**GABINETE DO PREFEITO**

**ADJUDICAÇÃO**

**ADJUDICO** o Procedimento Licitatório **Nº 04/2019**, elaborado pela Modalidade de **Pregão Nº 02/2018** que teve por objeto a **AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DESINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMITAL-PR, DURANTE O ANO LETIVO DE 2019,** pela Proposta mais Vantajosa para o Município, **“TIPO** **MENOR PREÇO POR ITEM**”, conforme especificado no Edital e, com Base na Ata de Julgamento e Classificação e Parecer Jurídico, **ADJUDICO** os objetos aos licitantes:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A. TRENTO SUPERMERCADO LTDA - EPP | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lote | Item | Produto/Serviço | | | Marca | | Modelo | | | Unidade | | | Quantidade | | Preço | Preço total | |
| 1 | 22 | FEIJÃO PRETO TIPO 1 - PCT 1 KG 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 | | | MAC MIL | |  | | | PCT | | | 400,00 | | 5,19 | 2.076,00 | |
| 2 | 3 | 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. | | | TRENTO | |  | | | KG | | | 1.000,00 | | 11,89 | 11.890,00 | |
| 2 | 6 | FRANGO INTEIRO KG “IN NATURA” EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, DE NO MÁXIMO 2 KG CADA, QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE 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. | | | TRENTO | |  | | | KG | | | 1.100,00 | | 5,28 | 5.808,00 | |
| 2 | 7 | SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE - TIPO HOT DOG - EMBALAGEM DE 03 A 04 KG 1ª QUALIDADE: EMBALAGEM DE 03 A 04 KG , PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G CADA. PRODUTO PREPARADO COM CARNES, TOUCINHOS E CONDIMENTOS, PERFEITAMENTE TRITURADOS E MISTURADOS, EMBUTIDOS ADEQUADAMENTE, COM NO MÁXIMO 2% DE AMIDO, E MÁXIMO DE 10% DE ÁGUA OU GELO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA, TRANSPARENTE EM PACOTES COM PESO DE 03 A 04 KG CADA, COM PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G CADA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVENDO ESTAR ÍNTEGRAS E DEVEM CONFERIR AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SENDO ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO RESISTENTE, COM TEMPERATURA NA ENTREGA ENTRE + 3°C E + 5°C. O PRODUTO SOLICITADO DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), E SUAS CARACTERÍSTICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 5 (NORMAS TÉCNICAS PARA CARNES PREPARADAS EMBUTIDAS - DECRETO 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. | | | TRENTO | |  | | | KG | | | 600,00 | | 6,61 | 3.966,00 | |
| 3 | 3 | BATATA BENEFICIADA LISA EXTRA NOVA, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME DE 100GR A 300GR CADA, LAVADA. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SÃO, INTEIRO, DE BOA QUALIDADE, FIRME, LIMPO, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SENDO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS OU SACOS COM 50 KG E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVENDO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS - DECRETO N° 12.486 DE 20/10/78). | | | TRENTO | |  | | | KG | | | 600,00 | | 2,49 | 1.494,00 | |
| 3 | 4 | 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). | | | TRENTO | |  | | | KG | | | 100,00 | | 3,39 | 339,00 | |
| 3 | 5 | CEBOLA EXTRA A BRANCA, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME DE 100GR A 200GR. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SÃO E LIMPO, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, FIRME, TENRO, COM MILHO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E 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). | | | TRENTO | |  | | | KG | | | 500,00 | | 2,49 | 1.245,00 | |
| 3 | 8 | MAÇA NACIONAL SELECIONADA TAMANHO UNIFORME DE 135 A 150GR CADA E UNIFORMES, PRODUTO SÃO, LIMPO E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITO, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, TENRO E COM MILHO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, EM CAIXAS COM MEDIA DE 18 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 17 (NORMAS TÉCNICAS PARA FRUTAS - DECRETO NO 12.486 DE 20/10/78). | | | TRENTO | |  | | | KG | | | 2.000,00 | | 4,03 | 8.060,00 | |
| 3 | 9 | MAMÃO FORMOSA TAMANHO MÉDIO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS | | | TRENTO | |  | | | KG | | | 200,00 | | 3,99 | 798,00 | |
| 3 | 10 | MELANCIA - FRUTOS DE TAMANHO GRANDE SEM DEFEITO, MADURO, LIMPO E DE BOA QUALIDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 17 (NORMAS TÉCNICAS PARA FRUTAS - DECRETO NO 12.486 DE 20/10/78). | | | TRENTO | |  | | | KG | | | 1.000,00 | | 1,44 | 1.440,00 | |
| 3 | 13 | TOMATE IN NATURA PERA EXTRA A, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE PESO DE 100GR UNIFORME, COM  GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO DE 70%. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SEM DEFEITOS, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, TENRO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 14 (NORMAS TÉCNICAS PARA LEGUMES - DECRETO 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. | | | TRENTO | |  | | | KG | | | 100,00 | | 4,25 | 425,00 | |
| 4 | 5 | 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”. | | | GRAN | |  | | | LT | | | 8.000,00 | | 3,64 | 29.120,00 | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | R$ 66.661,00 | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| DANIEL PADILHA DE JESUS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lote | Item | Produto/Serviço | | Marca | | | Modelo | | | Unidade | | | Quantidade | Preço | | Preço total | |
| 2 | 2 | CARNE BOVINA DE 2° - SEM OSSO EM CUBOS, 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 | | FRIGO DASKO | | |  | | | KG | | | 1.000,00 | 13,74 | | 13.740,00 | |
| 3 | 1 | ALHO NOBRE GRUPO BRANCO, TIPO ESPECIAL, GRAÚDO. PRODUTO CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIRMES, COM BRILHO, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, DE BOA QUALIDADE, EM CAIXAS COM 05 OU 10 KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS - DECRETO N° 12.486 DE 20/10/78). | | NOBRE | | |  | | | KG | | | 120,00 | 11,74 | | 1.408,80 | |
| 3 | 11 | OVOS 1ª QUALIDADE PRODUTO SEM APRESENTAÇÃO DE TRINCA NA CASCA, SEM SUJEIRA, LIVRE ODOR, COM AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DO PRODUTO. PRODUTO COM EMBALAGEM DESCARTÁVEL, E EM DÚZIA. | | CANTU | | |  | | | DZ | | | 200,00 | 4,84 | | 968,00 | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | 16.116,80 | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| DUBENA SUPERMERCADO EIRELI | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lote | Item | Produto/Serviço | | Marca | | | Modelo | | | Unidade | | Quantidade | | Preço | | Preço total | |
| 1 | 2 | AÇUCAR CRISTAL DE 1ª QUALIDADE - PCT 5 KG PRODUTO OBTIDO DO SUCO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE SACAROSE, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% P/P, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, INSETO DE SUJIDADES, DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES DE ACORDO COM A NTA 52/53 (NORMAS TÉCNICAS PARA AÇÚCAR – DECRETO 12.486 DE 27/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 5KG EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, ATÓXICA, TRANSPARENTES, INCOLOR, TERMOSSOLDADA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE 30KG REFORÇADOS. | | CEDRO | | |  | | | PCT | | 800,00 | | 8,59 | | 6.872,00 | |
| 1 | 4 | AMIDO DE MILHO 1ª QUALIDADE - 1 KG EM PACOTE OU CAIXA DE PAPELÃO ADEQUADA DE 1KG 1ª QUALIDADE. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO COM FINALIDADE COMO ESPESSANTE. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA SÃ LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO NÃO DEVE ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. SOB A FORMA DE PÓ, O PRODUTO DEVERA PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR: TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14% P/P, TEOR DE ACIDEZ MÁXIMO DE 2,5% P/P, TEOR DE AMIDO MÍNIMO DE 84% P/P E TEOR DE RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO DE 0,2% P/P. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES DE ACORDO COM A NTA 37 (NORMAS TÉCNICAS PARA AMIDOS E FÉCULAS - DECRETO 12.486 DE 27/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO ATÓXICA OU CAIXAS OU EMBALAGEM DE PAPELÃO ATÓXICA DE 1KG. | | LORENZ | | |  | | | PCT | | 50,00 | | 3,85 | | 192,50 | |
| 1 | 6 | 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. | | LEDUAN | | |  | | | PCT | | 800,00 | | 10,45 | | 8.360,00 | |
| 1 | 14 | CANJICA BRANCA 1ª QUALIDADE - PCT 500 GR DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, SER DE SAFRA CORRENTE. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALADOS EM PACOTES DE 500G, DE PLÁSTICO ATÓXICO. COM PRAZO MÍNIMO DE SEIS MESES. EMBALAGEM 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 | | BEIJA FLOR | | |  | | | PCT | | 600,00 | | 2,05 | | 1.230,00 | |
| 1 | 21 | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL TIPO 1 PCT 1 KG SÃO E LIMPO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA E EN RANÇOSA. O PRODURO DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTE | | ESPECIALISSIMA | | |  | | | PCT | | 10,00 | | 2,88 | | 28,80 | |
| 1 | 25 | 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. | | SILOT | | |  | | | PCT | | 600,00 | | 1,89 | | 1.134,00 | |
| 1 | 31 | 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. | | CASAREDO | | |  | | | PCT | | 1.100,00 | | 2,24 | | 2.464,00 | |
| 1 | 34 | MILHO PARA PIPOCA DE 1ª QUALIDADE - PCT 500 GRS BENEFICIADO, POLIDO GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1; EMBALAGEM DE 500G. PRODUTO PREPARADO COM MATÉRIA PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS ANIMAIS, VEGETAIS, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 15%P/P. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 33 (NORMAS TÉCNICAS PARA CEREAIS E DERIVADOS - DECRETO 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. | | BEIJA FLOR | | |  | | | PCT | | 200,00 | | 1,88 | | 376,00 | |
| 1 | 35 | MUCILON DE ARROZ - LATA 400 GRS PRODUTO INFANTIL, COMPOSTO DE CEREAL, NUTRIPROTECT+, DE PROBIÓTICO BIFIDUS BL ®\*E NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. ASSIM COMO OS LACTOBACILOS, A BIFIDOBACTÉRIA BIFIDUS BL É UM PROBIÓTICO SIMILAR AOS ENCONTRADOS NO SISTEMA DIGESTÓRIO E FAZ PARTE DE UMA FLORA INTESTINAL SAUDÁVEL. | | NESTLE | | |  | | | LATA | | 50,00 | | 8,99 | | 449,50 | |
| 1 | 36 | MUCILON DE MILHO - LATA 400 GRS PRODUTO INFANTIL, COMPOSTO DE CEREAL, NUTRIPROTECT+, DE PROBIÓTICO BIFIDUS BL ®\*E NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. ASSIM COMO OS LACTOBACILOS, A BIFIDOBACTÉRIA BIFIDUS BL É UM PROBIÓTICO SIMILAR AOS ENCONTRADOS NO SISTEMA DIGESTÓRIO E FAZ PARTE DE UMA FLORA INTESTINAL SAUDÁVEL. | | NESTLE | | |  | | | LATA | | 50,00 | | 8,90 | | 445,00 | |
| 1 | 37 | 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). | | COAMO | | |  | | | UND | | 1.200,00 | | 2,99 | | 3.588,00 | |
| 1 | 44 | SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA 1º QUALIDADE PCT 200G | | ZAELI | | |  | | | PCT | | 200,00 | | 3,85 | | 770,00 | |
| 2 | 1 | APRESUNTADO - EMBALAGEM A VACUO DE 03 A 05 KG 1ª QUALIDADE: EMBALAGEM A VÁCUO DE 3 A 5KG CADA. PRODUTO CONSTITUÍDO DA MISTURA DE CARNES 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. | | PEPERI | | |  | | | KG | | 550,00 | | 8,72 | | 4.796,00 | |
| 2 | 5 | 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. | | GRANJEIRO | | |  | | | KG | | 500,00 | | 6,89 | | 3.445,00 | |
| 3 | 2 | BANANA NANICA CLIMATIZADA EXTRA, TAMANHO MÉDIO DE 13 A 16CM, EM PENCAS. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SÃOS E LIMPO, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, 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). | | IN NATURA | | |  | | | KG | | 500,00 | | 2,00 | | 1.000,00 | |
| 3 | 6 | CENOURA GRAUDA, EXTRA A O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR SÃO, LIMPO, DE BOA QUALIDADE, SEM FOLHAS, SEM DEFEITOS, TENRO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR (ALARANJADO -VIVO) . NÃO SERÃO PERMITIDAS CENOURAS COM PARTES VERDES, RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS A SUPERFÍCIE. O PRODUTO DEVE 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). | | IN NATURA | | |  | | | KG | | 300,00 | | 2,90 | | 870,00 | |
| 3 | 14 | VAGEM FRESCA DE BOA QUALIDADE EMBALAGENS DE 1KG, PRODUTOS DE BOA QUALIDADE, LIMPOS, INTEIROS, SEM LARVAS, BICHOS OU PARASITAS | | IN NATURA | | |  | | | KG | | 50,00 | | 9,00 | | 450,00 | |
| 4 | 1 | BEBIDA LACTEA BANDEJA DE 06 UNIDADES 90 GR CADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DE 90G COM 6 UNIDADES CADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE COM TEMPERATURA NO ATO DA 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”. | | UNIBABY | | |  | | | UND | | 1.700,00 | | 2,45 | | 4.165,00 | |
| 4 | 2 | BEBIDA LACTEA LIQUIDA SABORES DIVERSOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DE 1 LITRO CADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE COM TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA DE ATE + 5°C E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 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”. | | UNIBABY | | |  | | | LT | | 3.200,00 | | 2,85 | | 9.120,00 | |
| 4 | 6 | 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). | | DO VALLE | | |  | | | KG | | 500,00 | | 22,50 | | 11.250,00 | |
| 5 | 1 | PÃO FRANCÊS CONTENDO FARINHA DE TRIGO, SAL, ÓLEO, COR DO MIOLO LEVEMENTE CREME, CASCA COR DOURADA, BRILHANTE E CROCANTE, TAMANHO UNIFORME | | FORNELLO | | |  | | | KG | | 4.000,00 | | 6,00 | | 24.000,00 | |
| 5 | 2 | PÃO FRANCÊS INTEGRAL | | FORNELLO | | |  | | | KG | | 1.500,00 | | 7,50 | | 11.250,00 | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | 96.255,80 | |
| EFERSON LUCIANO FERREIRA DE ALMEIDA ME | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lote | Item | Produto/Serviço | | Marca | | | Modelo | | Unidade | | | Quantidade | | Preço | | Preço total | |
| 1 | 5 | ARROZ INTEGRAL TIPO 1. PACOTE 1 KG | | TIO URBANO | | |  | | PCT | | | 20,00 | | 3,30 | | 66,00 | |
| 1 | 9 | BISCOITO DOCE INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA SÃ E LIMPA ISENTA DE MÁTRIA TERROSA, PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. O PRODUTO 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. | | PARATI | | |  | | PCT | | | 400,00 | | 3,85 | | 1.540,00 | |
| 1 | 10 | BISCOITO DOCE TIPO LEITE 1º QUALIDADE PCT 400 GR PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA SÃ E LIMPA ISENTA DE MÁTRIA TERROSA, PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. O PRODUTO 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. | | NAGA | | |  | | PCT | | | 700,00 | | 3,00 | | 2.100,00 | |
| 1 | 11 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 1º QUALIDADE PCT 400 GR PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA 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. | | NAGA | | |  | | PCT | | | 700,00 | | 2,80 | | 1.960,00 | |
| 1 | 13 | BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL 1º QUALIDADE PCT 400 GR PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA 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. | | NAGA | | |  | | PCT | | | 800,00 | | 2,80 | | 2.240,00 | |
| 1 | 15 | 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. | | LARANJEIRAS | | |  | | CX | | | 800,00 | | 2,80 | | 2.240,00 | |
| 1 | 17 | DOCE EM PASTA DIVERSOS (FRUTAS) POTE 400 GR - 1º QUALIDADE | | DIFRUT | | |  | | POTE | | | 400,00 | | 3,20 | | 1.280,00 | |
| 1 | 19 | 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. | | MONTE CLARO | | |  | | PCT | | | 900,00 | | 2,45 | | 2.205,00 | |
| 1 | 29 | MACARRÃO OU MASSA ALIMENTICIA FORMATO CABELO DE ANJO - PCT 500 GRS TIPO SECA, COM OVOS CABELO DE ANJIO: PACOTE DE 500G. 1ª QUALIDADE. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO DA SEMOLINA OU SÊMOLA DO TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO COM ÁGUA, ADICIONADO DE OVOS E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS E DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO “COM OVOS” (COM NO MÍNIMO 3 OVOS POR QUILO). 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. | | LIANE | | |  | | PCT | | | 300,00 | | 2,75 | | 825,00 | |
| 1 | 33 | MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL 1ª LINHA - POTE 1 KG 1ª QUALIDADE. PRODUTO QUE SE APRESENTA SOB FORMA DE EMULSÃO PLÁSTICA OU FLUIDA: PRINCIPALMENTE DO TIPO ÁGUA EM ÓLEO, PRODUZIDO BASICAMENTE A PARTIR DE ÓLEOS E/OU GORDURAS COMESTÍVEIS, LEITE E SEUS CONSTITUINTES, SAL (CLORETO DE SÓDIO, MÁXIMO DE 3% SOBRE O PESO DO PRODUTO), ÁGUA, VITAMINA A E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS DESDE QUE MENCIONADAS. O PRODUTO DEVE CONTER 60% A 80% DE LIPÍDIOS, LIVRE DE GORDURA TRANS E CONTENDO MÁXIMO DE 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. | | CREMOSY | | |  | | POTE | | | 400,00 | | 5,00 | | 2.000,00 | |
| 1 | 39 | PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MÉDIA, 1º QUALIDADE, PCT 400G | | ZAELI | | |  | | KG | | | 100,00 | | 6,00 | | 600,00 | |
| 1 | 42 | 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). | | APOLO | | |  | | PCT | | | 600,00 | | 0,78 | | 468,00 | |
| 1 | 43 | SARDINHA EM CONSERVA - LATA PESO LIQUIDO 250 GR - DRENADO 165 GRS SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL: LATAS DE PESO LIQUIDA DE 250G E PESO DRENADO DE 165G. 1ª QUALIDADE. PRODUTO PREPARADO COM PESCADO, LIMPO, CRU, COZIDO OU CURADO 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 | | PALMEIRA | | |  | | LATA | | | 400,00 | | 5,50 | | 2.200,00 | |
| 1 | 47 | VINAGRE - EMBALAGEM DE 750 ML 1° QUALIDADE. PRODUTO RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO. O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO DE MOSTO LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. O VINAGRE NÃO DEVER CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PERMITIDAS. NÃO SERÁ PERMITIDO O USO DE CONSERVADORES E CORANTES. NÃO DEVERÁ CONTER ÁCIDOS ORGÂNICOS ESTRANHOS, ÁCIDOS MINERAIS LIVRES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0 % P/V, ASPECTO 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. | | CHEMIM | | |  | | UND | | | 200,00 | | 1,15 | | 230,00 | |
| 2 | 4 | 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. | | GRANJEIRO | | |  | | KG | | | 3.000,00 | | 5,39 | | 16.170,00 | |
| 3 | 7 | LARANJA SELECIONADA DE TAMANHO MÉDIO E UNIFORME PRODUTO SÃ, LIMPO E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITO, BEM DESENVOLVIDO E MADURO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, EM CAIXAS COM 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). | | IN NATURA | | |  | | KG | | | 100,00 | | 2,88 | | 288,00 | |
| 3 | 12 | REPOLHO BRANCO DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO DE 1KG A 2KG CADA, SEM DEFEITOS, CABEÇA FECHADA, FOLHAS VERDES VIÇOSAS E FIRMES, SEM MANCHAS, RASGOS OU MARCAS DE INSETOS E COM COLORAÇÃO UNIFORME. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS COM 20KG CADA E ENTREGA DIÁRIA A COMBINAR | | IN NATURA | | |  | | KG | | | 200,00 | | 1,69 | | 338,00 | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | 36.750,00 | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARANA FOODS COMERCIO EIRELI - EPP | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lote | Item | Produto/Serviço | Marca | | | Modelo | | Unidade | | | Quantidade | | | Preço | | | Preço total |
| 1 | 1 | ACHOCOLATADO EM PO 1º QUALIDADE PCT 1 KILO O PRODUTO DEVE CONTER OS 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. | 3400 BELA | | |  | | PCT | | | 600,00 | | | 7,30 | | | 4.380,00 |
| 1 | 3 | ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 1º QUALIDADE 100ML | 3229 MARATA | | |  | | UND | | | 10,00 | | | 2,30 | | | 23,00 |
| 1 | 8 | BARRA DE CEREAL 20 A 25G, 1° QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 1G DE FIBRA ALIMENTAR. SABORES DIVERSOS. | NATURALE | | |  | | UND | | | 10.000,00 | | | 0,64 | | | 6.400,00 |
| 1 | 12 | BISCOITO SALGADO INTEGRAL 1ª QUALIDADE - PCT 400 GRS PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA - PRIMA SÃ E LIMPA 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. | 5385 ORQUIDEA | | |  | | PCT | | | 800,00 | | | 4,00 | | | 3.200,00 |
| 1 | 16 | COLORIFICO 1ª QUALIDADE - PCT 500 GR . PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCUM EM PÓ OU EXTRATO OLEOSO DE URUCUM ADICIONADO OU NÃO DE SAL E ÓLEOS COMESTÍVEIS. O PRODUTO DEVERÁ SER APRESENTADO COM MÁTRIA – PRIMA DE BOA QUALIDADE E NÃO DEVERA APRESENTAR CHEIRO ACRE OU RANÇOSO, DEVE TER ASPECTO DE PÓ FINO, COR 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. | 2809 BELA | | |  | | PCT | | | 100,00 | | | 3,50 | | | 350,00 |
| 1 | 20 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 - PCT 5KG PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM, EXCLUSIVAMENTE DO GRÃO DE TRIGO BENEFICIADO, SÃO E LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA E NEM RANÇOSA. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCO, CHEIRO PRÓPRIO E ODOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO, COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20%. DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE CINZAS DE 0,65% NA BASE SECA; TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 14% E TEOR DE GLÚTEN SECO DE O MÍNIMO 6%P/P. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 35 (NORMAS TÉCNICAS PARA FARINHA DE TRIGO – DECRETO 12486 DE 20/10/78 E RESOLUÇÃO Nº 354, DE 18/07/96). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 5KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESIDENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS DE PAPELÃO OU  PLÁSTICO RESISTENTES. | 2877 GARDENIA | | |  | | PCT | | | 100,00 | | | 9,10 | | | 910,00 |
| 1 | 23 | FERMENTO BIOLÓGICO - PCT 125 GR O PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR: ASPECTO MASSA PRENSADA, HOMOGÊNEA, 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. | 3822 APTI | | |  | | PCT | | | 100,00 | | | 4,45 | | | 445,00 |
| 1 | 24 | 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. | 1112 APTI | | |  | | PCT | | | 100,00 | | | 1,95 | | | 195,00 |
| 1 | 27 | LEITE EM PÓ INSTANTANEO - 1ª QUALIDADE - 400 GRS | 3092 BELAC | | |  | | UND | | | 1.500,00 | | | 8,49 | | | 12.735,00 |
| 1 | 28 | LENTILHA TIPO 1 - 1ª QUALIDADE - 500 GRS | 2531 BELA | | |  | | UND | | | 200,00 | | | 4,55 | | | 910,00 |
| 1 | 30 | MACARRÃO OU MASSA ALIMENTICIA FORMATO ESPAGUETE PACOTE 500 G TIPO SECA, COM OVOS FORMATO ESPAGUETE: PACOTE DE 500KG. 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 500KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIAS DE FARDOS PLÁSTICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS. | 5387 DIANA | | |  | | PCT | | | 900,00 | | | 2,25 | | | 2.025,00 |
| 1 | 32 | MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, INTEGRAL, 1° QUALIDADE PCT 500G. | 2426 ROSANE | | |  | | PCT | | | 20,00 | | | 3,30 | | | 66,00 |
| 1 | 38 | 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). | 2784 BELA | | |  | | PCT | | | 60,00 | | | 5,60 | | | 336,00 |
| 1 | 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. | 1785 DALLA | | |  | | PCT | | | 600,00 | | | 1,94 | | | 1.164,00 |
| 1 | 41 | 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 | 2242 BELA | | |  | | PCT | | | 400,00 | | | 3,09 | | | 1.236,00 |
| 1 | 45 | 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. | 3096 DAFRUTA | | |  | | UND | | | 800,00 | | | 7,10 | | | 5.680,00 |
| 1 | 46 | SUCO CONCENTRADO SABORES DIVERSOS - GARRAFA PET OU VIDRO DE 500ML 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. | DAFRUTA | | |  | | UND | | | 500,00 | | | 5,99 | | | 2.995,00 |
| 4 | 3 | LEITE DE SOJA INTEGRAL - CX COM 01 LITRO ALIMENTO PREPARADO A BASE DE SOJA SEM LACTOSE, SEM COLESTEROL. EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DE 1 LITRO CADA, NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ÀS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 1495 PURITY | | |  | | CX | | | 50,00 | | | 4,90 | | | 245,00 |
| 4 | 4 | LEITE INTEGRAL UHT PASTEURIZADO - CX COM 1 LITRO EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DE 1 LITRO CADA,. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 5332 LATVIDA | | |  | | CX | | | 700,00 | | | 2,75 | | | 1.925,00 |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | R$ 45.220,00 |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Três Folhas Mercantil Eireli | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lote | Item | Produto/Serviço | Marca | | | Modelo | | Unidade | | | Quantidade | | | Preço | | | Preço total |
| 1 | 7 | AVEIA EM FLOCOS FINOS PCT 250 GR PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12G DE PROTEÍNAS, 8G DE LIPÍDIOS E 63G DE CARBOIDRATOS. EMBALADA EM POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 250G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES. | Natural | | |  | | PCT | | | 100,00 | | | 2,00 | | | 200,00 |
| 1 | 18 | EXTRATO DE TOMATE - 1ª QUALIDADE - LATA 830 GR PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES MADUROS, SEM PELE, SEM SEMENTE, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVERA SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTE. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE 1 DE AÇÚCAR E DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVERA ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICA: ASPECTO MASSA 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. | Quero | | |  | | LATA | | | 500,00 | | | 6,68 | | | 3.340,00 |
| 1 | 26 | GELATINA EM PÓ VARIOS SABORES EMBALAGEM DE 35 GRS 1ª QUALIDADE. PRODUTO CONSTITUÍDO POR MISTURAS EM PÓ DE VÁRIOS INGREDIENTES DESTINADOS A PREPARAR GELATINA COM A COMPLEMENTAÇÃO COM ÁGUA. DEVEM APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO OU GRANULADO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, CONFORME OS COMPONENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO 35G | La Rend | | |  | | UND | | | 400,00 | | | 0,72 | | | 288,00 |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | R$ 3.828,00 |

As empresas acima descritas apresentaram as propostas condizentes e válidas ao objeto deste procedimento licitatório. Cujos valores estão compatíveis com os preços referenciais integrantes do procedimento licitatório, onde cotaram as menores propostas e mais vantajosas ao município, e os valores estão compatíveis com os preços referenciais integrantes do procedimento licitatório. Perfazendo assim um total de **VALOR GLOBAL POR LOTES R$264.831,60 (Duzentos e Sessenta e Quatro Mil, Oitocentos e Trinta e Um Reais e Sessenta Centavos).**

Dê-se a publicação devida.

Palmital-PR, 08/02/2019.

Noemi e Lima Moreira

Pregoeira