

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE IMBITUVA

* * ESTADO DO PARANÁ * *

Município de Imbituva - 2017

TERMO DE ADJUDICAÇÃO - Pregão 81/2017

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PARA A MERENDA ESCOLAR

TIPO DE ADJUDICAÇÃO : Por item

AG ROSSATO DISTRIBUIDORA ME							
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unid	Quant	Preço	Preço total
1	1	ACHOCOLATADO EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: INGREDIENTES, CONF,ED ACHOCOLATADO EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: INGREDIENTES BÁSICOS: CACAU E AÇÚCAR, MALTO DÉXTRINA, SAL, AROMA DE BAUNILHA E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. SEM ADIÇÃO DE LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFAT ÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME	CHOCO TEEN	PCT	3.000,00	3,56	10.680,00

		E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
1	3	<p>AÇÚCAR REFINADO CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO PROCESSADO, CONF.ED AÇÚCAR REFINADO CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM REFINADA. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 5 KG, EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>	SABOR DOCE	KG	1.200,00	9,40	11.280,00
1	5	<p>AMIDO DE MILHO CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO AMILÁCEO, CONF.ED AMIDO DE MILHO CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR</p>	DMILLE	PCT	600,00	2,76	1.656,00

		INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LIQUID. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.					
1	9	BISCOITOS ÁGUA E SAL FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO, CONF.ED BISCOITOS ÁGUA E SAL FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES	RACINE	PCT	2.500,00	3,01	7.525,00

		<p>ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO - ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SAÇO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE</p> <p>INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>					
1	10	<p>BISCOITOS ROSQUINHA SABORES DE COCO E/ OU CHOCOLATE, CONF.ED BISCOITOS ROSQUINHA SABORES DE COCO E/ OU CHOCOLATE</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO) ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA,</p>	GALO	PCT	2.500,00	3,26	8.150,00

		PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO - ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SAÇO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.					
1	13	CANJICA BRANCA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CANJICA DE MILHO, CONF.ED CANJICA BRANCA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	DMILLE	PCT	1.500,00	2,08	3.120,00
1	14	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL COM PRÓBIOTICO SABORES ARROZ, CONF.ED CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL COM PRÓBIOTICO	ALL NUTRI	KG	500,00	5,02	2.510,00

		SABORES ARROZ, AVEIA, MILHO E MULTI CEREAIS (TIPO MUCILON)					
1	16	COCO RALADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONF.ED COCO RALADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO ALIMENTÍCIO DESIDRATADO CONTENDO ENTRE OS INGREDIENTES: POLPA DE COCO DESIDRATADA E PARCIALMENTE DESENGORDURADA. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA E CONSISTÊNCIA FIRME. SABOR CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE RANÇO OU AMARGOR. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 100G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	DMILLE	PCT	600,00	2,18	1.308,00
1	20	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	JAJU	KG	400,00	2,43	972,00
1	21	FARINHA DE MILHO GRUPO: SECA, SUBGRUPO: EXTRAFINA, CONF.ED FARINHA DE MILHO GRUPO: SECA, SUBGRUPO: EXTRAFINA, CLASSE: BRANCA, TIPO: 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO), ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL (BRANÇAS COM PONTOS AMARELO ESCURO E/OU MARROM). VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME	TORREZAN	KG	1.200,00	3,28	3.936,00

		E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
1	22	FARINHA DE QUIBE	DMILLE	KG	400,00	2,68	1.072,00
1	23	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA CARACTERÍSTICAS, CONF.ED FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS,ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA, NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 5KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	BADOTI	KG	500,00	9,40	4.700,00
1	30	LEITE UHT INTEGRAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:COM AS SEGUINTE, CONF.ED LEITE UHT INTEGRAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: TEOR DE GORDURA MÍNIMA DE 3%. ACONDICIONADA EM CAIXA CARTONADA E	LATCO	LT	5.000,00	2,19	10.950,00

		ALUMINIZADA (TETRA BRIK ASEPTIC), CONTENDO 1000ML. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).					
1	31	LENTILHA, DE 1ª QUALIDADE, NOVA CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, CONF.ED LENTILHA, DE 1ª QUALIDADE, NOVA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	DMILLE	KG	500,00	6,54	3.270,00
1	32	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONF.ED MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA, ALETRIA) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A	PRIMORI	KG	1.200,00	2,15	2.580,00

		ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
1	34	MARGARINA C/ SAL CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO DE CONF.ED MARGARINA C/ SAL CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO DE VEGETAIS LÍQUIDOS HIDROGENADOS, DE CONSISTÊNCIACREMOSA, AROMATIZADA ARTIFICIALMENTE E VITAMINADA, COM NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDIOS. NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NÃO CREMOSA, CHEIRO DESAGRADÁVEL, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, POTE VIOLADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE,CONTENDO 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	COAMO FAMILIA	KG	1.200,00	3,34	4.008,00
1	37	POLVILHO AZEDO	DMILLE	KG	400,00	3,49	1.396,00
1	38	POLVILHO DOCE	DMILLE	KG	400,00	3,21	1.284,00
1	39	PTS - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. EMBALAGEM 1KG, CONF.ED PTS - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. EMBALAGEM 1KG. INGREDIENTES: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ÓLEO VEGETAL REFINADO, SAL REFINADO, ORÉGANO, SALSA, CEBOLA E ALHO EM PÓ DESIDRATADO. SEM GLÚTEN	DMILLE	KG	300,00	6,50	1.950,00

1	40	QUIRERINHA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 1ª QUALIDADE, CONF.ED QUIRERINHA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	DMILLE	KG	1.000,00	1,65	1.650,00
1	42	SAGU CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM, CONF.ED SAGU CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	DMILLE	KG	800,00	3,60	2.880,00
TOTAL							86.877,00
CELEIRO BRASIL ALIMENTOS EIRELI							
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unid	Quant	Preço	Preço total
1	2	AÇUCAR MASCAVO	JASMINE	KL	300,00	12,65	3.795,00
1	4	ALHO TRITURADO	SS	KG	500,00	28,90	14.450,00
1	8	AVEIA EM FLOCOS FINOS . DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CLARA, CONF.ED AVEIA EM FLOCOS FINOS . DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CLARA E GRÂNULOS SOLTOS, OU SEJA, SEM SINAIS DE UMIDADE. RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS, FUNGOS E MATÉRIA TERROSA. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE	APTI	PCT	500,00	2,94	1.470,00
1	11	BISCOITOS TIPO MARIA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS FARINHA DE TRIGO CONF.ED BISCOITOS TIPO MARIA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO,	PRODASA	PCT	2.500,00	3,12	7.800,00

		<p> AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO) ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO - ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SAÇO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. </p>					
1	19	EXTRATO DE TOMATE CARACTERÍSTICAS	PETITOSA	LAT A	1.200,00	5,35	6.420,00

		<p>TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE, CONF.ED</p> <p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO.</p> <p>INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR.</p> <p>EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM LATAS DE FLANDRES NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO OU EMBALAGEM TETRA BRIK ASSÉPTIC DE ATÉ MÍNIMO 350G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE</p> <p>INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>					
1	25	<p>FERMENTO BIOLÓGICO - PRODUTO DEVE SE APRESENTAR BOM ESTADO, CONF.ED</p> <p>FERMENTO BIOLÓGICO - PRODUTO DEVE SE APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE QUALQUER CARACTERÍSTICA QUE NÃO SEJA INERENTE AO PRODUTO.</p>	BELLOPAN	PT	400,00	4,05	1.620,00
1	26	<p>FERMENTO QUÍMICO</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO, CONF.ED</p> <p>FERMENTO QUÍMICO</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: FERMENTO</p>	BOLO BOM	PCT	600,00	5,67	3.402,00

		QUÍMICO, EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES DE ATÉ 250 G, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.					
1	29	LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, CONF. ED LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 3,5% DE GORDURA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, D E FERRO COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE CONTENDO MÍNIMO 400G. DEVERÁ TRAZER INFORMações GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS, INSTANTÂNEO AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS (SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS) QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. PRAZO DE	DANKY	KG	4.000,00	6,85	27.400,00

		VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE					
		INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
1	33	MACARRÃO PARAFUSO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO, CONF.ED MACARRÃO PARAFUSO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS TIPO PARAFUSO (FUSILI). INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), FIBRA DE TRIGO, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE CEVADA E CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E URUCUM). NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS, FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLITILENO BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE	Q'DELÍCIA	KG	2.000,00	3,74	7.480,00
		INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
1	41	REFRESCO COM CORANTE NATURAL VÁRIOS SABORES: AÇÚCAR, CONF.ED REFRESCO COM CORANTE NATURAL VÁRIOS SABORES: AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO (INS 341 III), CITRATO DE SÓDIO (INS 331 III), ANTIOXIDANTE (INS 300), CORANTES	BOA SAFRA	KG	3.000,00	6,49	19.470,00

		NATURAIS CARMIN (INS 120), CÚRCUMA (INS 100 I) E CLOROFILA (INS 140I). CAIXAS DE PAPELÃO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE ATÓXICO, TRANSPARENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90 % DE SUA VALIDADE.					
TOTAL							93.307,00
MERCCHITA COMERCIO ATACADISTA E DISTRIBUIÇÃO LTDA - ME							
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unid	Quant	Preço	Preço total
1	6	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:, CONF.ED ARROZ PARBOILIZADO TIPO I CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: PARBOILIZADO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAIS DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA - EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	FERREIRA	KG	1.000,00	10,40	10.400,00
1	7	ARROZ POLIDO TIPO I CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO:, CONF.ED ARROZ POLIDO TIPO I CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO	DO VALE	KG	400,00	12,15	4.860,00

		<p>FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA - EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE</p> <p>INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>					
1	12	<p>CAFÉ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CAFÉ, CONF.ED CAFÉ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CAFÉ TORRADO, MOÍDO, EMBALADO A VÁCUO, COM 100% DE PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO, SABOR NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE ATÉ 500G. À VÁCUO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE</p> <p>INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES</p>	ALVORADA	PCT	1.200,00	9,80	11.760,00

		NUTRICIONAIS E ATENDER AS EXIGÊNCIAS ANVISA. APRESENTAR SELO DE PUREZA ABIC					
1	17	DOCE DE FRUTA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SABORES: MORANGO, UVA, CONF.ED DOCE DE FRUTA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SABORES: MORANGO, UVA, GOIABA, BANANA, PÊSSEGO, MAÇA OU ABOBORA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, INTEGRO, COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	LORENZ	PT	200,00	3,48	696,00
1	18	EXTRATO DE TOMATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE, CONF.ED EXTRATO DE TOMATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM LATAS DE FLANDRES NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO OU EMBALAGEM TETRA BRIK	STELLA D'ORO	SAC HE	1.200,00	1,56	1.872,00

		ASSÉPTIC DE ATÉ MÍNIMO 350G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.					
1	27	FUBA AMARELO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:GRÃOS DE MILHO AMARELO, CONF.ED FUBA AMARELO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:GRÃOS DE MILHO AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS . A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	SILOTI	KG	800,00	2,00	1.600,00
1	28	LEITE 0% LACTOSE	TIROL	LT	240,00	4,65	1.116,00
1	35	MILHO VERDE, ENLATADO EM CONSERVA DE MATÉRIA PRIMA SAUDÁVEL, CONF.ED MILHO VERDE, ENLATADO EM CONSERVA DE MATÉRIA PRIMA SAUDÁVEL DE GRÃOS SELECIONADOS.	STELLA D'ORO	LAT A	600,00	1,37	822,00

		EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA EM LATAS RESISTENTES E REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.					
1	36	<p>ÓLEO DE SOJA</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, CONF.ED ÓLEO DE SOJA</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO.</p> <p>EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), DE 900 ML, NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE</p> <p>INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.</p>	COAMO	LT	1.000,00	2,99	2.990,00
1	43	<p>SAL REFINADO - IODADO</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: NÃO DEVEM, CONF.ED SAL REFINADO - IODADO</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12</p>	APOLO	KG	800,00	0,90	720,00

		MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE					
1	45	VINAGRE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, CONF.ED VINAGRE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 900 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE	CHEMIM	LT	600,00	1,18	708,00

TOTAL							37.544,00
-------	--	--	--	--	--	--	-----------

Tres Folhas Mercantil Ltda ME

Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
1	15	CHÁ MATE TOSTADADO, 100% PURO EMBALAGEM: CAIXA DE 250G, CONF.ED CHÁ MATE TOSTADADO, 100% PURO EMBALAGEM: CAIXA DE 250G. NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTE S FOLHAS E TALOS DE ERVA-MATE.	81		CX	1.200,00	4,13	4.956,00

		RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTE S, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇ ÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS E FUNGOS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE .						
TOTAL								4.956,00

VALOR TOTAL: R\$222.684,00 (Duzentos e Vinte e Dois Mil, Seiscentos e Oitenta e Quatro Reais)

Após a Análise das Amostras pela SMEC, o presente Termo Adjudica os itens às empresas vencedoras.

Imbituva/PR, 05/10/2017.

Amilton Tiago de Souza
Pregoeiro