DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E RESOLUÇÃO RDC Nº 270 ANVISA. 22/09/2005).				
008909	OREGANO 100% - PCT 100 GRS 1ª QUALIDADE. PRODUTO CONSTITUÍDO POR 100% DE FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS ORIGANUM VULGARES, L., SÃS, 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM 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 N°12.486 DE 20/10/78).	PCT	50,00	6,41	320,50
008910	QUIRERA AMARELA - PCT 1 KG 1° QUALIDADE, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, EM PACOTES DE 1 KG, EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.. 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 SECUNDÁRIA TIPO FARDO, RESISTENTE, SELADO, COM CAPACIDADE PARA 24 PACOTES.	PCT	300,00	3,80	1.140,00
008911	SAGU - PCT 500 GRS 1° QUALIDADE, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TERMOSSELADA, 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	PCT	250,00	5,27	1.317,50
008912	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 ESPECIFICA. O PRODUTO NÃO DEVE 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).	PCT	350,00	1,56	546,00
008913	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 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. 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 INTERNAS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES NA NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉTICA DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS	LATA	400,00	6,73	2.692,00
008914	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 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.	UND	750,00	8,54	6.405,00
008915	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.	UND	750,00	8,37	6.277,50

	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.				
008916	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 LIQUIDO 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 VINAGRE - DECRETO 12.486 DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA DE FRASCO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, BEM LACRADO, DE 750 ML EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA.	UND	100,00	1,98	198,00
009534	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. GRAOS INTEIROS PCT 5KG 1º 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.	PCT	350,00	12,18	4.263,00
009535	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 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 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 740G.	PCT	350,00	4,19	1.466,50
009536	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 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 740G.	PCT	350,00	4,19	1.466,50
009537	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 SÃ E LIMPA ISENTA DE MÁTRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS	PCT	400,00	3,76	1.504,00

	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 370G.				
009546	FEIJÃO 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 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 N° 161 DE 24/07/87. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO.	PCT	300,00	4,74	1.422,00
19	FUBA DE MILHO REFINADO, COR AMARELA, EMBALAGEM DE 1KG 1º QUALIDADE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COR AMARELA: EMBALAGEM DE 1K. 1° QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS 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 ACIDEZ 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 ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, ATÓXICA, TRANSPARENTE TERMOSSOLDADA, RESISTENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS.	PCT	300,00	3,48	1.044,00
010263	ACHOCOLATADO EM PO 1º QUALIDADE PCT 1 KILO O PRODUTO DEVE CONTER OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS: CACAU EM PO SOLUVEL, ACUÇAR E AROMATIZANTE. O PRODUTO APRESENTARA DE CACAU EM PÓ DE NO MINIMO 32%, DEVE APRESENTAR UMINDADE 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, 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 CONDIÇOES DEVE ESTAR EM ACORDO COM A NTA 40 NORMAS TECNICAS PARA CHOCOLATE (DECRETO 12.486 DE 20/10/1978). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADOEM EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO, ATOXICA, REISTENCIA DE 1 KILO EM EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO OU FARDO RESISTENTE.	PCT	350,00	9,26	3.241,00
012018	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 1º QUALIDADE 100ML	UND	5,00	3,29	16,45
012019	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1 KG	UND	30,00	4,13	123,90
012020	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 PRODURO DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTE	PCT	15,00	6,60	99,00
012022	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 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). 0 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	PCT	600,00	3,18	1.908,00

	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 N° 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.				
012023	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL 1º QUALIDADE - PCT 500G	PCT	25,00	4,30	107,50
012025	SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA 1º QUALIDADE PCT 200G	PCT	50,00	7,42	371,00
013403	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MÉDIA, 1º QUALIDADE, PCT 400G	KG	90,00	7,84	705,60
016803	MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, FORMATO ESPAGUETE 500 GR	PCT	600,00	2,88	1.728,00
	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 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). 0 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 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 N° 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.				
016809	BARRA DE CEREAL	UND	6.000,00	1,61	9.660,00
	20 A 25G, 1° QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 1G DE FIBRA ALIMENTAR. SABORES DIVERSOS.				
				Total da dotação	**78.490,55**
				TOTAL	**156.981,10**

Lote
002 Lote 002 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS

Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
	07 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO 002 Departamento de Ensino Fundamental 12.361.1201-2034 Atividades Manutenção da Merenda Escolar Ensino Fundamental 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA				
		Unidade	**Quantidade**	**Unitário**	**Valor**
	3.3.90.32.05.00 MERENDA ESCOLAR				
	01560 00111 Transferencia FNDE- PNAE				Do Exercício
008918	CARNE BOVINA DE 2ª - MOIDA - KG	KG	750,00	14,32	10.740,00
	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 N°12.486 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 ETC.				
008919	CORTES CONGELADOS DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA 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 ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTES 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 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.	KG	1.750,00	5,93	10.377,50
008920	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 SEGUINTES 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 N°12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978). NO ROTULO 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 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.	KG	500,00	7,74	3.870,00
0[illegible]1	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 N° 12.486 DE 20/10/1978). E DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 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 SISP. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE PROCESSAMENTO E EMPACOTAMENTO SUPERIOR A 7 DIAS. 0 PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES.	KG	300,00	8,51	2.553,00
008922	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 INDUSTRIALIZADOS, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU	KG	275,00	16,38	4.504,50

	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 ACONDICIONADO 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 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 SISP. 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.				
009566	FRANGO INTEIRO KG	KG	750,00	5,64	4.230,00
	"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 ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTES 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 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.				
012026	CARNE BOVINA DE 2º - SEM OSSO	KG	750,00	16,73	12.547,50
	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 N°12.486 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 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				
				Total da dotação	**48.822,50**

09 SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO SOCIAL
002 Fundo Municipal de Assistência Social
08.244.0801-2055 Encargos Contrapartida Merenda Escolar
3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

		Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
	3.3.90.32.05.00 MERENDA ESCOLAR				
	02690 00000 Recursos Ordinários (Livres)				Do Exercício
008918	CARNE BOVINA DE 2ª - MOIDA - KG	KG	750,00	14,32	10.740,00
	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				