



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA

Praça Izabel Branco, 142 - Cidade Alta - Jaguariaíva - PR
CEP 84.200-000 - Fone: (43) 3535-9400
compras@jaguariaiva.pr.gov.br / comprasjag@gmail.com.br

Carne e Frios

PREGÃO ELETRÔNICO Nº08/2017

OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender as necessidades de Diversas Secretarias.

ABERTURA DA LICITAÇÃO: 24 de fevereiro de 2017.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:00min às 10:30min horas do dia 24 de fevereiro de 2017.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 10:31min às 12:00 do dia 24 de fevereiro de 2017.

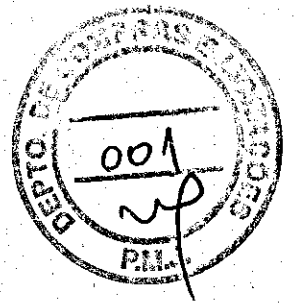
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14h00min horas do dia 24 de fevereiro de 2017.

Slit

4mes

P
R
E
C
A
O
E
L
E
T
R
O
N
I
C
O

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 1145 - 2017

Página 1 de 1

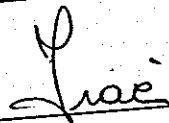
DADOS CADASTRAIS:

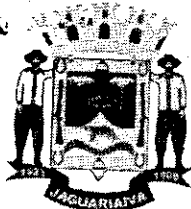
REQUERENTE: DEPARTAMENTO DE COMPRAS
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº , , JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 02/02/2017 14:15:37
SÚMULA: OFICIO Nº 027/2017- DCL- SOLICITA AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE LICITAÇÃO DE CARNE E FRIOS.

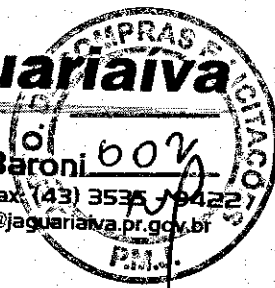
DESTINO: SECRETARIA MUN. DE GOVERNO


Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Jaguariáiva, 02 de fevereiro de 2017.

Ofício nº 027/2017-DCL

Ilustríssimo Senhor:

Vimos por meio deste, em tempo em que cumprimos vossa senhora, justificar que estarão sendo utilizadas cópias integrais dos Protocolos Nº 13472/2016, 13633/2016, 13649/2016, 13658/2016, 13913/2016, 13914/2016, 13969/2016, 13975/2016, 14095/2016, 14096/2016, 14097/2016, 14214/2016, 15235/2016, 992/2017 em atendimento ao solicitado pelo Exmo. Senhor Prefeito, para elaboração de procedimentos licitatórios distintos visando abranger Carnes e Frios.

Tal ato se justifica pela eventual solicitação às secretarias para desmembramento dos protocolos anteriormente encaminhados resultaria em transtornos que comprometeriam o devido estabelecimento dos procedimentos licitatórios, bem como a sua abertura poderia se dar em forma tardia.

Com nossos cordiais cumprimentos,

Élio Zub Junior
PREGOEIRO

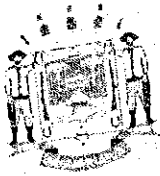
Ilustríssimo Senhor

MARLUS BARBOSA PEREIRA

M.D. Secretário de Governo.

Nesta.





Prefeitura Municipal de Jaguarialva

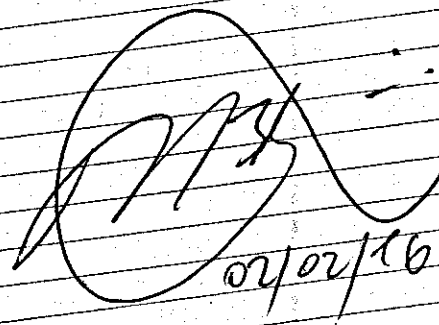


Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguarialva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900.0001-38 - rh@jaguarialva.pr.gov.br

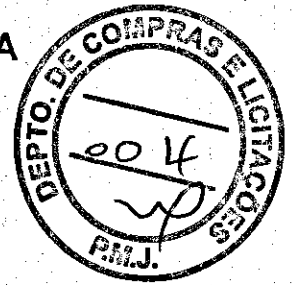
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO

AO DEPARTAMENTO DE PERSONAL E LICITAÇÃO
ciente do despacho e em acordo
com o procedimento, DAR CONTINUIDADE
NA LICITAÇÃO.


02/02/16

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 13633 - 2016

Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

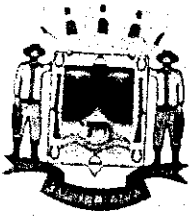
REQUERENTE: SEC. MUN. DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: _____ CELULAR: _____
EMAIL: _____
CPF/CNPJ: . . . / -

01

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 04/11/2016 10:47:24
SÚMULA: OFÍCIO 166/2016 - SECOM - SOLICITA COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2017, ATENDENDO AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL E DIVISÃO DE RÁDIO E TV, CONFORME RELAÇÃO ANEXA.
DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

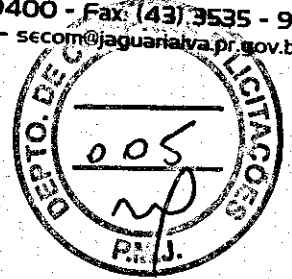
Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - secom@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO



Ofício 166/2016-SECOM

Jaguariaíva, 04 de novembro de 2016.

Senhor Diretor

02

Com meus cordiais cumprimentos, venho através deste solicitar providências para compra de **gêneros alimentícios** para o ano de 2017, atendendo as necessidades da Secretaria de Comunicação Social e Divisão de Rádio e TV (Rádio Jaguariaíva), conforme relação anexada.

Sem mais para o momento e na certeza de sua atenção e pronto atendimento ao exposto coloco-me á disposição para mais esclarecimentos.

Atenciosamente

Rosana Araújo Lopes
Secretária Municipal de Comunicação Social

Rosana Araujo Lopes
Secretária de Comunicação Social
Decreto nº 021/2016 de 12/01/2016

Ao Senhor
Mauricio Rodrigues de Almeida
Diretor do Departamento de Compras e Licitações

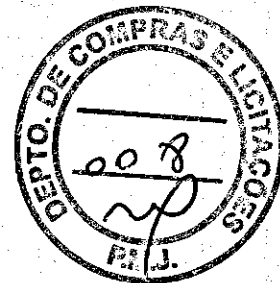




03

Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	30 /
Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	UND	15 /
Café torrado e moido, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr., duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	50 /
Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta.	CX	8 /
Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta	CX	40 /
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades, rendimento mínimo 15 ltrs.	PCT	48 /
Filtro de papel similar a melitta, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	LITRO	10 /
Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	10 /
Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	10 /
Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	10 /

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 13658 - 2016

DADOS CADASTRAIS:

Página 1 de 1

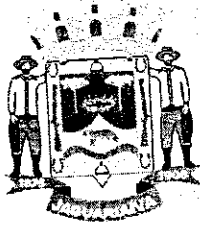
REQUERENTE: SEC. DE ADM E RECURSOS HUMANOS
ENDEREÇO: PRAÇA DOUTOR GETÚLIO VARGAS Nº 60, CENTRO, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . / - 05

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA LISTA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 04/11/2016 16:06:12
SÚMULA: OFICIO Nº 627/2016-SARH- ENCAMINHA LISTA PARA COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTICIOS ,PARA O ANO DE 2017

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

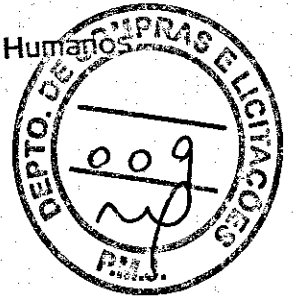
Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal. 11 - Fone (43) 3535-1233 - Fax (43) 3535-2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-38

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos
rh@jaguariaiva.pr.gov.br



Ofício nº. 627/2016 – SARH

Jaguariáiva, 03 de novembro de 2016.


Ref.: Pedido de Gêneros Alimentícios

Prezado Senhor,

Venho pelo presente, encaminhar a Vossa Senhoria a lista para compra referente ao ano 2017 dos gêneros alimentícios, solicitados por esta Secretaria.

Contando com sua atenção, agradecemos.

Atenciosamente,


Hissashi Umezu
Secretário Municipal de Adm. e RH

Ao
Departamento de Compras
SR ÉLIO ZUB JUNIOR
Nesta



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

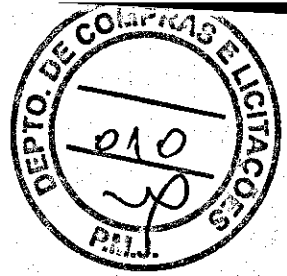
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Eufrás Branco 1412 - Casside Alta - Cx Postal II - Fone: (43) 3535-9400 - Fax: (43) 3535-9422
Jaguariáiva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.909.900-0008-38 - Contatos: jaguariáiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

DESCRIÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
24	Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente.	PCT	500
53	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, , duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura	PCT	2000
63	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	CX	100



0 7

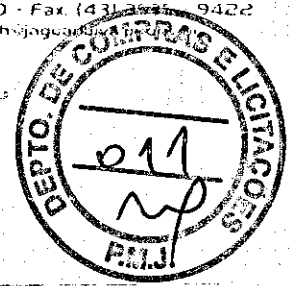


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-38 - m.jaguariaiva.pr.gov.br

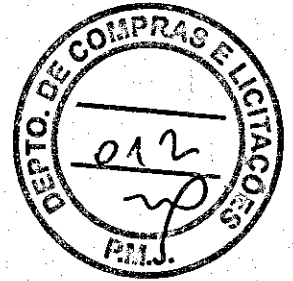
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO



08

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 13649 - 2016

DADOS CADASTRAIS:

Página 1 de 1

REQUERENTE: ALMOXARIFADO MUNICIPAL
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: _____ CELULAR: _____
EMAIL: _____
CPF/CNPJ . . / - _____

09

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: EMPENHO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 04/11/2016 15:29:45
SÚMULA: OFICIO Nº 18/2016- SOLICITA EMPENHO DE MATERIAIS DE GÊNEROS ALIMENTICIOS PARA O ANO DE 2017.
DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

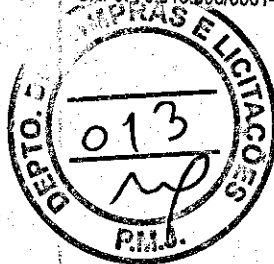
Responsável pelo Processo



Ofício 18/2016

Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - CX-11 - Fone (43) 3535-1233 - FAX (43) 3535-2130 - Jaguariáiva - Paraná
CEP: 84.200-000 CNPJ: 76.910.900/0001-38 email: pmj.gabinete@gmail.com



Jaguariáiva, 04 de Novembro de 2016.

Prezado Senhor:

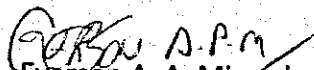
10

Venho por meio deste, encaminhar junto a Vossa Senhoria para realização de empenho, a relação de materiais de gênero alimentícios para uso do almoxarifado central no ano de 2017.

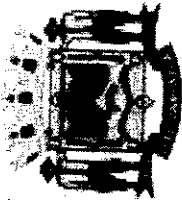
Certo de poder contar com sua costumeira atenção, desde já agradeço.

Sem mais para o momento.

Atenciosamente,


Everson A. A. Miranda
Almoxarifado Central

Ilmo. Senhor
Mauricio Rodrigues de Almeida
MD Diretora do Depto de Compras e Licitações
Nesta



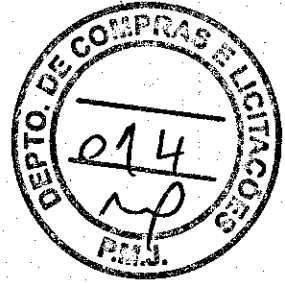
Prefeitura Municipal de Jaguariá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariá - PR - CEP: 84300-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-88 - compras@jaguaria.pr.gov.br

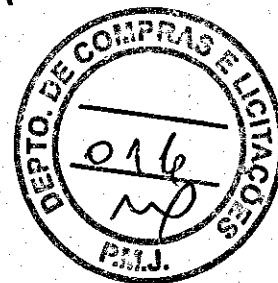
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	24 uni /
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. Chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans.	PCT	10 uni /
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	PCT	10 uni /
Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr., duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	80 uni /
Leite em pó integral Instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. Embalagem 400g.	PCT	25 uni /



11

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 14095 - 2016

DADOS CADASTRAIS:

Página 1 de 1

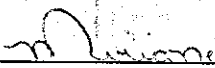
REQUERENTE: SEC. MUN. DE INDÚSTRIA, TURISMO E COMÉRCIO
ENDEREÇO: RODOVIA PR 151 Nº S/N, , JAGUARIAIVA
TELEFONE: (43) 3535-7935 CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

13

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA LISTA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 16/11/2016 15:50:30
SÚMULA: OFÍCIO Nº 207/2016 - ENCAMINHA LISTA DE PEDIDO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2017, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA AGÊNCIA DO TRABALHADOR, DESTA SECRETARIA.

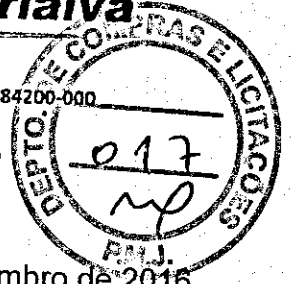
DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS


Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43) 3535-1233 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo
Rodovia PR151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935
inducom@jaguariaiva.pr.gov.br
turismo@jaguariaiva.pr.gov.br



Ofício nº 207/2016

Jaguariáiva, 16 de Novembro de 2016.

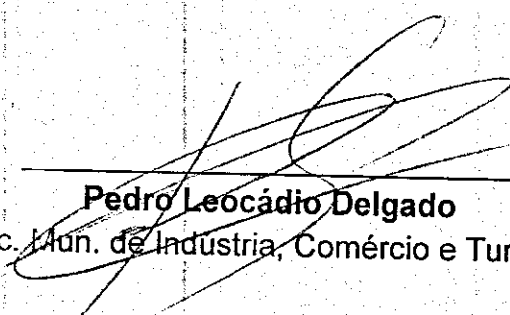
Prezada Senhora:

14

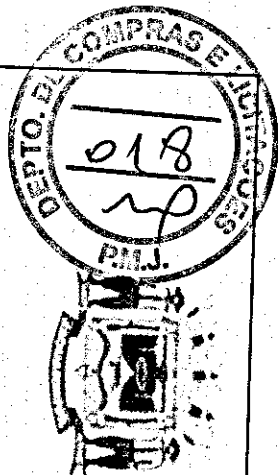
Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria a lista, em anexo, com o pedido de **Gêneros Alimentícios para o ano de 2017**, para atender as necessidades da **Agência do Trabalhador**, desta Secretaria.

Com elevada estima e consideração.

Atenciosamente,


Pedro Leocádio Delgado
Sec. Mun. de Indústria, Comércio e Turismo

Ilma. Senhora
Cintia Aparecida Fermino dos Santos
Diretora do Departamento de Compras e Licitação
Nesta.



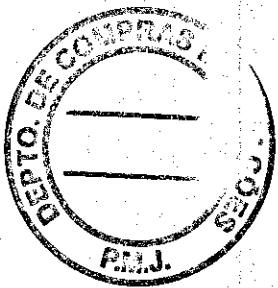
Prefeitura Municipal de Jaguariá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Iabi Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariá - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - Compras@jaguariá.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

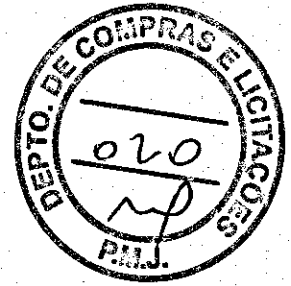
LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - Agencia do Trabalhador

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
23	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	12 /
53	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, , duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	40 /
85	Filtro de papel, similar a mellita, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	Pct	12 /



15

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 13969 - 2016

Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE AGROPECUÁRIA E MEIO AMBIENTE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

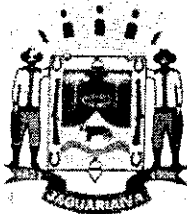
DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA LISTA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 10/11/2016 14:58:07
SÚMULA: OFICIO Nº 282/2016- ENCAMINHA LISTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, REFERENTE AO EXERCÍCIO DE 2017.

17

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo

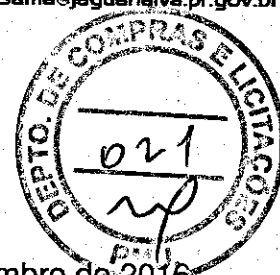


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - sama@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE AGROPECUÁRIA E MEIO AMBIENTE



Ofício nº 282/2016

Jaguariáiva, 09 de novembro de 2016.

Prezado Senhor

Venho por meio deste, encaminhar a vossa senhoria a lista de gêneros alimentícios referente ao exercício de 2017.

Sem mais, reiteramos nossos votos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Leonardo von Linsingen
Sec. de Agropecuária
e Meio Ambiente

Leonardo von Linsingen
Secretario Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente

Ilustríssimo (a) Senhor (a)

Élio Zub Junior

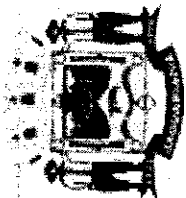
M.D. Departamento de Compras e Licitações

Jaguariáiva - PR



SECRETARIA DE AGROPECUÁRIA E
MEIO AMBIENTE

RUA LEVI MACEDO TAQUES, S/Nº - JARDIM SÃO ROQUE
SAMA - (43) 3535 - 6358



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

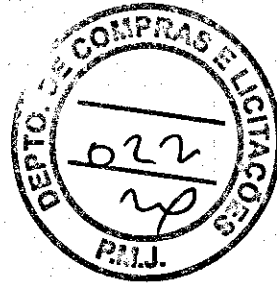
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.510.900/000438 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLUTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF); EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	UND	R\$
2	<p>Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.</p>	KG	R\$
3	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, musculo, acém ou paleta. Devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF), Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa</p>	KG	R\$

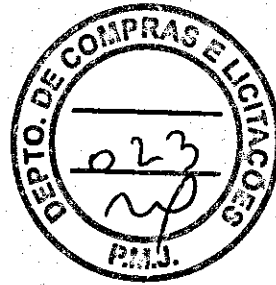
62



de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

<p>Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lípidos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$</p>
<p>Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para strogonoff); Ingredientes: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs</p>	<p>KG</p>	<p>R\$</p>
<p>Carne bovina, Posta Branca (Lagarto), corte em pecas. INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro no (SIF), Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	<p>UND</p>	<p>R\$</p>

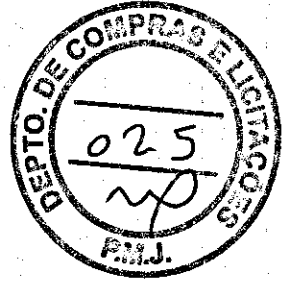
20





12

<p>7</p>	<p>Carne bovina, tipo fígado congelado corte em bifes, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ -</p>
<p>8</p>	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ -</p>
<p>9</p>	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILE DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ -</p>
<p>10</p>	<p>Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante, marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ -</p>



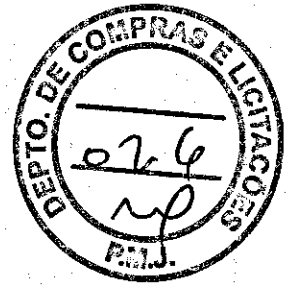
22

	KG	R\$
<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no, SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>		
<p>Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifes, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso. : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.</p>	KG	R\$
<p>File de Tilápia congelado, Caracteriza-se porpartículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e víceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1-2 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo:a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p>	KG	R\$
<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDARIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante</p>	UND	R\$

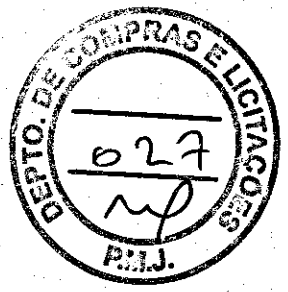
o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 à 90 unidades. Com registro no SIF.

15	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	<p>UND</p> <p>R\$ -</p>	
16	<p>LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 Kg, embalagem devera conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p> <p>R\$ -</p>	
17	<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas,, com registro no SIF ; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p> <p>R\$ -</p>	
18	<p>Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, características adicionais sem pimenta, prazo de validade 60 dias apresentação fatiada, embalagem com 1 kg contendo peso e data</p>	<p>KG</p> <p>R\$ -</p>	

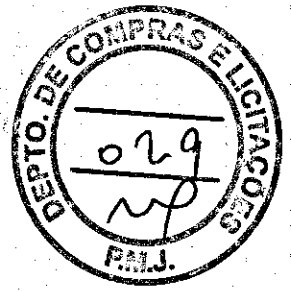
22



12

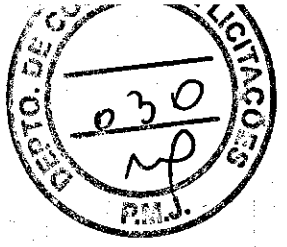


			KG	R\$
19	Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embarado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.			
20	Sorvete cremoso 70g,diversos sabores, com 14g de carboidrato, 2,1g de gordura total, 1,9 g de proteína, 65 mg de cálcio e 33mg de sódio por unidade.		UND	R\$ -
21	Achocolatado, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.		KG	R\$ -
22	Achocolatado, apresentação líquida 200ml, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte.		UND	R\$ -
23	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias,data de fabricação e validade.		PCT	R\$ -
24	Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente.		PCT	R\$ 30,00
25	Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml,composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.		UND	R\$ -
26	Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Pote com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.		UND	R\$ -
27	Ameixa em lata, com 350 gramas,as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.		LATA	R\$ -
28	Amendoim in natura, sem casca, pacote de 500 gr.		PCT	R\$ -
29	Arroz branco polido tipo 1, pacotes de 5 Kg. embalagem primária em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade 12 meses, ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg).;		PCT	R\$ -
30	Arroz Integral ,de 1 kg embalagem devera estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.		PCT	R\$ -
31	Aveia em flocos finos, ingredientes vitaminas/proteínas/sais minerais e fibras, prazo validade 30 dias (aberto). Pacote de 500 gr.		PCT	R\$ -
32	Azeite de oliva em sachê de 4ml - caixa com 192 unidades.		CX	R\$ -
33	Azeitona em vidro Com 250 gramas, deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.		UND	R\$ -
34	Balas sortidas pct de 700 gr, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.		PCT	R\$ -
35	Barra de cereal, embalagem de 22g, sabores Torta de Morango, Banana e Chocolate, Torta de Limão, Castanha com Chocolate, com data de empacotamento e validade visíveis.		UND	R\$ -
36	Batata palha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.		PCT	R\$ -
37	Bebida láctea sabor Morango apresentação saco polietileno, características adicionais com iogurte e polpa de frutas. (saquinho de 1 litro). Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.		LT	R\$ -



72

			R\$
56	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.	PCT	R\$ -
57	Cereais matinais, composição flocos de milho açúcarado e chocolate. (pacote de 1 kg)	LATA	R\$ -
58	Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto físico pó, aplicação infantil, enriquecida com vitaminas e minerais. (Lata 400 gr)	CX	R\$ -
59	Chá de camomila, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	R\$ -
60	Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	R\$ 1,00/
61	Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta	CX	R\$ 1,00/
62	Chá de Hortelã, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta	CX	R\$ 1,00/
63	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 litrs.	UND	R\$ -
64	Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	R\$ -
65	Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	R\$ -
66	Chocolate meio amargo, em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	PCT	R\$ -
67	Chocolate, apresentação em pó instantâneo, SEM LACTOSE, de 1º qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos de 1Kg.	PCT	R\$ -
68	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)	PCT	R\$ -
69	Cravo da Índia pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	LATA	R\$ -
70	Crema de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr).	POTE	R\$ 3,00/
71	Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem integra com todas as informações de fabricação e validade;	POTE	R\$ 3,00/
72	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	LATA	R\$ -
73	Ervilha verde em conserva, inteira, prazo de validade 24 meses. Embalagem deve apresentar-se intacta.	LATA	R\$ -
74	Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento	LATA	R\$ -



defeituoso na embalagem.

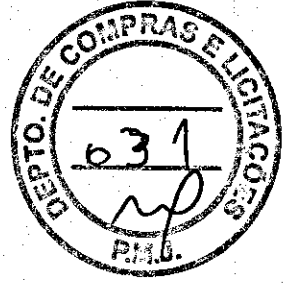
22

75	Farinha de mandioca, tipo 1, seca, fina e torrada. (pacote de 1 Kg)	PCT	R\$	-					
76	Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo biju, características adicionais degerminado/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	PCT	R\$	-					
77	Farinha de rosca, seca e fina embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	PCT	R\$	-					
78	Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades de lata.	LATA	R\$	-					
79	Farinha de trigo INTEGRAL, embalagem de 1 Kg, livre de sujidade. Embalagem original intacta com todas as informações de fabricação e validade.	KG	R\$	-					
80	Farinha lactea enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	R\$	-					
81	Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	PCT	R\$	-					
82	Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	LATA	R\$	50,00					
83	Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	Pct	R\$	-					
84	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar.	KG	R\$	-					
85	Filtro de papel similares melita, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	KG	R\$	-					
86	Fubá mimoso de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta.	KG	R\$	-					
87	Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	UND	R\$	-					
88	Gelatina diet, caixa com 12 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	CX	R\$	-					
89	Geléia sortida sachê - sabor Goiaba Morango e Uva caixa com 144 und x 15g.	UND	R\$	-					
90	Geléia sortida. Diet sachê sabor Goiaba Morango e Uva - caixa com 144 und x 15g.	UND	R\$	-					
91	Goiabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem integra com todas as informações de fabricação e validade	KG	R\$	-					
92	Grão de bico, pacote de 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor e odor características livre de sujidades e parasitas.	BAND	R\$	-					

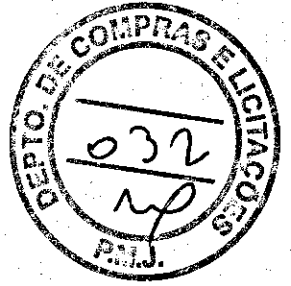
impresso com informações

de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;

82

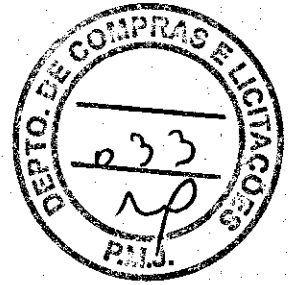


		BAND	R\$
004	Iogurte do tipo danoninho à base de leite desnatado, com 0% de açúcar, preparado de morango (água, frutose, polpa de morango, açúcar, amido modificado, zinco, ferro, vitaminas D e E, estabilizantes goma xantana, goma carragena e carboximetilcelulose, acidulantes ácido tartárico e ácido cítrico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e corante natural carmin), creme de leite, cálcio, cloreto de cálcio, fermento lácteo, quimosina e estabilizantes goma guar, carboximetilcelulose, goma carragena e goma xantana. Contém Glúten. (bandeja com 06 unidades).		
005	Iogurte Light, com 0% de gordura e sem adição de açúcares. Sabor morango, apresentação garrafa de plástico (garrafa pet) com tampa, peso 900ml. Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.	UND	R\$ -
006	Iogurte, SEM LACTOSE . Sabor morango ou frutas vermelhas c/ 165g. Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.		R\$ -
007	Lasanha massa alimentícia; fresca, refrigerada, formato lasanha; cor amarela; sabor prório; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitida; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resealed, pesando 1 kg; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	KG	R\$ -
008	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, insento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)	LATA	R\$ -
009	Leite fermentado líquido a base de leite desnatado, açúcar, glicose, fermento lácteo e aroma. Contendo 80g com valor calórico mínimo de 50Kcal, 11g de carboidrato, 1,6g de proteína, 69mg de cálcio e 30mg de sódio.	UND	R\$ -
100	Leite em pó integral Instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	PCT	R\$ -
101	Leite em pó integral Instantâneo, para dietas com restrição de lactose (SEM LACTOSE). Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 300 a 400g.		R\$ -
102	Leite em pó, similar ou superior a ninho, com 400 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	LATA	R\$ 10,00/
103	Leite de vaca, UHT, integral. Após aberto conservar sob refrigeração de 1º C a 10ºC, e consumir em até 48 horas	LITRO	R\$ -
104	Leite de vaca, UHT, desnatado, 0% de gordura. Após aberto conservar sob refrigeração de 1º C a 10ºC, e consumir em até 48 (caixa de 1 litro)	LITRO	R\$ -
105	Leite de soja, UHT. Após aberto conservar sob refrigeração de 1º C a 10ºC, e consumir em até 48 horas (caixa de 1 litro)	LITRO	R\$ -
106	Lentilha pacote de 500 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta.	KG	R\$ -
107	Louro condimento apresentação desidratada, aspecto físico em folhas aplicação culinária. (pcte de 10 gr)	PCT	R\$ -

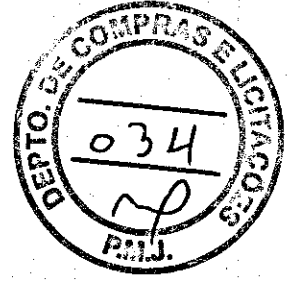


82

		KG	R\$
108	Macarrão com ovos, tipo ave maria, conchinha, letrina, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	-
109	Macarrão espaguete com ovos; embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	R\$
110	Macarrão parafuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	R\$
111	Macarrão INTEGRAL tipo espaguete embalagem de 500g, pacotes bem fechados e intactos. Ingredientes: Farinha de trigo integral e glúten de trigo.	PCT	R\$
112	Maionesa, tipo tradicional, quantidade calorias 360/100, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário. Embalagem plástica de 500 gr.	POTE	R\$
113	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade.	POTE	R\$
114	Margarina com sal de boa qualidade, SEM LACTOSE, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade. (SIMILAR A BECEL)		R\$
115	Margarina com sal - caixa com 192 blisters x 10g.		R\$
116	Margarina sem sal - caixa com 192 blisters x 10g.	CX	R\$
117	Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	CX	R\$
118	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	R\$
119	Milho verde, em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozidos, prazo de validade 2 anos, aplicação uso culinário (Lata de 200 gr).	KG	5 /
120	Mistura para preparo de bebida Láctea sabor Chocolate, Chocolate com ômega 3 ,Brigadeiro, Morango, Iogurte com Frutas, Salada de Frutas, Coco e Baunilha, enriquecida com vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, não conter gorduras trans e saturada, de 1ª qualidade. Já adoçado e que contenha em sua composição leite integral em pó, com rendimento de 1:4. Embalagem de saco de políéster metalizado e termossoldável de 1 Kg. A tabela Nutricional deve ser impressa na embalagem, não será aceito adesivos, com data de empacotamento e validade visíveis. Com o sabor e consistência desejável.	LATA	0
121	Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo		
122	Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colesterol e ser fonte de Vitamina E e Ômega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.	UND	0
		UND	0

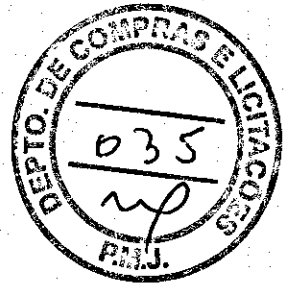


123	Ureano conarimento ,apresentação desidratada, mat - prima orégano aspecto físico granulado, aplicação alimentação. (pacote de 10 gr).	PCT	0
124	Pirulito sabor morango pct com 50 unidades, a embalagem deve estar bem fechada com todas informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característica.	PCT	0
125	Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacrados e intactos.	KG	0
126	Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com aveia, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos;	KG	0
127	Pó para pudim diet caixa com peso líquido 25 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	CX	0
128	Polvilho, azedo, branco acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	PCT	0
129	Polvilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	PCT	0
130	Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).	PCT	0
131	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	PCT	0
132	Quirera de milho amarelo tipo1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;	PCT	0
133	Refresco em pó, sabores variados (Uva, Morango, Limão, Tangerina), concentrado, produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem aromas e corantes artificiais podendo apresentar somente substancias permitidas por lei. Diluição máxima permitida de 1 para 4 litros. (Pacote de 1 kg)	KG	0
134	Refresco em pó, sabores variados produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 1% de polpa de fruta desidratada. Diluição para 01 litro, embalagem de 30 gramas;	PCT	0
135	Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pérola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. (Pacote de 500 gr).	UND	0
136	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;	PCT	0
137	Sal refinado iodado - sache 01 grama . Caixa com 2000 und	KG	0
138	Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	CX	0
139	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	0
140	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	0



146	Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de vera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	LITRO	0
147	Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de vera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	LITRO	0
148	Uva passas escura sem semente, pcte de 200 gr embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	0
149	Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;	KG	0
150	Tempero cebola alho e salsa, apresentação desidratada, aspecto fisico granulado aplicação culinária.	PCT	0
151	Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.	KG	0
152	Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4, aspecto fisico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml).	UND	0
153	Vinagre de vinho tinto sachê . Embalagem individual c/ 4 ml - Caixa com 192 unidades	CX	0
154	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	UND	0
155	Abóbora paulista extra ,de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de enfermidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes).Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	0
156	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	KG	0
157	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1º qualidade.	KG	0
158	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1º qualidade	UND	0
159	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;	KG	0
160	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	0
161	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1º qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	0
162	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1º qualidade.	KG	0
163	BATATA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
164	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0

13

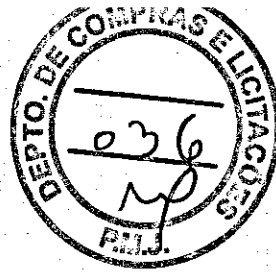


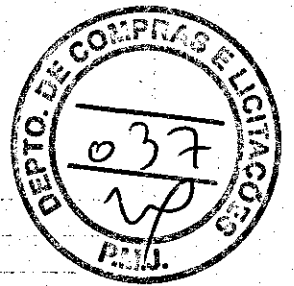
		UND	0
160	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico.	KG	0
161	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1º qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica.	MAÇO	0
162	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1º qualidade.	KG	0
163	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	MAÇO	0
164	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	KG	0
165	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	KG	0
166	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	MAÇO	0
167	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico.	MAÇO	0
168	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	UND	0
169	Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânico.	KG	0
170	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	0
171	Laranja, fruta in natura, unidade com até 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.;	KG	0
172	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	UND	0
173	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	KG	0
174	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
175	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
176	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
177	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
178	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	KG	0
179	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	0
180	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos,	BAND	0

26

casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e defeições, produto de 1ª qualidade;

181	Ovo de galinha INTEGRAL pasteurizado em pó, desidratado. Pó fino 100% natural, de coloração amarela característico, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característicos. Embalagem: pacotes de polietileno, com 1kg cada. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. Vida Útil - período mínimo de 12 meses a partir da data da embalagem. Transporte e armazenamento sem refrigeração.	PCT	0
182	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade.	KG	0
183	Pêra, fruta in natura,, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	0
184	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto,cor e sabor característicos;	KG	0
185	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	KG	0
186	Repolho verde intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	MAÇO	0
187	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, fime e intacta, isenta de material terroso e larva.	KG	0
188	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto,cor e sabor característicos;	KG	0
189	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade.	KG	0
190	Vagem, espécie macarrão curta,tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1º qualidade.	KG	0





34

FOLHA DE INFORMAÇÃO

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

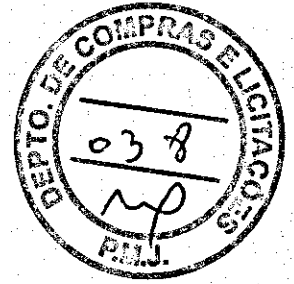
Centro Administrativo Prefeito Orelis Renato Baroni
Praça Isabel Branco 142 - Cidade Alta - Caixa Postal 11 - Fone (43) 3535 - 9400 - Fax (43) 3535 - 9422
Jaguariaiva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900-0001-38 - In-Inglaterra-PR-0001-38

Prefeitura Municipal de Jaguariaiva



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 14096 - 2016



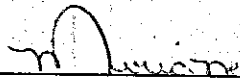
DADOS CADASTRAIS:

Página 1 de 1

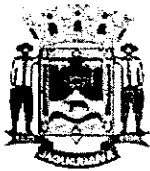
REQUERENTE: SEC. MUN. DE INDÚSTRIA, TURISMO E COMÉRCIO
ENDEREÇO: RODOVIA PR 151 Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: (43) 3535-7935 CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA LISTA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 16/11/2016 15:52:19
SÚMULA: OFÍCIO Nº 206/2016 - ENCAMINHA LISTA DE PEDIDO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2017, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE INDÚSTRIA, TURISMO E COMÉRCIO.
DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

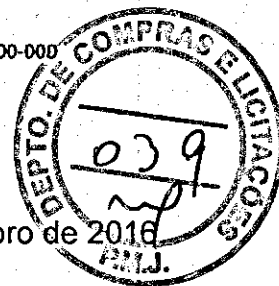

Responsável pelo Processo

35



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43) 3535-1233 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo
Rodovia PR151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935
inducor@jaguariaiva.pr.gov.br
turismo@jaguariaiva.pr.gov.br



Ofício nº 206/2016

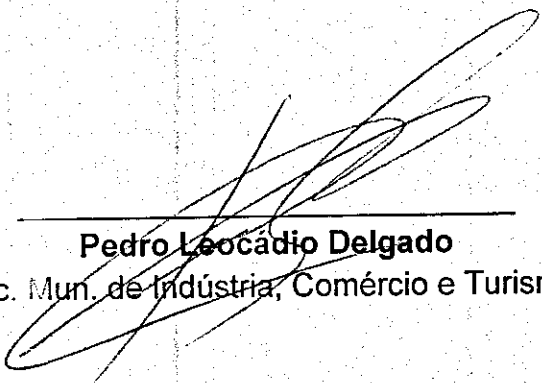
Jaguariáiva, 16 de Novembro de 2016

Prezada Senhora:

Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria a lista, em anexo, com o pedido de **Gêneros Alimentícios para o ano de 2017**, para atender as necessidades **Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo**.

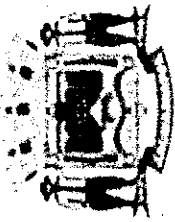
Com elevada estima e consideração.

Atenciosamente,


Pedro Leocádio Delgado
Sec. Mun. de Indústria, Comércio e Turismo

34

Ilma. Senhora
Cintia Aparecida Fermino dos Santos
Diretora do Departamento de Compras e Licitação
Nesta.



Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

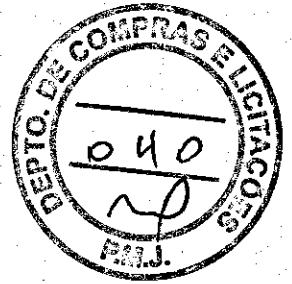
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Mabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/000438 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

LICITAÇÃO Nº 001/2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - SMICT

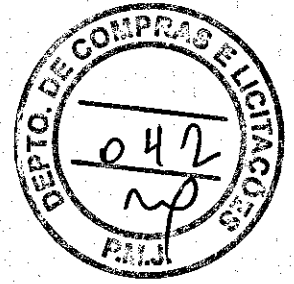
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
23	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	12 /
53	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, , duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	40 /
85	Filtro de papel, similar a mellita, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	Pct	12 /

73



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 14097 - 2016



Página 1 de 1


DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE INDÚSTRIA, TURISMO E COMÉRCIO
ENDEREÇO: RODOVIA PR 151 Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: (43) 3535-7935 CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA LISTA
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 16/11/2016 15:54:15
SÚMULA: OFÍCIO Nº 205/2016 - ENCAMINHA LISTA DE PEDIDO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2017, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO DEPARTAMENTO DE ENSINO PROFISSIONALIZANTE, DESTA SECRETARIA.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS


Responsável pelo Processo

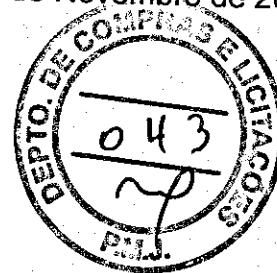


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43) 3535-1233 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38
Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo
Rodovia PR151, Km 213 - Fone (43) 3535-7935
inducem@jaguariaiva.pr.gov.br
turismo@jaguariaiva.pr.gov.br

Ofício nº 205/2016

Jaguariáiva, 16 de Novembro de 2016.

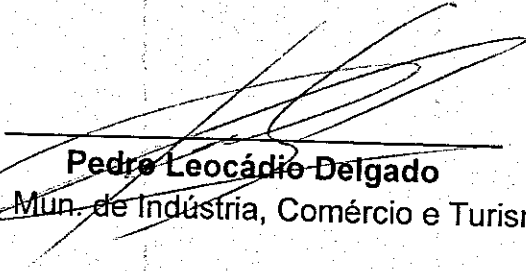


Prezada Senhora:

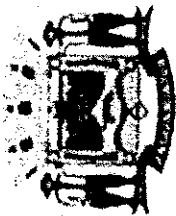
Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria a lista, em anexo, com o pedido de **Gêneros Alimentícios** para o ano de 2017, para atender as necessidades do Departamento de Ensino Profissionalizante, desta Secretaria.

Com elevada estima e consideração.

Atenciosamente,


Pedro Leocádio Delgado
Sec. Mun. de Indústria, Comércio e Turismo

Ilma. Senhora
Cintia Aparecida Fermino dos Santos
Diretora do Departamento de Compras e Licitação
Nesta.



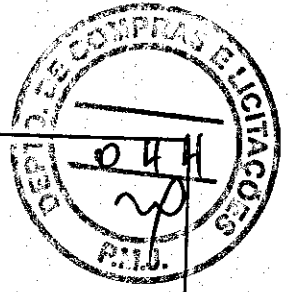
Prefeitura Municipal de Jaguariá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariá - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.940.900/0001-38 - compras@jaguaria.pr.gov.br

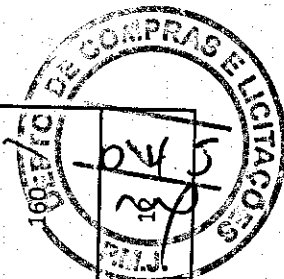
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

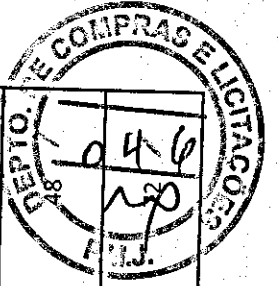
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
4	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MILO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lípidos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.	KG	60
9	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	80



12	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	KG	30 /
14	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 á 90 unidades. Com registro no SIF.	UND	1.500 /
16	LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 Kg, embalagem devera conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no maximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	15 /
18	Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, características adicionais sem pimenta, prazo de validade 60 dias apresentação fatiada, embalagem com 1 kg contendo peso e data	KG	20 /
19	Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.	KG	30 /
21	Achocolatado, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.	KG	
35	Batata palha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	UND	

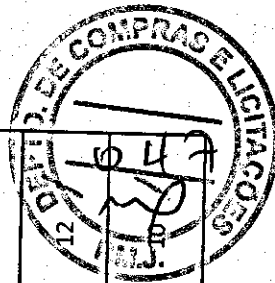


38	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1º qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.	CX	100pct /
43	Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	PCT	100 /
52	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	50 /
53	Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	PCT	2 /
54	Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	2 /
55	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.	KG	
62	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	CX	60 /
67	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)		12 /
69	Creme de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr).	PCT	48 /
70	Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem integra com todas as informações de fabricação e validade;	LATA	
71	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	POTE	

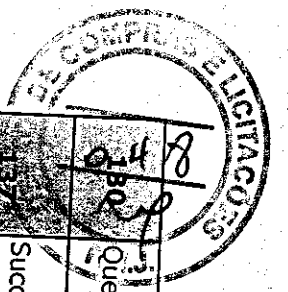


1.27

73	Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.	LATA	96
77	Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	50
82	Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	KG	30
83	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar ;	PCT	50
86	Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme	KG	10
97	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, isento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)	KG	48
99	Leite em pó integral Instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	UND	200
112	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade.	POTE	150
117	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	
128	Polvilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	PCT	



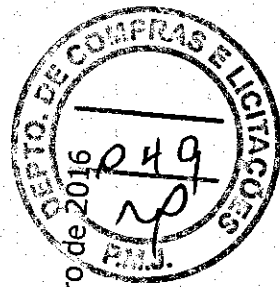
128



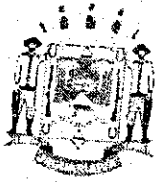
137	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	PCT	30	/
138	Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	25	/
139	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	25	/
140	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	25	/
141	Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	25	/
142	Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.	PCT	30	/
143	Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual limpo e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml).	KG	2	/
144	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	UND	60	/
145	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade;	KG	3	/
146	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	400	/
147	Cebola, pêra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	KG	60	/
148	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.;	KG	250	/

171	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	KG	300 /
172	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	KG	70 /
175	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	100 /
176	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	200 /
177	Peperoni tipo calabrese, com casca verde e interior branco, sem sementes, com aproximadamente 100g por unidade, unidade inteira, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	UNID	50 /
187	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	50 /
	SALSICHA BOVINA-SUÍNA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	150 /

Obs: Na Ata não tinha o item SALSICHA



Jaguariáiva, 16 de Novembro de 2016

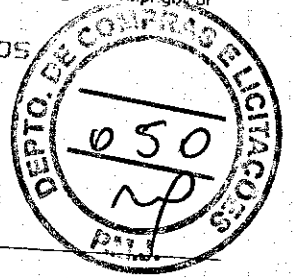


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - m@jaguariaiva.pr.gov.br

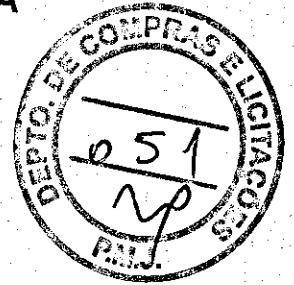
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO



47

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 13914 - 2016

Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE SAÚDE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 09/11/2016 11:56:30
SÚMULA: OFICIO Nº 940/FINAN/SEMUS/2016- SOLICITA PROCESSO LICITATÓRIO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ,PARA ATENDER A DEMANDA DO HMCL.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

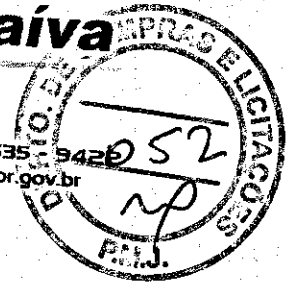
48

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9420
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br



SECRETARIA DE SAÚDE

Ofício nº.940/FINAN/SEMUS/16.

Jaguariáiva, Pr. 08 de Novembro de 2016.

Prezado Senhor:

Solicitamos a V.Sa., pedido de Processo Licitatório para aquisição de **Generos Alimentícios**, para atender demanda do HMCL.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE -

Código reduzido: 359

Dotação 3.3.90.30.00.00.00.1.369 - Material de Consumo

49

Sem mais para o momento, apresentamos nossos protestos de estima e distinta consideração.

Atenciosamente,

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

DEPARTAMENTO FINANCEIRO SEMUS

ILMO. SR.

Mauricio Rodrigues de Almeida

M. D. Diretor do Departamento de Compras e Licitações

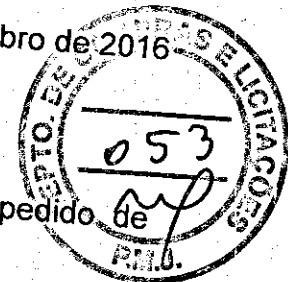


SECRETARIA DE SAÚDE
RUA ROCHA POMBO ESQUINA COM RUA JOÃO
PERNETA, 101 - CIDADE ALTA
SEMUS - (43) 3535 - 2122

Ofício 103/2016

Jaguariaíva, 07 de Novembro de 2016

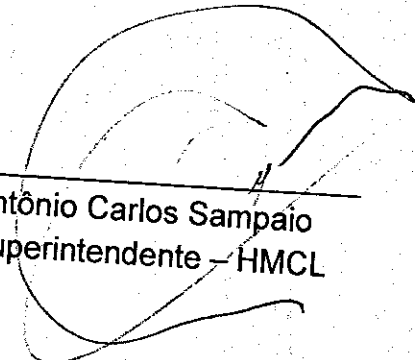
Prezado Senhor:

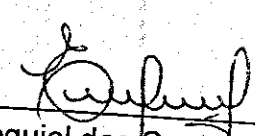


Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria o pedido de
LICITAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, para atender a demanda
Hospital Carolina Lupion no ano 2017.

Sem mais no momento.

Atenciosamente.


Antônio Carlos Sampaio
Superintendente - HMCL


Ezequiel dos Santos Coelho
Chefe Auditoria / Ouvidoria
Almoarifado - HMCL

50

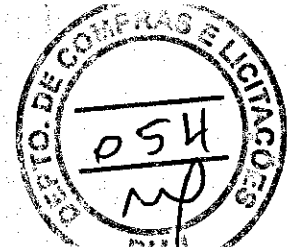
Ilustríssimo Senhor
Gilberto da Silva Lúcio
M.D. Diretor Financeiro **SEMUS**
Jaguariaíva - PR

Prefeitura Municipal de Jaguaraiá

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni
 Rua Yzer - Quadra 404 - CEP: 64100-000 - Fone: (61) 3648-9444
 Janguaraiá - PI - CEP: 64200-000 - CNPJ: 76.910.900/000138 - Contato: (61) 3648-9444

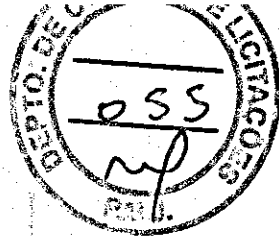
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

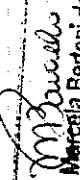
Item	Descrição	Quantidade	Unidade
15	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio(estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante E316), sem pigmento. CONTÉM GLÚTEN;Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	0	UND
	<p>Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.</p>	0	KG
	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, músculo, acém ou paleta, Deve ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF), Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.</p>	1300	KG
	<p>Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.</p>	1400	KG
	<p>Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para stroganoff); Ingredientes: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs</p>	0	KG
	<p>Carne bovina, Posta Branca (Lagarto), corte em peças. INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocoelháveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro no (SIF), Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p>	1000	UND



Maícela Bertoni de Carvalho
 Nutricionista
 CRN-8 3077

25



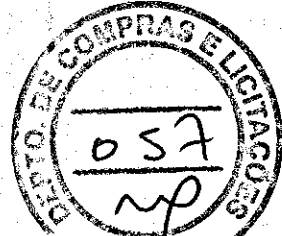

 Marcelia Bertoni de Carvalho
 Nutricionista
 CRN-8 3077

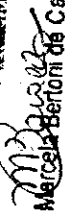
<p>Carne bovina, tipo fígado congelado corte em bifés, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.</p>	<p>0</p>	<p>KG</p>	<p>1800</p>
<p>CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOSTA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, com data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovado para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado para resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>0</p>	<p>KG</p>	<p>1500</p>
<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>0</p>	<p>UND</p>	<p>0</p>
<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>0</p>	<p>KG</p>	<p>0</p>
<p>CARNE DE PORCO TIPO BISTECA SUÍNA com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifés, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>0</p>	<p>KG</p>	<p>50</p>
<p>FILÉ DE TILÁPIA congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Originadas através do processo de filéagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microrganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nítrico e nítrico (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1-2 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo a denominação do produto, tipo do pescado, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricionais.</p>	<p>0</p>	<p>UND</p>	<p>0</p>



Marcelo
 Marcela Bertoni de Carvalho
 Nutricionista
 CRN-8 3077

<p>TÓPICO DO VÍCIO CONSERVADO (VÍCIO): INGREDIENTES: CARNE BOVINA, água, trigo para flocos, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de origem animal e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p> <p>LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 kg, embalagem deverá conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado sob o exclusivo de carne suína; amaciador de gordura suína e ingredientes e corantes. Aspecto próprio, não amarelada e nem pegajosa; cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNP, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>UND</p>	<p>0</p>
<p>Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, características adicionais sem pimenta, prazo de validade 60 dias apresentando fatiada, embalagem com 1 kg contendo peso e data</p>	<p>KG</p>	<p>0</p>
<p>Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.</p>	<p>KG</p>	<p>0</p>
<p>Sorvete cremoso 70g diversos sabores, com 14g de carboidrato, 2,1g de gordura total, 1,9 g de proteína, 6,5 mg de cálcio e 33mg de sódio por unidade.</p>	<p>KG</p>	<p>0</p>
<p>Achocolatado, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 30 vitáminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg X 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.</p>	<p>UND</p>	<p>0</p>
<p>Achocolatado, apresentação líquida 200ml, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de melão.</p>	<p>KG</p>	<p>40</p>
<p>Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.</p>	<p>UND</p>	<p>0</p>
<p>Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente.</p>	<p>PCT</p>	<p>0</p>
<p>Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.</p>	<p>PCT</p>	<p>720</p>
<p>Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Pote com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.</p>	<p>UND</p>	<p>100</p>
<p>Ameixa em lata, com 350 gramas, as lutas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.</p>	<p>UND</p>	<p>30</p>
<p>Amendoim in natura, sem casca, pacote de 500 gr.</p>	<p>LATA</p>	<p>0</p>
<p>Arroz branco polido tipo 1, pacotes de 5 kg, embalagem primária em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade 12 meses, suaência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg);</p>	<p>PCT</p>	<p>0</p>
<p>Arroz Integral de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.</p>	<p>PCT</p>	<p>900</p>
<p>Áveia em flocos finos, ingredientes vitaminas/proteínas/sais minerais e fibras, prazo validade 30 dias (aberto). Pacote de 500 gr.</p>	<p>PCT</p>	<p>210</p>
<p>Azeite de oliva em sachê de 4ml - caixa com 192 unidades.</p>	<p>PCT</p>	<p>35</p>
<p>Azeitona em vidro Com 250 gramas, deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.</p>	<p>CX</p>	<p>12</p>
<p>Barra de cereal, embalagem de 22g, sabores Torta de Morango, Banana e Chocolate, com cor, aroma e sabor característico.</p>	<p>UND</p>	<p>15</p>
<p>Batata palha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com data de empacotamento e validade visíveis.</p>	<p>PCT</p>	<p>0</p>
<p>Bebida láctea sabor Morango apresentação saco polietileno, características adicionais com jogurte e polpa de frutas. (saquinho de 1 litro). Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.</p>	<p>UND</p>	<p>0</p>
<p>Biscoito Amantigado Leite. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8g a 11,5 g.</p>	<p>PCT</p>	<p>20</p>
<p>Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maizena, Coco e Maria com Crocante sem recheio, de 1º qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorurais trans e comer o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar quebração dentro da embalagem.</p>	<p>LT</p>	<p>600</p>
<p>Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maizena, Coco e Maria com Crocante sem recheio, de 1º qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorurais trans e comer o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar quebração dentro da embalagem.</p>	<p>CX</p>	<p>300</p>
<p>Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maizena, Coco e Maria com Crocante sem recheio, de 1º qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorurais trans e comer o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar quebração dentro da embalagem.</p>	<p>PCT</p>	<p>600</p>
<p>Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maizena, Coco e Maria com Crocante sem recheio, de 1º qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorurais trans e comer o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar quebração dentro da embalagem.</p>	<p>PCT</p>	<p>0</p>

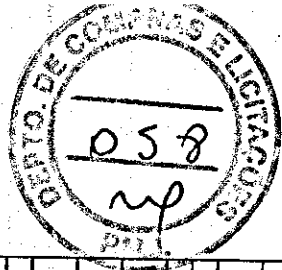



 Marcela Bertoni de Carverh
 Nutricionista
 CRN-8 3077

75

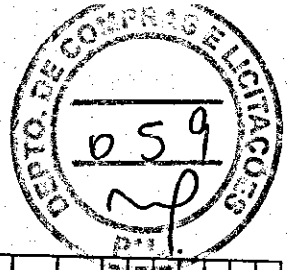
Biscoito doce Maria. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8,5 g a 9,4g.	CX	400
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.	PCT	0
Biscoito recheado, apresentação redondo classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos, pacote de 140 g;	PCT	0
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; Isenta de gordura trans.	PCT	600
Biscoito salgado cream cracker INTEGRAL, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; Isenta de gordura trans.	PCT	0
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, SEM LACTOSE de 10 unidades, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g ; Isenta de gordura trans.	PCT	0
Biscoito salgado INTEGRAL, de boa qualidade, sachê com 2 und. Data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos. Peso líquido 09 gramas	PCT	200
Biscoito salgado, de boa qualidade, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos	PCT	120
Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos	UND	0
Bombom recheado, cobertura de chocolate preto, tamanho unitário médio de 20 gr pcte de 1 kg contendo aproximadamente 47 unidades embaladas individualmente.	PCT	0
Cafê torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	UND	0
Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	PCT	1450
Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	0
Canela em pó com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livres de sujidades e parasitas.	KG	0
Cereais matinais, composição flocos de milho apurados e chocolate. (pacote de 1 kg)	UND	0
Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto físico pó, aplicação infantil, enriquecida com vitaminas e minerais. (Lata 400 gr)	UND	50
Chá de camomila, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	PCT	0
Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	LATA	35
Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	70
Chá de Hortaliça, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	40
Chá mate torrado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	CX	60
Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta	CX	40
Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	800
Chocolate meio amargo, em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	0
Chocolate, apresentação em pó instantâneo, SEM LACTOSE, de 10 unidades, data de fabricação recente, pacote de 400 g, bem fechados e intactos.	UND	0
Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)	UND	0
Cravo da Índia pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	40
Crema de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr)	PCT	0
Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem inteira com todas as informações de fabricação e validade.	LATA	200
Doce de leite simpinês, tipo em pasta leite e açúcar sem amido. Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	POTE	200
Extrato verde em conserva, inteiro, prazo de validade 24 meses. Embalagem deve apresentar-se intacta.	POTE	200
Extrato de tomate simpinês, concentrado, semos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten.	LATA	400
Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.	LATA	760
Farinha de mandioca, tipo 1, seca, fina e torrada. (pacote de 1 kg)	PCT	70
Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo Biji, características adicionais degreainado/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	PCT	70
Farinha de rocca, seca e fina embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	KG	230
Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	0
Farinha de trigo INTEGRAL, embalagem de 1 kg, livre de sujidade. Embalagem original intacta com todas as informações de fabricação e validade.	PCT	60
Farinha lactea enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de lata. 400 g;	PCT	30
Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e integros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	LATA	12
	KG	1000

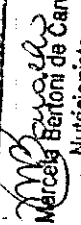
55



M. B. Barcellos
 Nutricionista
 CRN-R 3077

Releijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e integros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	1000	/
Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	PCT	0	/
Fermento em pó químico leite de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar; Filtro de papel, similar a melita, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	LATA	120	/
Fubá mimoso de milho, amarelo tipo I, embalagem com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta;	Pct	0	/
Gelatina, sabores diversos (abacaxi, laranja, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme	KG	300	/
Gelatina diet, caixa com 12 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	KG	320	/
Gelêla sortida sachê - sabor Golaba Morango e Uva caixa com 144 und x 15g.	UND	390	/
Gelêla sortida. Diet sachê sabor Golaba Morango e Uva - caixa com 144 und x 15g.	CX	50	/
Golabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade	CX	40	/
Grão de bico, pacote de 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor e odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	UND	0	/
Jogurte com polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades.	KG	200	/
Jogurte do tipo bananinho a base de leite desnatado, xarope de açúcar, preparado de morango (sabor, frutado, poça de morango, açúcar, amido modificado, zinco, ferro, vitaminas D e E, estabilizantes goma xantana, goma carragena e carboximetilcelulose, acidulantes ácido tartárico e ácido cítrico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e corante natural carmin), creme de leite, cálcio, cloreto de cálcio, fermento lácteo, quimosina e estabilizantes goma guar, carboximetilcelulose, goma carragena e goma xantana. Contém Glúten. (bandeja com 06 unidades).	BAND	0	/
Jogurte UHT, com 0% de gordura e sem adição de açúcares. Sabor morango, apresentação garrafa de plástico (garrafa pet) com tampa, peso 900ml. Contar as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem de ANVISA, com registro no SIF/SIP.	BAND	0	/
Jogurte, SEM LACTOSE . Sabor morango ou frutas vermelhas c/ 163g. Contar as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem de ANVISA, com registro no SIF/SIP.	UND	200	/
Laranja MARSA alimentícia, fresca, refrigerada, formato latão, cor amarelo, sabor pronto; OUVA pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas; Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resesistente, pesando 1 kg, deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	KG	0	/
Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, inodoro de granulação e coloração branca. (leite de 395 gr) 69mg de cálcio e 30mg de sódio.	KG	0	/
Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e após para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsificante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	LATA	150	/
Leite em pó integral instantâneo, para dietas com restrição de lactose (SEM LACTOSE). Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 300 a 400g.	UND	0	/
Leite em pó, similar ou superior a leite, com 400 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	PCT	50	/
Leite de vaca, UHT, integral. Após aberto conservar sob refrigeração de 10 C a 10°C, e consumir em até 48 horas	LATA	30	/
Leite de vaca, UHT, desnatado, 0% de gordura. Após aberto conservar sob refrigeração de 1°C a 10°C, e consumir em até 48 (caixa de 1 litro)	LITRO	8000	/
Leite de soja, UHT. Após aberto conservar sob refrigeração de 1°C a 10°C, e consumir em até 48 horas (caixa de 1 litro)	LITRO	1000	/
Lentilha pacote de 500 gramas, livre de sujidades, parasitas e ervas, cor amarela e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta.	LITRO	150	/
Maio condimento apresentação desidratada, aspecto físico em folhas aplicação culinária. (pcte de 10 gr)	KG	150	/
Macarrão com ovos, tipo ave maria, conchinha, letrinhas, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	PCT	0	/
Macarrão espaguete com ovos; embalagem de 300 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	1800	/
Macarrão parafuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	455	/
Macarrão INTEGRAL tipo espaguete embalagem de 500g, pacotes bem fechados e intactos. Ingredientes: Farinha de trigo integral e glúten de trigo.	KG	20	/
Malonese, tipo tradicional, quantidade calorica 360/100, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário. Embalagem plástica de 500 gr.	PCT	130	/
Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade.	POTE	300	/
Margarina com sal de boa qualidade, SEM LACTOSE , sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade. (SIMILAR A BECEL)	POTE	500	/
Margarina com sal - caixa com 192 bilstera x 10g.	KG	0	/
Margarina sem sal - caixa com 120 bilstera x 10g.	CX	120	/
Margarina sem sal - caixa com 100 bilstera x 10g.	CX	100	/




 Marcela Bertoni de Carvalho
 Nutricionista
 CRN-8 3077

Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 gr, lacerado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	0
Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacerado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	0
Milho verde, em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozidos, prazo de validade 2 anos, aplicação uso culinário (lata de 200 gr).	LATA	650 /
Mistura para preparo de bebida doce sabor chocolate, chocolate com Omega 3, Brigaçote, morango, açúcar com frutas, sabão de frutas, coco e baunilha, emriquecida com vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, não conter gorduras trans e saturada, de 1ª qualidade. Já adoçado e que contenha em sua composição leite integral em pó, com rendimento de 1:4. Embalagem de saco de políéster metalizado e termossoldável de 1 Kg. A tabela Nutricional deve ser impressa na embalagem, não será aceito adesivos, com data de empacotamento e validade visíveis. Com o sabor e consistência desejável.	KG	0
Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.	UND	0
Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colesterol e ser fonte de Vitamina E e Omega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml.	UND	1200 /
Órgano condimento, apresentação desidratada, matéria - prima orgânico aspecto físico granulado, aplicação alimentícia, (pacote de 10 gr).	PCT	50 /
Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacerados e intactos.	PCT	0
Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: Chocolate, morango, baunilha, banana com avelã, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacerados e intactos;	KG	0
Pó para pudim diet caixa com peso líquido 25 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas. 500 gramas)	KG	150 /
Povinho, azedo, branco acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	CX	200 /
Povinho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	PCT	0
Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).	PCT	0
Queijo ralado, ingredientes queijo permeado, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	PCT	70 /
Quilera de milho amarelo tipo 1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;	PCT	0
Refresco em pó, sabores variados (Uva, Morango, Limão, Tengerina), concentrado, produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem aromas e corantes artificiais podendo apresentar somente substâncias permitidas por lei. Diluição máxima permitida de 1 para 4 litros. (Pacote de 1 kg) de polpa de fruta desidratada. Diluição para 01 litro, embalagem de 30 gramas;	KG	180 /
Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pórola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulegem conforme resolução da ANVISA. (Pacote de 500 gr).	PCT	0
Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulagem uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;	UND	0
Sal refinado iodado - sachê 01 grama - Caixa com 2000 und	PCT	100 /
Suco concentrado (GOIABA), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deve conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	KG	730 /
Suco concentrado (MANGA), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deve conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	CX	30 /
Suco concentrado (MARACUJÁ), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deve conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	100 /
Suco concentrado (PESSEGO), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deve conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	300 /
Suco concentrado (UVA), produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deve conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1l	LITRO	500 /
Uva passas escura sem sementes, pte de 200 gr embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	LITRO	50 /
Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;	LITRO	250 /
Tempero cebola alho e salsa, apresentação desidratada, aspecto físico granulado aplicação culinária.	PCT	0
Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.	KG	0
Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml).	PCT	0
Vinagre de vinho tinto sachê. Embalagem individual / 4 ml - Caixa com 192 unidades	KG	100 /
Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	UND	400 /
	CX	30 /
	UND	110 /



Marcela Bertoni de Carvalho
 Nutricionista
 CRN-8 3077

Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de infirmitades defetivas graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	600
Abobrinha verde - espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	KG	1000
Acelega, verdura em natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade;	UND	500
Alface crespa, verdura em natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade	KG	600
Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, grávido, novo e de boa qualidade;	KG	300
Banana catira, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	200
Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	200
Laranja tipo LIMA, fruta em natura, UNIDADE COM ATE 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, da 1ª qualidade.	KG	0
BATAIA DOCE, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	0
Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	400
Berinjela Intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	2000
Beiriraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica.	UND	100
Brócolis, maço com 600 a 700 gr. espécie comum, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade.	KG	600
Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	MAÇO	960
Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	KG	700
Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	MAÇO	350
Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico.	KG	1500
Couve Mantega Intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	700
Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	MAÇO	600
Goiabá, fruta em natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	MAÇO	400
Laranja, fruta em natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade;	UND	400
Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade grávida com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	KG	200
Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	200
Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	UND	150
Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	1130
Melancia, fruta em natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	900
Melão, fruta em natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	KG	0
Morango, fruta em natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	0
Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	KG	0
Ovo de galinha INTEGRAL pasteurizado em pó, desidratado. Pó fino 100% natural, de coloração amarela característico, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característicos. Embalagem: pacotes de polietileno, com 1kg cada. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. Vida Útil - período mínimo de 12 meses a partir da data da embalagem. Transporte e armazenamento sem refrigeração.	KG	52
	BAND	55
	PCT	60
Pepino, espécie capira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1ª qualidade.	KG	150
Pêra, fruta em natura, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	0
Plântão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	30
Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos;	KG	0
Repolho verde intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	KG	500
Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	MAÇO	350
Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	1400
Uva rubi, fruta em natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	75
Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade.	KG	400

15



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidad. Alta - Cx. Postal II - Fone (43) 3535 - 9400 - Fax (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP B. 200-000 - CNPJ 76.910.900-0001-38 - www.jaguariaiva.pr.gov.br

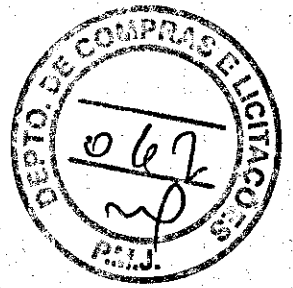
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 13913 - 2016



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE SAÚDE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 09/11/2016 11:53:13
SÚMULA: OFICIO Nº 941/FINAN/SEMUS/2016- SOLICITA PROCESSO LICITATÓRIO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER A DEMANDA DO HMCL.
DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo

59

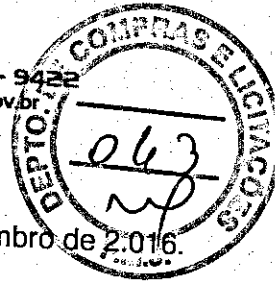


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.911.900/0001-38 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE SAÚDE



Ofício nº.941/FINAN/SEMUS/16.

Jaguariáiva, Pr. 08 de Novembro de 2016.

Prezado Senhor:

Solicitamos a V.Sa., pedido de Processo Licitatório para aquisição de **Generos Alimentícios**, para atender demanda do HMCL.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE -

Código reduzido: 359

Dotação 3.3.90.30.00.00.00.1.369 - Material de Consumo

Sem mais para o momento, apresentamos nossos protestos de estima e distinta consideração.

Atenciosamente,


SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE


DEPARTAMENTO FINANCEIRO SEMUS

60

ILMO. SR.

Mauricio Rodrigues de Almeida

M. D. Diretor do Departamento de Compras e Licitações



SECRETARIA DE SAÚDE
RUA ROCHA POMBO ESQUINA COM RUA JOÃO
PERNETA, 101 - CIDADE ALTA
SEMUS - (43) 3535 - 2122

Ofício 104/2016

Jaguariaíva, 07 de Novembro de 2016

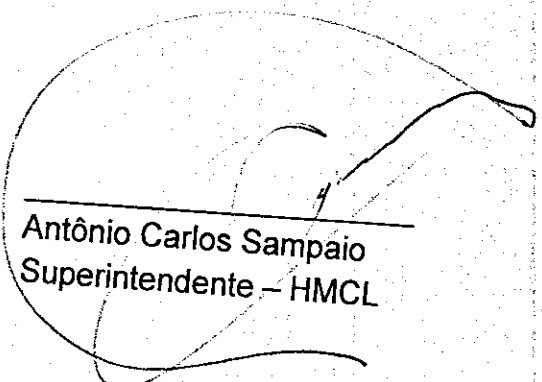
Prezado Senhor:

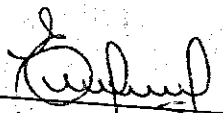
Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria o pedido de

LICITAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE FALTAM NA LISTA,
para atender a demanda Hospital Carolina Lupion no ano 2017.

Sem mais no momento.

Atenciosamente.


Antônio Carlos Sampaio
Superintendente - HMCL


Ezequiel dos Santos Coelho
Chefe Auditoria / Ouvidoria
Almoxarifado - HMCL

Ilustríssimo Senhor
Gilberto da Silva Lúcio
M.D. Diretor Financeiro **SEMUS**
Jaguariaíva - PR

C 1

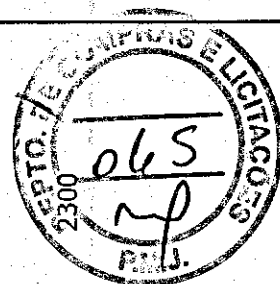


Prefeitura Municipal de Jaguariá

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni
Praça Euzebio Manoel 142 - Cidade Nova - Ca. Postal: 35.245 - Fone: (43) 35.345 - 9400 - Fax: (43) 35.345 - 9422
Jaguariá - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900-000438 - compras@jaguaria.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

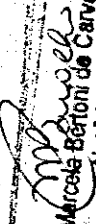
UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR	EMPENHO
	1300	/	
Carne bovina, PATINHO corte em bifes; Ingredientes: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em BIFES de 80 a 100g em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g. Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs	KG		
Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG		



23 /

Marcelo Berton de Carvalho
Nutricionista
CRN-6 5077

	<p>Carne de porco, tipo PERNIL traseiro congelado, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura, e osso. Corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p>Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.</p>	KG	1200
	<p>SALSICHA BOVINA-SUJINA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data da entrega. Sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	25
	Adoçante em pó sachê - 1000 unidades na caixa. Peso por sachê 0,8 gramas.	CX	5
	Amido de milho - pacote de 1 kg, livre de sujidade. Embalagem e rotulagem conforme a ANVISA.	KG	40
	Ameixa preta seca e sem caroço. Pacote de 200 gramas	PCT	110


 Marcela Bertoni de Carvelho
 Nutricionista
 CRN-8 3077



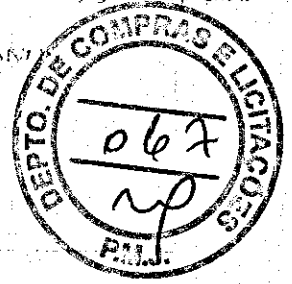


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal 11 - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - mujaguariaiva.pr.gov.br

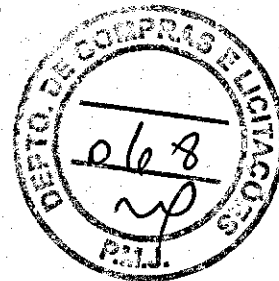
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO



64

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 13472 - 2016

Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE SAÚDE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

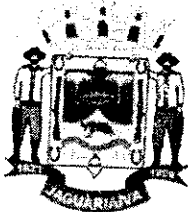
DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA OFICIO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 28/10/2016 11:07:27
SÚMULA: OF. 2433/2016 - ENCAMINHA OFICIO Nº 192 DO CAPS COM A RELAÇÃO DA QUANTIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DA UNIDADE NO ANO DE 2017.

45

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo



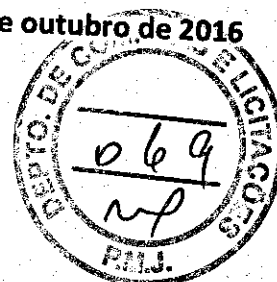
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE SAÚDE

Of.2433/2016

Jaguariáiva, 27 de outubro de 2016

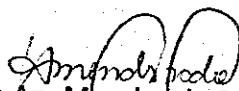


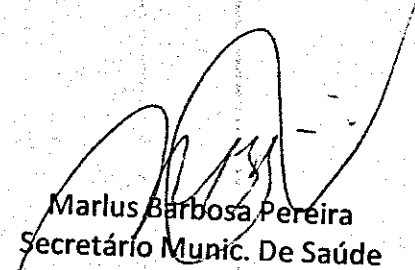
Ilmo Sr

Vimos encaminhar através do presente OF. nº 192 do CAPS com a relação da quantidade de gêneros alimentícios para uso da Unidade no ano de 2017.

Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos e colocamo-nos a disposição para esclarecer eventuais dúvidas.

Atenciosamente,


Ione Ap. Mendes do Prado
Compras - SEMUS


Marlus Barbosa Pereira
Secretário Munic. De Saúde

66

ILMO SR
MAURICIO RODRIGUES DE ALMEIDA
DIRETOR DPTO COMPRAS E LICITAÇÕES





Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

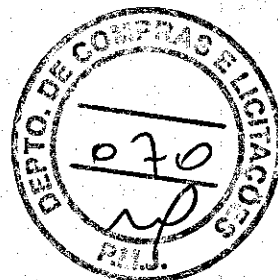
Praça Getúlio Vargas, 60 - Centro - Cx. Postal, II - Fone: (43) 3535 - 1833 - Fax (43) 3535 - 2130
Jaguariáiva - PR - CEP: 84.200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br

CENTRO MUNICIPAL DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL I
Caps - Vovó Tônica

Ofício nº 192/ 2016- CAPS

Jaguariáiva, 27 de outubro de 2016

Ilmo Senhor



Venho por meio deste, encaminhar em anexo, pedido de alimentos, para atender as necessidades do CAPS no ano de 2017, conforme Projeto de Trabalho da unidade.

Cordialmente,

Aline Cristina Correa Anselmo

Enfermeira/ Coordenadora CAPS

Aline C. Correa Anselmo

Enfermeira

COREN-PR 286 305

67

Ilmo Senhor

Marlus Barbosa Pereira

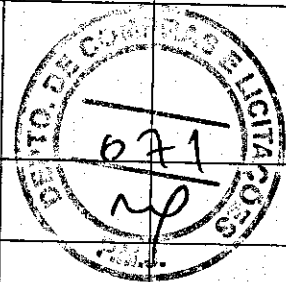
Secretário Municipal de Saúde

NESTA

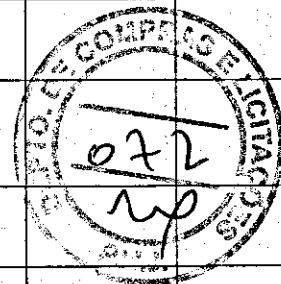
Recebido
27/10/16
[Handwritten signature]
17:09



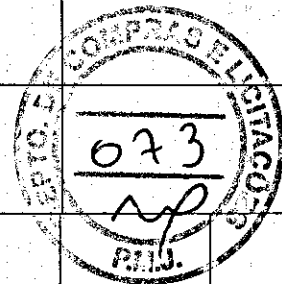
ITEM	UND	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS PERECÍVEIS	QTDE	Valor unit	MARCA	Valor total	EMPRESA
33	KG	Achocolatado, apresentação pó instantâneo, sabor chocolate, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.	40 /				
35	KG	Amido de milho pacote de 1kg livre de sujidade, conforme Resolução ANVISA;	2 /				
36	UND	Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos	100 /				
37	KG	Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme	05 /				
40	KG	Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacrados e intactos.	70 /				
41	KG	Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com aveia, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos;	2 /				
43	PCT	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade;	10 /				
44	PCT	Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente.	02 /				
45	UND	Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Pote com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	01 /				
48	LATA	Ameixa em lata, com 350 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	20 /				
50	LATA	Creme de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr).	50 /				
53	LATA	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, insento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)	50 /				
59	PCT	Amendoim in natura, sem casca, pacote de 500 gr.	10 /				
61	PCT	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, açúcar e sal, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)	10 /				
62	KG	Fubá mimoso de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta ;	05 /				
65	KG	Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	20 /				
66	KG	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	20 /				
67	PCT	Polvilho, azedo, branco acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500	03 /				



		gramas)					
68	PCT	Polvilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	03 /				
72	PCT	Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pérola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. (Pacote de 500 gr).	05 /				
74	PCT	Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans.	100 /				
75	UND	Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos	30 /				
76	PCT	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1ª qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. serão biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas R\$alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como nao se apresentar quebradiço dentro da embalagem.	20 /				
77	PCT	Biscoito salgado cream cracker integral, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	20 /				
78	PCT	Biscoito, tipo recheado, apresentação redondo classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos, pacote de 140 g;	100 /				
84	PCT	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, , duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	60 /				
85	CX	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	30 /				
90	UND	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.	10 /				
	PCT	Cravo da Índia pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	05 /				
	PCT	Bombom recheado,, cobertura de chocolate preto, tamanho unitário médio de 20 gr pcte de 1 kg contendo aproximadamente 47 unidades embalados individualmente.	10 /				
103	UND	Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	10 /				
105	UND	Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	01 /				
111	PCT	Leite em pó integral Instantaneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	200 /				
114	POTE	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	20 /				
117	POTE	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade.	40 /				



12	PCT	Farinha de trigo especial embalagem de 1 kg, enriquecida com ferro e acido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	10 /				
129	LATA	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico, tipo pó royal ou similar	05 /				
136	UND	Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo.	100 /				
141	LITRO	Suco concentrado (Manga), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	10 /				
142	LITRO	Suco concentrado (MARACUJA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	10 /				
143	UND	Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colesterol e ser fonte de Vitamina E e Ômega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.	10 /				
144	KG	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;	01 /				
70	PCT	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	15 /				
186	PCT	Ovo integral pasteurizado em pó, desidratado. Pó fino 100% natural, de coloração amarela característico, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característicos. Embalagem: pacotes de polietileno, com 1kg cada. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. Vida Útil - período mínimo de 12 meses a partir da data da embalagem. Transporte e armazenamento sem refrigeração.	08 /				



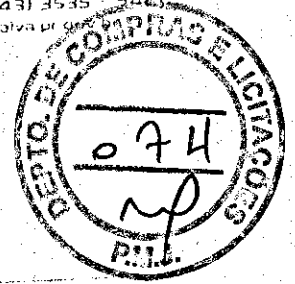
70



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal, II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - info@jaguariáiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

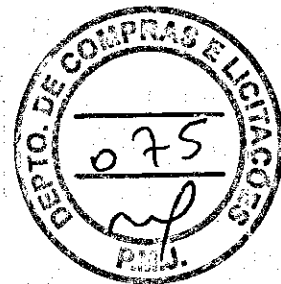


FOLHA DE INFORMAÇÃO

71

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 13975 - 2016



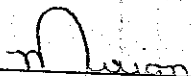
Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
ENDEREÇO: RUA PREF. ALDO SAMPAIO RIBAS Nº 109, CIDADE ALTA, JAGUARIAIVA
TELEFONE: (43) 3535-1200 CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHAMENTO DE RELAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 10/11/2016 16:11:52
SÚMULA: MEMORANDO INTERNO Nº 988/16 - ENCAMINHA RELAÇÃO DE ALIMENTOS PARA AS ESCOLAS, CEMEIS E DEPARTAMENTOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE PARA LICITAÇÃO DO ANO DE 2017.
DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS


Responsável pelo Processo

72



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

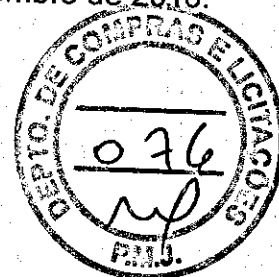
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - smece@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

Memorando interno nº 988/16

Jaguariáiva, 10 de novembro de 2016.


Prezado Senhor




Pelo presente, estamos encaminhando, em anexo, a Relação de Alimentos para as Escolas, CEMEIS e departamentos da Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esporte para licitação do ano de 2017.

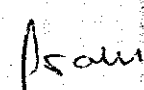
Sendo o que se apresenta para o momento, ficamos a disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,


Rosane Scatolin Machado
Sec. Mun. de Educação, Cultura e Esportes

Rosane Scatolin Machado
Secretária da Educação, Cultura e Esporte
Decreto nº 212/2016 de 01/06/2016


Adriana de Castro
Chefe da divisão da alimentação e Nutrição Escolar
Decreto 048/2013 de 03/01/2013


Juliana Olivo de Sales
Nutricionista - CRN₈ 1155

ILMO SENHOR
ELIO ZUB JUNIOR
M.D. DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE COMPRAS
JAGUARIAIVA - PARANA

73





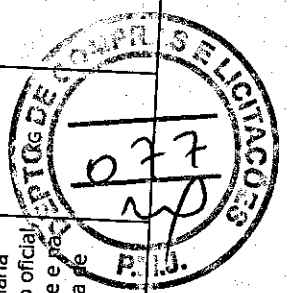
Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Centro Administrativo Prefeito Omilo Renato Bironi
 Praça Isabel Branco, 14 B - Cidade Alta - CEP: 84200-000 - Fone: (43) 3335 - 9400 - Fax: (43) 3335 - 9422
 Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.903.300/0001-38 - e-mail: @jagaraiava.pr.gov.br

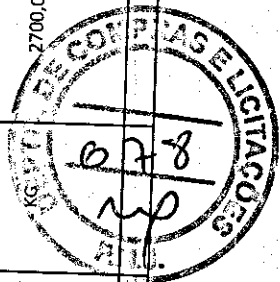
At

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

<p>ALMONDEGA BOVINA CONCELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLUTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>	<p>UND</p>	<p>10500,00</p>
<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, músculo, acém ou paleta. Devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF), Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.</p>	<p>KG</p>	<p>110,00</p>
<p>Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF) mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.</p>	<p>KG</p>	<p>2700,00</p>
<p>Carne de frango, tipo COXA I; SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem piçagosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e ovos, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, e n sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial (ANVISA), endereço do fabricante; e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>KG</p>	<p>5000,00</p>



<p>Carne de Frango moída temperada empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprios e agradáveis, o produto deve ser livre de gorduras livres e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marc 3, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.</p> <p>CARNE DE MERLUZA empanada temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura próprias, crocante externamente e macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gorduras trans. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com o alimento, lote, data de resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>10500,00</p>	<p>UND</p>	
<p>Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bife, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>1000,00</p>	<p>KG</p>	
<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 à 90 unidades. Com registro no SIF.</p>	<p>2700,00</p>	<p>KG</p>	
<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	<p>3500,00</p>	<p>UND</p>	
<p>LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 Kg, embalagem de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>10500,00</p>	<p>UND</p>	
<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e esverdeadas, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>1000,00</p>	<p>KG</p>	



Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.

Sorvete cremoso 70g, diversos sabores, com 14g de carboidrato, 2,1g de gordura total, 1,9 g de proteína, 65 mg de cálcio e 33mg de sódio por unidade. A chocolateado, apresentação pó instantâneo, características físicas adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.

Achocolatado, apresentação líquida 200ml, com leite; Integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte. Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 1 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade. Arroz branco polido tipo 1, pacotes de 5 Kg. embalagem em primária em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade 12 meses, ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg);

Bataata palha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico. Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Malsena, Coco e Maizena com Chocolate sem recheio, de 1ª qualidade. (SEM LACTOSE). Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o glúten e gorduras trans deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.

Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. Chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos isenta de gordura trans. Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans. Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, SEM LACTOSE de 1ª qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.

Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos. Bolo bolo, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos. Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.

Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.

Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. Cereais matinais, composição flocos de milho açucarado e chocolate. (pacote de 1 kg)

Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.

Chocolate, apresentação em pó instantâneo, SEM LACTOSE, de 1ª qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos de 1Kg.

Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)

Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade;

Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)

Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo biju, características adicionais degerminado/ matado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)

Farinha de rosca, seca e fina embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)

Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.

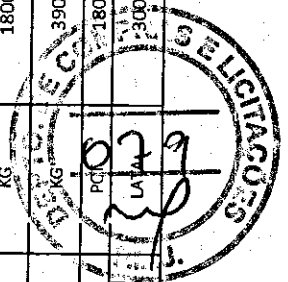
Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituido de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e integros, com características, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.

Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituido de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e integros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.

Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, em balagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.

Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo po royal ou similar;

KG	110,00	/
UND	3500,00	/
KG	400,00	/
UND	3510,00	/
PCT	1320,00	/
PCT	1410,00	/
PCT	140,00	/
PCT	40,00	/
PCT	2640,00	/
PCT	2160,00	/
PCT	40,00	/
UND	600,00	/
UND	3500,00	/
PCT	260,00	/
KG	60,00	/
KG	60,00	/
PCT	800,00	/
CX	660,00	/
KG	30,00	/
PCT	250,00	/
POTE	480,00	/
POTE	96,00	/
LATA	3240,00	/
KG	760,00	/
PCT	140,00	/
PCT	400,00	/
KG	1800,00	/
KG	390,00	/
PCT	180,00	/
LATA	300,00	/



Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;

Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt
 Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt
 Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt
 Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt
 Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt

Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;

Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.

Vinagre, matéria prima fruta maçã, tipo macio, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual limpo e sem depósitos. (Carrafa pet de 750 ml).

Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, grátido, novo e de boa qualidade;

Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.

Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;

Cebola, pera de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;

Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade;

Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis;

Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade;

Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis;

Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade grátida com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (Intacta);

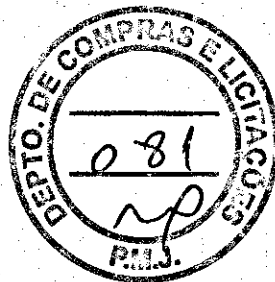
Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;

Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;

Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;

Tomate verde tipo 1 em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;

KG	600,00
LITRO	300,00
LITRO	300,00
LITRO	300,00
LITRO	300,00
LITRO	300,00
LITRO	300,00
KG	180,00
KG	160,00
UND	216,00
KG	150,00
KG	3600,00
KG	650,00
KG	550,00
KG	650,00
KG	650,00
KG	3600,00
KG	3000,00
UND	1800,00
KG	300,00
KG	7000,00
BAND	250,00
KG	650,00



Prefeitura Municipal de Jaguarina

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baron
Praça Isabel Branco, 143 - Cidade Alta - Fone (41) 3635 - 9400 - Fax (41) 3635 - 9422
Jaguarina - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.903.900/0001-39 - compras@pmp.jaguarina.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G);

INGREDIENTES: Carne bovina, água, gota Jura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante carmim, antioxidante eritorbo de sódio (antioxidante E316), sem pimentão. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).
EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.

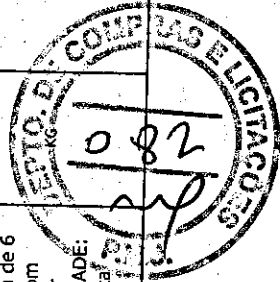
Apresentado, faturado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.

CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, músculo, acém ou paleta, devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografiado. Com registro no (SIF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Carne bovina in natura moída congelada, tipo MILO DE AÇEM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografiado. Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.

Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOSTA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.



1800,00	UND	1
30,00	KG	1
1200,00	KG	1
1200,00	KG	1
1400,00	KG	1
600,00	KG	1

67

Carne e Frango moída temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboxilato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado as calhas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.

CARNE DE MERLUZA empanado temperado e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de pexe merluza. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável, sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição interna, o produto deve ser livre de gorduras trans. Registro no SIF. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta endereçada do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com o alimento, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. **CARNE DE PORCO** in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifês, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades; congelada, acondicionada em Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o empilhamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.

HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. **NÃO CONTÉM GLUTEN.** **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalado individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:** Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 4 meses; impressão na embalagem primária e nos envelopes. **ARMAZENAMENTO:** Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Com registro no SIF.

KIBE BOVINO CONGELADO (30g) INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). **CONTÉM GLUTEN.** Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:** Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 4 meses; adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com registro no SIF.

LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, chifre e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF; **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 04 meses. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Queijo tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.

Sonete cremoso 70g, diversos sabores, com 14g de carboxilato, 2,1g de gorduras totais, 1,9 g de proteína, 65 mg de cálcio e 33mg de sódio por unidade (fechad). Pacote de 1 kg. **Achocolatado**, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter gluten, diluição: 1kg; 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses. **Açúcar cristal** líquido 200ml, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte.

Afrodinico polido tipo 1, pacote de 5 kg. embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade. **Parafuso**: e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg); **Batata** em pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.

1800,00
UND
200,00
KG
600,00
KG
600,00
UND
1800,00
UND
450,00
KG
30,00
KG
600,00
UND
200,00
KG
594,00
UND
618,00
UND
618,00
UND
25,00
UND



Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Malsena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1º qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter gorduras trans e conter índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, nem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.

Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Malsena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1ª qualidade. (SEM LACTOSE). Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter gorduras trans e conter índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, nem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.

Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. Chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.

Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade. Chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.

Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade. SEM LACTOSE de 1º qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.

Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos

Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos

Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em tampa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.

Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.

Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.

Cereais matinais, composição flocos de milho açúcarado e chocolate. (pacote de 1 kg)

Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto físico pó, aplicação infantil, enriquecida com vitaminas e minerais. (Lata 400 gr)

Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.

Chocolate, apresentação em pó instantâneo, SEM LACTOSE, de 1º qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos de 1kg.

Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)

Doce cremoso de frutas, sabores variados, pacote de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade;

Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias.

Extrato de tomate simples, concentrado, semidos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de Vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.

Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo Biju, características adicionais degerminado/ maceado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)

Farinha de rosca, seca e fina embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)

Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.

Farinha lactea enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de lata. 400 g;

Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.

Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.

Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.

Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico, tipo pó royal ou similar;

Fubá mimoso de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta;

Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, manga, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme)

Goiabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade

Iogurte com polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade

Iogurte, SEM LACTOSE. Sabor morango ou frutas vermelhas C/ 165g. Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.

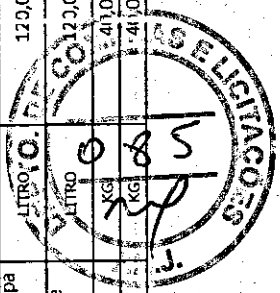
Leite fermentado líquido a base de leite desnatado, açúcar, glicose, fermento lacteo e aroma. Contendo 80g com valor calórico mínimo de 50Kcal, 11g de carboidrato, 1,5g de proteína, 7mg de cálcio e 30mg de sódio.

PCT	100,00
PCT	20,00
PCT	1000,00
PCT	760,00
PCT	20,00
UND	102,00
UND	560,00
PCT	140,00
KG	40,00
KG	40,00
PCT	250,00
LATA	100,00
CX	300,00
KG	20,00
PCT	100,00
POTE	228,00
POTE	48,00
LATA	1080,00
KG	320,00
PCT	50,00
PCT	250,00
LATA	200,00
KG	510,00
KG	210,00
PCT	100,00
LATA	100,00
KG	360,00
KG	300,00
UND	50,00
BAND.	1992,00
UND	60,00
UND	3000,00



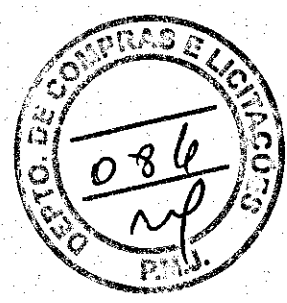
28

	Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos e jequados adicionados de lecitina de soja como emulsificante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	PCT	31,00,00
	Leite em pó integral instantâneo, para dietas com restrição de lactose (SEM LACTOSE). Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 300 a 400g.	PCT	1,00,00
	Macarrão com ovos, tipo ave maria, conchinha, letrinhas, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade.	KG	2 10,00
	Macarrão espaguete com ovos; embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade.	KG	4 10,00
	Macarrão para fuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade.	KG	4 10,00
	Maionesa, tipo tradicional, quantidade calorica 360/100, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário. Embalagem plástica de 500 gr.	POTE	15,00
	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, em alada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fábrica; apresentando data de validade.	POTE	2 12,00
	Margarina com sal de boa qualidade, SEM LACTOSE, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fábrica e apresentando data de validade. (SIMILAR A BECEL)	POTE	12,00
	Milho para caçula branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade.	KG	1 10,00
	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade.	KG	1 00,00
	Mistura para preparo de bebida Láctea sabor Chocolate, Chocolate com omeça 3, pingaço, leite com frutas, coco e baunilha, enriquecida com vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, não conter gorduras trans e saturada, de 1ª qualidade. Já adoçado e que contenha em sua composição leite integral em pó, com rendimento de 1:4. Embalagem de saco de polietileno retornado e termossoldável de 1 Kg. A tabela Nutricional deve ser impressa na embalagem, não será aceito adesivos, com data de empacotamento e validade visíveis. Com o sabor e consistência desejável.	KG	2 00,00
	Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, adjuvante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo.	UND	594,00
	Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colesterol e ser fonte de Vitamina E e Ômega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.	UND	600,00
	Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados: embalagem de 1 kg lacrados e intactos.	KG	400,00
	Pó para pudim: com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com avelã, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos;	KG	200,00
	Polvilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)	PCT	2 2,00
	Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).	PCT	3 2,00
	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	PCT	6 2,00
	Quirera de milho amarelo tipo 1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;	KG	3 0,00
	Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pérola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da FAVISA. (Pacote de 500 gr).	PCT	7 2,00
	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de todo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;	KG	2 10,00
	Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% de água, embalagem de 1l	LITRO	1 10,00
	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% de água, embalagem de 1l	LITRO	1 10,00
	Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% de água, embalagem de 1l.	LITRO	1 10,00
	Suco concentrado (PESEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% de água, embalagem de 1l.	LITRO	1 10,00
	Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% de água, embalagem de 1l	LITRO	1 10,00
	Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;	KG	1 41,00
	Trigo para quili e pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.	KG	1 41,00



20

Vinagre, matéria prima fruta maçã, tipo maço, e índice 4, aspecto físico líquido, aspecto visual limpo e sem depósitos (Garrafa pet de 750 ml).	UND	72,00
Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	UND	300,00
Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário;	KG	400,00
Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, grão, novo e de boa qualidade;	KG	100,00
Banana catuaçu, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos;	KG	3200,00
Batata doce, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	300,00
Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	800,00
Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	1800,00
Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	800,00
Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	UND	200,00
Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	300,00
Laranja, fruta in natura, unidade com até 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	1500,00
Maçã, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação, tamanho uniforme, unidade grãuda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta);	KG	300,00
Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação, tamanho uniforme, unidade grãuda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta);	KG	300,00
Mandioca salta intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	90,00
Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	BAND	300,00
Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	200,00
Morango, fruta in natura, bandeja intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	
Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem de ANVISA, características adicionais: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	
Pêra, fruta in natura, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	
Tomate verde tipo I em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis: aspecto, cor e sabor característicos;	KG	





Prefeitura Municipal de Jaguaraiava

Cemitério Administrativo Prefeito Otello Renato Baro II
Jaguaraiava - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-56 - compras@jaguaraiava.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G);
INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. **CONTEM GLUTEN;** Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).
EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.
ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.

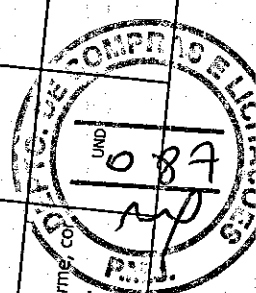
CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, músculo, acém ou paleta, Deverem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no SIF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, **EMBALAGEM PRIMÁRIA** com rotulagem de acordo com a legislação vigente Pacotes com até 2 kg. **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:** Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses. **ARMAZENAMENTO:** Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. **lipídeos: máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.**

Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** de 1 kg a 2 kg. em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base; na boca, sem perfurações ou vazamentos. **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

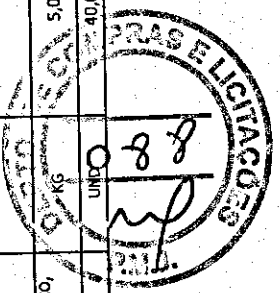
Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, com própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carbohidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA** do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas de deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIF, lote e validade.

	UND	120,00
	KG	5,00
	KG	100,00
	KG	100,00
	KG	200,00
	UND	120,00



58

<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, bastante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>100,00</p>	<p>KG</p>	<p>50,00</p>
<p>Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifés, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso, ; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>120,00</p>	<p>UND</p>	<p>50,00</p>
<p>Filet de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrato e nitrito (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Embalagens 1-2 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p>	<p>50,00</p>	<p>KG</p>	<p>50,00</p>
<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF.</p>	<p>120,00</p>	<p>UND</p>	<p>120,00</p>
<p>KIBÊ BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	<p>50,00</p>	<p>KG</p>	<p>50,00</p>
<p>LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 kg, embalagem deve conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gel de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>50,00</p>	<p>KG</p>	<p>50,00</p>
<p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF, EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	<p>5,00</p>	<p>UND</p>	<p>40,00</p>
<p>Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes: leite e fermento láctico, conservação 0 a 10 °C, características adicionais: de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.</p>	<p>1,9</p>	<p>KG</p>	<p>1,9</p>
<p>Sorvete cremoso 70g, diversos sabores, com 14g de carboidrato, 2,1g de gordura total, 1,9 g de proteína, 65 mg de cálcio e 33mJ de sódio por unidade.</p>	<p>1,9</p>	<p>KG</p>	<p>1,9</p>



Achocolatado, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.	KG	20,00
Achocolatado, apresentação líquida 200ml, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite e m pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte.	UND	54,00
Agúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	102,00
Arroz branco polido tipo 1, pacotes de 5 Kg. embalagem primária em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade 12 meses, ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg.);	PCT	102,00
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade, chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.	PCT	144,00
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos	PCT	135,00
Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos	UND	30,00
Bolito pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos	UND	40,00
Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr., duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	PCT	20,00
Caldio de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	5,00
Caldio de galinha, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.	KG	5,00
Cereais matinais, composição flocos de milho açucarado e chocolate. (pacote de 1 kg)	PCT	24,00
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	CK	60,00
Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade;	POTE	24,00
Doce de leite simples, tipo am pasta leite e açúcar sem amido, embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	POTE	12,00
Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentrada máxima de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.	LATA	216,00
Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo biju, características adicionais degermiado/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	KG	40,00
Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades íntacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	25,00
Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos íntegros e integros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	90,00
Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos íntegros e integros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	30,00
Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	PCT	10,00
Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar;	LATA	10,00
Fubá milmo de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta;	KG	60,00
Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, laranja, e uva), formulação com CORANT E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobrenesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme	KG	40,00
Golabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade	UND	10,00
Ingurte com polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	BAND	40,00
Leite fermentado líquido a base de leite desnatado, açúcar, glicose, fermento lácteo e aroma. Comendo 80g com valor calórico mínimo de 50Kcal, 11g de carboidrato, 1,6g de proteína, 69mg de cálcio e 30mg de sódio.	UND	200,00
Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	PCT	350,00
Macarrão com ovos, tipo ave maria, conchinha, letrinhas, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	20,00
Macarrão espaguete com ovo; embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	60,00
Macarrão parafuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15 mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	60,00
Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e unifo me, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em pote de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentand data de validade.	POTE	24,00

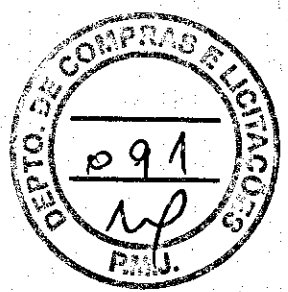


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni
Praça Inabal Branco, 142 - Cidade Alta - C. Postal II - Fone: (43) 3535 - 2400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 74.90.900/0001-98 - www.pmfjaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg, embalagem original, lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.			PCT 18,00 /
Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.			UND 3,00 /
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade, chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.			PCT 72,00 /
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, lata de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; Isenta de gordura trans.			PCT 81,00 /
Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr., duplamente embalado, sendo em caixa plástica e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.			PCT 60,00 /
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.			CX 6,00 /
Filtro de papel, similar a melitta, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.			Pct 30,00 /
Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt			LITRO 12,00 /
Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt			LITRO 12,00 /
Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.			LITRO 12,00 /



ES

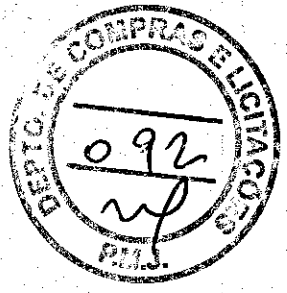


Prefeitura Municipal de Juaraiaíva

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renal O Baroni
Praça José de Brancos, 1412 - Cidade Alta - Juaraiaíva - PI - CEP: 84200-000 - Fone: (43) 3635 - 9401 - Fax: (43) 3635 - 9432
Jaguarí Av. - PI - CEP: 84200-000 - CNPJ: 17.830.900/0001-36 - e-mail: prefeitura@juariaiva.pi.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Adoçante cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original	laçada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	60,00
Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.		UND	14,00
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade, chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.		PCT	48,00
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; Isenta de gordura trans.		PCT	54,00
Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr., duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.		PCT	120,00
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.		CX	20,00
Filtro de papel, similar a mellita, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.		Pct	60,00
Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt		LITRO	12,00
Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt		LITRO	12,00
Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.		LITRO	12,00
Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.		LITRO	12,00
Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt		LITRO	12,00



205

0 6

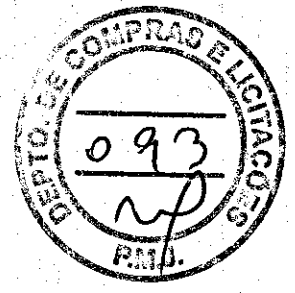


Prefeitura Municipal de Jaguarari

Centro Administrativo Prefeito Ovídio Renato Baroni
 Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - CEP: 76.900-000 - Fone: (48) 3635.2400 - Fax: (48) 3635.9422
 Jaguarari - PR - CEP: 76.900-000 - CNPJ: 76.900.000/0001-96 - compras@prefmunicipal.jaguarari.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Açúcar cristal branco de boa qualidade	pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.		PCT	60,00	/
Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.			UND	6,00	/
Biscoito doce rosquinha de boa qualidade, chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans.			PCT	48,00	/
Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.			PCT	54,00	/
Cafê torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sem o em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.			PCT	160,00	/
Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.			CX	10,00	/
Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados de lectina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.			PCT	125,00	/
Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt			LITRO	12,00	/
Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt			LITRO	12,00	/
Suco concentrado (MARACUJA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt			LITRO	12,00	/
Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.			LITRO	12,00	/
Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt			LITRO	12,00	/



50

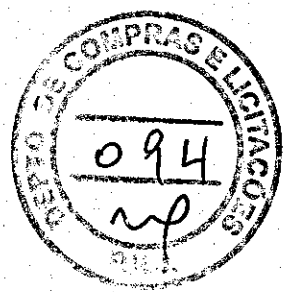


Prefeitura Municipal de Jaguarari, GO

Centro Administrativo Prefeito Otávio Renato Baroni
 Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - CEP: 76.900-000 - Fone: (61) 3335-3400 - Fax: (61) 335-9432
 Jaguarari - PR - CEI: 84200-000 - CNPJ: 76.900.900/0001-36 - www.prefeitura.jaguarari.go.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

<p>50</p> <p>Acúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com toda as informações necessárias, data de fabricação e validade.</p> <p>Biscoito doce rosquinha de boa qualidade, chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; Isenta de gordura trans.</p> <p>Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; Isenta de gordura trans.</p> <p>Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente e embalado a vácuo, torração esc.ira, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.</p> <p>Chá mate tostado, embalgem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.</p> <p>Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de fruta e 10% água, embalagem de 1lt</p> <p>Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de fruta e 10% água, embalagem de 1lt</p> <p>Suco concentrado (MARACUJA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.</p> <p>Suco concentrado (PESSALO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.</p> <p>Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, de fruta e 10% água, embalagem de 1lt</p>	<p>PCT</p> <p>PCT</p> <p>PCT</p> <p>PCT</p> <p>CX</p> <p>LITRO</p> <p>LITRO</p> <p>LITRO</p> <p>LITRO</p> <p>LITRO</p>	<p>48,00</p> <p>60,00</p> <p>54,00</p> <p>60,00</p> <p>20,00</p> <p>12,00</p> <p>12,00</p> <p>12,00</p> <p>12,00</p> <p>12,00</p>
--	--	---



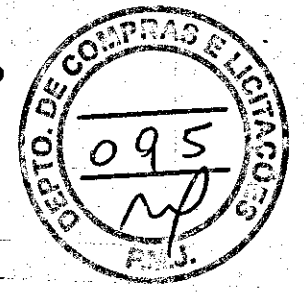


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal II - Fone (43) 3535 - 9400 Fax (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900-0001-38 - www.jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

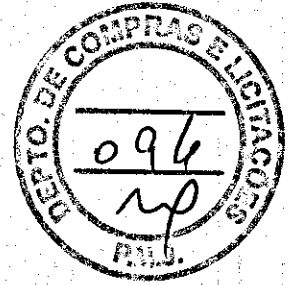
FOLHA DE INFORMAÇÃO



Lined area for providing information.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 15235 - 2016



Página 1 de 1

DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE SAÚDE
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

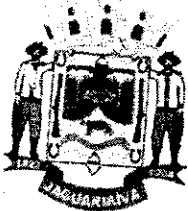
DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHAMENTO DE RELAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 08/12/2016 16:29:53
SÚMULA: OFICIO Nº 2743/2016- ENCAMINHA RELAÇÃO DA QUANTIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ,PARA SEMUS ,CLINICA DE FISIOTERAPIA NO ANO DE 2017.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo

93



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

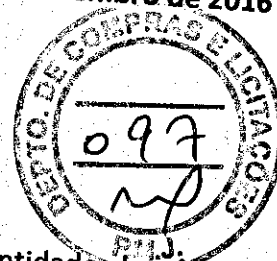
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - semus@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE SAÚDE

Of.2743/2016

Jaguariáiva, 07 de dezembro de 2016

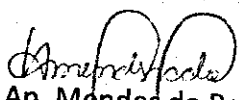
Ilmo Sr



Vimos encaminhar através do presente a relação da quantidade de gêneros alimentícios para uso desta Secretaria, Unidades de Saúde e Clínica de Fisioterapia no ano de 2017.

Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos e colocamo-nos a disposição para esclarecer eventuais dúvidas.

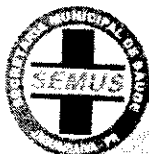
Atenciosamente,


Ione Ap. Mendes do Prado
Compras - SEMUS


Marlus Barbosa Pereira
Secretário Munic. De Saúde

ILMO SR
MAURICIO RODRIGUES DE ALMEIDA
DIRETOR DPTO COMPRAS E LICITAÇÕES

94



ATA PREGÃO PRESENCIAL 019/2016

56

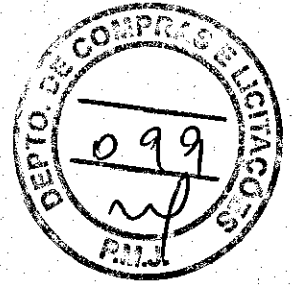


ITEM	UND	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E SERVIÇOS	QTD	Valor unit	Valor total	EMPRESA
	UND	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451I), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.</p>				
	KG	<p>CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, musculo, acém ou paleta, Devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto</p>	75			

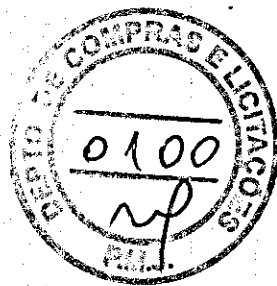
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

76

	<p>deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.</p>						
3	<p>KG</p> <p>Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, DEVEM SER MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lípidos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.</p>	75					
4	<p>KG</p> <p>Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifes, (IQF); INGREDIENTES: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortado em bifes de 80 a 100g em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lípidos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.</p>						

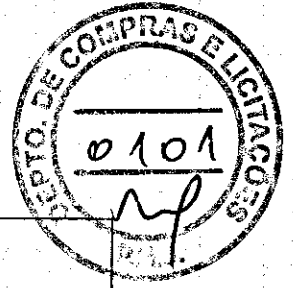


26



5	UND	<p>Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termocolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro no (SIF), Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg</p> <p>Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para strogonoff);</p> <p>Ingredientes: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado em também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs</p>
6	KG	<p>Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifes, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso. ; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.</p>

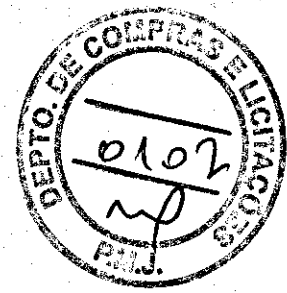
8 b



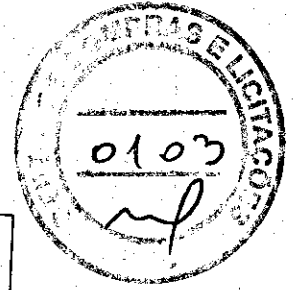
8	<p>Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.</p>				
9	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLUTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11% ; Gordura: máximo 10% ; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>				
10	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (MIOLO DE ACEM/PALETA) CONGELADA, INGREDIENTES: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser moído em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Lípidos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação; Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs</p>				

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

	KG	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO COM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				
KG		<p>Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				



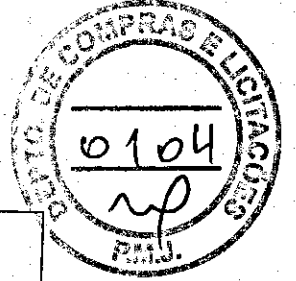
001



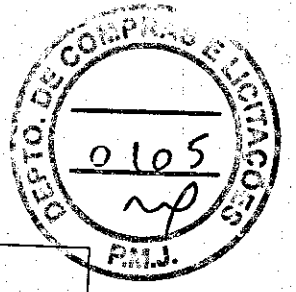
KG	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	150			
UND	<p>Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.</p>				
KG	<p>Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF.</p>				

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

401



16	<p>KG</p> <p>LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas,, com registro no SIF ; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				
17	<p>KG</p> <p>Lingüiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem de devera conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no maximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				
18	<p>KG</p> <p>SALSICHA BOVINA-SUÍNA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 Kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>				

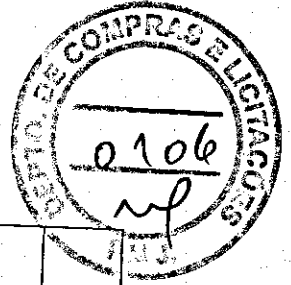


102

20	KG	<p>CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no , SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p>Filé de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e víceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nítrito e nítrato (crítico).</p> <p>Devem possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1-2 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p> <p>Bebida lactea sabor Morango apresentação saco polietileno, características adicionais com iogurte e polpa de frutas. (saquinho de 1 litro). Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP.</p>					
21	LT						
22	BAND						
23	BAND						

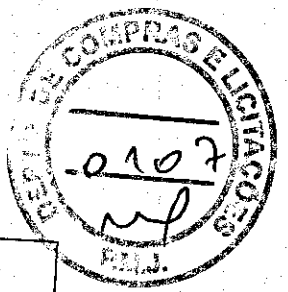
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

101



25	LITRO	Leite de vaca, UHT, integral. Após aberto conservar sob refrigeração de 1° C a 10°C, e consumir em até 48 horas							
27	LITRO	Leite de soja, UHT. Após aberto conservar sob refrigeração de 1°C a 10°C, e consumir em até 48 horas (caixa de 1 litro)							
28	UND	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF.							
29	KG	Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, características adicionais sem pimenta, prazo de validade 60 dias apresentação fatiada, embalagem com 1 kg contendo peso e data							
30	KG	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.							
31	KG	Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.							
32	UND	Sorvete cremoso 70g, diversos sabores, com 14g de carboidrato, 2,1g de gordura total, 1,9 g de proteína, 65 mg de cálcio e 33mg de sódio por unidade.							
33	KG	Achocolatado, apresentação pó instantâneo, sabor chocolate, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.							
34	UND	Achocolatado, apresentação líquida 200ml, sabor chocolate, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal							
35	KG	hidrogenada, extrato de malte,							
36	UND	Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos							
37	KG	Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com							

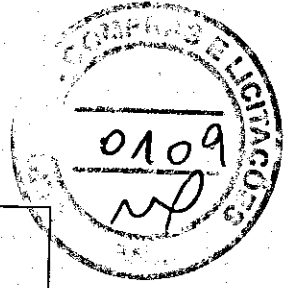
701



38	UND	data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme)							
		Gelatina diet, caixa com 12 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.							
39	KG	Mistura para preparo de bebida Láctea sabor Chocolate, Chocolate com ômega 3, Brigadeiro, Morango, Iogurte com Frutas, Salada de Frutas, Coco e Baunilha, trans e saturada, de 1ª qualidade. Já adoçado e que contenha em sua composição leite integral em pó, com rendimento de 1:4. Embalagem de saco de políéster metalizado e termossoldável de 1 Kg. A tabela Nutricional deve ser impressa na embalagem, não será aceito adesivos, com data de empacotamento e validade visíveis. Com o sabor e consistência desejável.							
40	KG	Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacrados e intactos.							
41	KG	Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com avelã, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos;							
42	CX	Pó para pudim diet caixa com peso líquido 25 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.							
43	PCT	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade;							
44	PCT	Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente.							
45	UND	Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Pote com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	200						
46	CX	Adoçante em pó sachê com 1.000 unidades na caixa. Peso por sachê - 0,8 gramas							
47	UND	Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	24						
48	LATA	Ameixa em lata, com 350 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.							

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

65	KG	sabor característicos, embalagem lacrada e intacta.							
66	KG	Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;							
67	PCT	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;							
68	PCT	Povilhão, azedo, branco acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)							
69	PCT	Povilhão, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas)							
70	PCT	Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).							
71	PCT	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).							
72	KG	Quirera de milho amarelo tipo 1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;							
73	PCT	Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pérola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. (Pacote de 500 gr).							
74	UND	Barra de cereal, embalagem de 22g, sabores Torta de Morango, Banana e Chocolate, Torta de Limão, Castanha com Chocolate, com data de empacotamento e validade visíveis.							
75	PCT	Biscoito doce rosquinha de boa qualidade, chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans.	300						
76	UND	Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos							
77	PCT	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1ª qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. serão biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.							
78	PCT	Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	300						



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

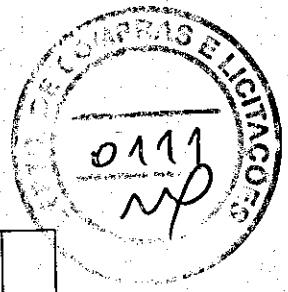
102



76	PCT	Biscoito, tipo recheado, apresentação redonda classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos, pacote de 140 g;						
79	PCT	Biscoito tipo Waffer, classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos. 140 grs.						
80	PCT	Biscoito, Cream Cracker Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 Sachês de 8,5g a 9,9g.						
81	CX	Biscoito Amantegado Leite. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8g a 11,5 g.						
82	CX	Biscoito Maria. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8,5 g a 9,4g.						
83	PCT	Biscoito salgado integral, de boa qualidade, sachê com 2 und. Data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos. Peso líquido 09 gramas						
84	PCT	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr,, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	500					
85	CX	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs.	500					
86	CX	Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta						
87	CX	Chá de camomila, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta						
88	CX	Chá de Hortelã, caixa com 10 gramas livre de sujidades, paritas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta						
89	CX	Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, paritas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta						
90	UND	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.						
91	KG	Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.						
92	KG	Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA.						
93	PCT	Chocolate granulado preto, embalagem lacrada e intacta contendo 200 gramas, cor aroma e sabor característico livre de sujidades.						
94	PCT	Cominho em pó embalagem com 60 gr deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor odor aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.						
95	PCT	Cravo da Índia pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.						
96	PCT	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)						

801

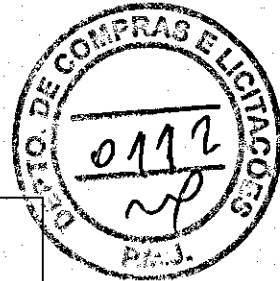
DEPARTAMENTO DE COMISSÃO DE LICITAÇÃO



97	PCT	Louro condimento apresentação desidratada, aspecto fisico em folhas aplicação culinaria. (pcte de 10 gr)						
98	PCT	Orégano condimento apresentação desidratada, materia - prima orégano aspecto fisico granulado, aplicação alimentação. (pacote de 10 gr).						
99	PCT	Tempero cebola alho e salsa, apresentação desidratada, aspecto fisico granulado aplicação culinária.						
100	PCT	Uva passas escura sem semente, pcte de 200 gr embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.						
101	PCT	Balas sortidas pct de 700 gr, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.						
102	PCT	Bombom recheado,, cobertura de chocolate preto, tamanho unitário médio de 20 gr pcte de 1 kg contendo aproximadamente 47 unidades embalados individualmente.						
103	UND	Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.						
104	UND	Chocolate meio amargo, em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.						
105	UND	Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.						
106	PCT	Pirulito sabor morango pct com 50 unidades, a embalagem deve estar bem fechada com todas informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característica.						
107	PCT	Aveia em flocos finos, ingredientes vitaminas/proteínas/sais minerais e fibras, prazo validade 30 dias (aberto). Pacote de 500 gr.						
108	LATA	Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto fisico pó, aplicação infantil, enriquecida com vitaminas e minerais. (Lata 400 gr)						
109	PCT	Cereais matinais, composição flocos de milho açucarado e chocolate. (pacote de 1 kg)						
110	LATA	Farinha lactea enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de lata. 400 g;						
111	PCT	Leite em pó Integral Instantaneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade minima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.						
112	LATA	Leite em pó, similar ou superior a ninho, com 400 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com						

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

601

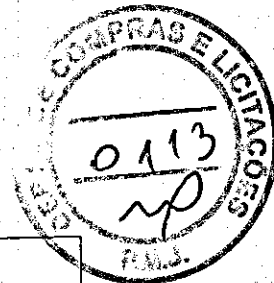


113	POTE	cor, aroma e sabor característico.							
114	POTE	Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade;							
115	UND	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)							
116	POTE	Goiabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade							
117	POTE	Maionese, tipo tradicional, quantidade calorías 360/100, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário. Embalagem plástica de 500 gr.							
118	CX	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fabrica e apresentando data de validade.							
119	CX	Margarina com sal - caixa com 192 blisters x 10g.							
120	CX	Margarina sem sal - caixa com 192 blisters x 10g.							
121	CX	Geléia sortida sachê - sabor Goiaba Morango e Uva caixa com 144 und x 15g.							
122	PCT	Geléia sortida Diet sachê sabor Goiaba Morango e Uva - caixa com 144 und x 15g.							
123	KG	Farinha de mandioca, tipo 1, seca, fina e torrada. (pacote de 1 Kg)							
124	PCT	Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo biju, características adicionais degerminado/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)							
125	PCT	Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.							
126	PCT	Farinha de trigo integral, embalagem de 1 Kg, livre de sujidade. Embalagem original intacta com todas as informações de fabricação e validade.							
	PCT	Farinha de rosca, seca e fina (pacote de 1 kg).							

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

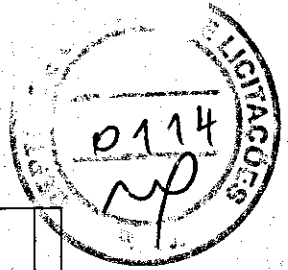
127	KG	Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas.							
128	PCT	Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.							
129	LATA	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar.							
130	KG	Lasanha massa alimentícia; fresca, refrigerada, formato lasanha; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitida; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resesente, pesando 1 kg; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.							
131	KG	Macarrão com ovos, tipo ave maria, conchinha, letrinhas, embalagem de 500 g, pacote bem fechado e intacto, livre de sujidades, embalagem com as informações sobre composição, fabricação e validade;							
132	KG	Macarrão tipo espaguete, massa com ovos; composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g colesterol 15mg, embalagem com 500 g, intacta, com todas informações fabricação e validade, livre de sujidade;							
133	KG	Macarrão parafuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g colesterol 15mg, embalagem com 500 g, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;							
134	KG	macarrão com formato de vegetais coloridos e integral embalagem 500 grs							
135	PCT	Macarrão integral tipo espaguete embalagem de 500g, pacotes bem fechados e intactos. Ingredientes: Farinha de trigo integral e glúten de trigo. Contem Glútem, fonte de fibras.							
136	UND	Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo.							
137	PCT	Refresco em pó, sabores variados (Uva, Morango, Limão, Tangerina), concentrado, produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, insenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem aromas e corantes artificiais podendo apresentar somente substâncias permitidas por lei. Diluição máxima permitida de 1 para 4 litros. (Pacote de 1 kg)							

011



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

138	UND	Suco em po, sabores variados produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 1% de polpa de fruta desidratada. Diluição para 01 litro, embalagem de 30 gramas;					
139	LITRO	Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt					
140	LITRO	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt					
141	LITRO	Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.					
142	LITRO	Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt					
143	UND	Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colesterol e ser fonte de Vitamina E e Ômega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.					
144	KG	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulção uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg;					
145	KG	Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;					
146	UND	Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml).					
147	UND	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;					
148	KG	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadrecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.					
149	KG	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATE 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1ª qualidade.					
150	KG	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;					
151	KG	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e					





DEPARTAMENTO DE COMISSÃO DE LICITAÇÃO

711



184	KG	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto,cor e sabor característicos;				
185	BAND	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade;				
186	PCT	Ovo integral pasteurizado em pó, desidratado. Pó fino 100% natural, de coloração amarela característico, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característicos. Embalagem: pacotes de polietileno, com 1kg cada. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. Vida Útil - período mínimo de 12 meses a partir da data da embalagem. Transporte e armazenamento sem refrigeração.				
187	LITRO	Suco concentrado (PÊSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devesa conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.				
188	CX	Azeite de oliva em sachê de 4ml - caixa com 192 unidades.				
189	KG	Vagem, espécie macarrão curta,tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1º qualidade.				
190	KG	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto,cor e sabor característicos;				



115

FOLHA DE INFORMAÇÃO

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E LICITAÇÕES (RUA MARIZ)

Centro Administrativo Prefeito Otello Renato Baroni
Praça Isabel Branco 142 - Cidade Alta - Ca Postal II - Fone (43) 3535 9400 - Fax (43) 3535 9422
Jaguaraiava - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 26.910.900-0001-88 - Inscrição Estadual nº 9122

Prefeitura Municipal de Jaguaraiava



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 14214 - 2016



Página 1 de 1

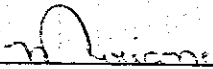
DADOS CADASTRAIS:

REQUERENTE: SEC. MUN. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
ENDEREÇO: TRAVESSA SILVERIO CARNEIRO Nº 513, CIDADE ALTA, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

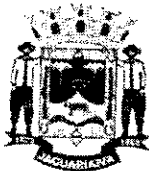
DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: MIRIANE BROCAL
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 18/11/2016 11:41:11
SÚMULA: OFÍCIO Nº 1251/2016 - SOLICITA CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CONFORME ANEXO.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS


Responsável pelo Processo

110



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43)3535-9400 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - www.jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Fones: (43)3535-3363/3535-4789 - e-mail: asocial@jaguariaiva.pr.gov.br

Ofício nº 1251/2016

Jaguariaíva, 11 de novembro de 2016.

Prezado (a) Senhor (a):

Vimos através do presente, solicitar a Vossa Senhoria, a contratação de empresa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios conforme anexo.

Indicamos para bloqueio e empenho as dotações:

SEDES - 3.3.90.30.00.00.00.00 1000;

BOLSA FAMÍLIA - 3.3.90.30.00.00.00.00 1933;

CREAS - 3.3.90.30.00.00.00.00 1935;

CASA LAR - 3.3.90.30.00.00.00.00 1935;

CONSELHO TUTELAR - 3.3.90.30.00.00.00.00 1000;

SCFVs - 3.3.90.30.00.00.00.00 1000;

CRAS - 3.3.90.30.00.00.00.00 1934.

Sem mais para o momento, agradecemos antecipadamente o atendimento desta solicitação.

Atenciosamente.

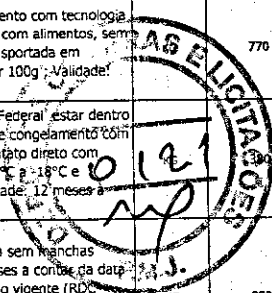

Iracema C. Batista da Cruz
Secretária Municipal de Desenvolvimento Social

Imo(a) Sr(a)
Élio Zub Junior
Superintendente de Compras e Licitação
Nesta



LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
2	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	KG	120
3	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), INGREDIENTES: Carne bovina, musculo, acém ou paleta. Devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal. EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.	KG	720
4	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM. INGREDIENTES: Carne bovina Acém MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g. Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs.	KG	770
5	Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para stroganoff); Ingredientes: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs	KG	880
8	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	880
9	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	750
11	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	190
12	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifés, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso. : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses.	KG	60
14	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 à 90 unidades. Com registro no SIF.	UND	100
15	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTEM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e natural e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.	UND	3000
16	LINGUIÇA CALABRESA, cozida e defumada, pacote de 3 a 5 Kg, embalagem deverá conter selo de procedência com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	180
17	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF ; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	170
18	Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, características adicionais sem pimenta, prazo de validade 60 dias apresentação fatiada, embalagem com 1 kg contendo peso e data	KG	80
19	Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lacteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias.	KG	100
21	Açocolatado, apresentação pó instantâneo, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg.	UND	800
22	Açocolatado, apresentação líquida 200ml, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de leite.	PCT	220
23	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade.	PCT	12
24	Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente.	UND	20
25	Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	UND	10
26	Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Póte com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade.	LATA	30
27	Amexia em lata, com 350 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	PCT	40
28	Amendoim in natura, sem casca, pacote de 500 gr.	PCT	100
34	Balões sortidas pct de 700 gr, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	UND	2000
35	Barra de cereal, embalagem de 22g, sabores Torta de Morango, Banana e Chocolate, Torta de Limão, Castanha com Chocolate, com cor, aroma e sabor característico.	PCT	30
36	Batata palha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico.	PCT	440
40	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maieira, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1ª qualidade. (SEM LACTOSE). Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem.	PCT	480
42	Biscoito doce rosquinha de boa qualidade. chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans.	PCT	385
43	Biscoito recheado, apresentação redondo classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos, pacote de 140 g;	PCT	440
44	Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans.	UND	2000
46	Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos	UND	800
51	Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos	PCT	60
52	Bombom recheado, cobertura de chocolate preto, tamanho unitário médio de 20 gr pcte de 1 kg contendo aproximadamente 47 unidades embalados individualmente.	PCT	320
53	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr., duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses.	UND	60
56	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas.	PCT	40
57	Cereais matinais, composição flocos de milho açucarado e chocolate. (pacote de 1 kg)	LATA	48
58	Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto físico pó, aplicação infantil, enriquecida com vitaminas e minerais. (Lata 400 gr)	LATA	48

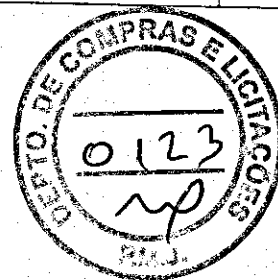


LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
59	Chá de camomila, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	80
60	Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	40
61	Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	40
62	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta	CX	480
63	Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	10
64	Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	10
65	Chocolate meio amargo, em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos.	UND	10
66	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas)	PCT	60
67	Cravo da Índia pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	60
68	Creme de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr)	LATA	250
69	Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade. (lata de 300 gr)	POTE	220
70	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias.	LATA	670
71	Ervilha verde em conserva, inteira, prazo de validade 24 meses. Embalagem deve apresentar-se intacta.	POTE	100
72	Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem.	LATA	270
73	Farinha de mandioca, tipo 1, seca, fina e torrada. (pacote de 1 kg)	LATA	670
74	Farinha de milho, apresentação flocos milho, amarela, tipo Biju, características adicionais degeminação/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	PCT	60
75	Farinha de rosca, seca e fina embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg)	KG	60
76	Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	40
77	Farinha de trigo INTEGRAL, embalagem de 1 kg, livre de sujidade. Embalagem original intacta com todas as informações de fabricante e validade.	PCT	120
78	Farinha lactea enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de lata. 400 g;	PCT	300
79	Feijão branco novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	LATA	12
80	Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses.	KG	360
81	Fermento biológico instantâneo pacote de 123 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade.	KG	360
82	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, tipo pó royal ou similar;	PCT	88
83	Fubá rimoso de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta;	LATA	132
84	Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, sem facinha resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme)	KG	15
85	Gelatina diet, caixa com 12 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	KG	15
86	Goiabada para comer, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade	UND	60
87	Iogurte com polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades;	UND	66
88	Iogurte de tipo danoninho a base de leite desnatado, xarope de açúcar, preparado de morango (água, frutose, polpa de morango, açúcar, amido modificado, zinco, ferro, vitaminas D e E, estabilizantes goma xantana, goma carragena e carboximetilcelulose, acidulantes ácido tartárico e ácido cítrico, aromatizantes, conservador sorbato de potássio e corante natural carmin), creme de leite, cálcio, cloreto de cálcio, fermento lácteo, quimosina e estabilizantes goma guar, carboximetilcelulose, goma carragena e goma xantana. Contém Glúten. (bandeja com 06 unidades);	BAND	80
89	Lasanha massa alimentícia: fresca, refrigerada, formato lasanha; cor amarela; sabor pronto; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas; fabricação, prazo de vencimento, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	KG	50
90	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, isento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)	LATA	220
91	Leite fermentado líquido a base de leite desnatado, açúcar, glicose, fermento lácteo e aroma. Contendo 80g com valor calórico mínimo de 50Kcal, 11g de carboidrato, 1,6g de proteína, 69mg de cálcio e 30mg de sódio.	UND	630
92	Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devido ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g.	UND	630
93	Leite de vaca, UHT, integral. Após aberto conservar sob refrigeração de 19°C a 10°C, e consumir em até 48 horas	PCT	200
94	Louro condimento apresentação desidratada, aspecto físico em folhas aplicação culinária. (pcte de 10 gr)	LITRO	3960
95	Macarrão com ovos, tipo ave maria, conchinha, listrinhos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e íntegros, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	PCT	50
96	Macarrão espagete com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e íntegros, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	30
97	Macarrão parafuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e íntegros, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g e colesterol 15mg, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	120
98	Maionese, tipo tradicional, quantidade calorias 360/100, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário. Embalagem plástica de 500 gr.	KG	80
99	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, íntegros e original de fábrica e apresentando data de validade.	POTE	200
100	Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	POTE	360
101	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade;	KG	66
102	Milho verde, em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozidos, prazo de validade 2 anos, aplicação uso culinário (Lata de 200 gr).	KG	66
103	Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, adjuvante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo com data de empacotamento e validade visíveis.	LATA	80
104	Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colesterol e ser fonte de Vitamina E e Ômega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis.	UND	360
105	Orégano condimento, apresentação desidratada, matéria - prima orégano aspecto físico granulado, aplicação alimentícia. (pacote de 10 gr).	UND	360
106	Pirulito sabor morango pct com 50 unidades, a embalagem deve estar bem fechada com todas informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característica.	PCT	80
107	Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacrados e íntegros.	PCT	100
108	Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com aveia, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e íntegros;	KG	60
109	Pó para pudim diet caixa com peso líquido 25 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	KG	165
110	Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg).	CK	60
111	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr).	PCT	30
112	Quirera de milho amarelo tipo 1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta;	PCT	88
113	Refresco em pó, sabores variados (Uva, Morango, Limão, Tangerina), concentrado, produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem aromas e corantes artificiais podendo apresentar somente substâncias permitidas por lei. Diluição máxima permitida de 1 para 4 litros. (Pacote de 1 kg)	KG	60
114	Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe perola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução de ANVISA. (Pacote de 500 gr).	PCT	400
115	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg.	PCT	30
116	Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	KG	180
117	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	50
118	Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	LITRO	50
119	Suco concentrado (PESSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt.	LITRO	50
120	Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt	LITRO	50
121	Uva passas escura sem semente, pcte de 200 gr embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	LITRO	50
122	Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg;	PCT	60
123	Tempero cebola alho e salsa, apresentação desidratada, aspecto físico granulado aplicação culinária.	KG	40
124	Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo meco, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual limpo e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml).	PCT	70
125	Albômbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desumidificada, estando livre de infestações de insetos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UND	80
126	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade;	KG	60
127	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade;	KG	275
128	Ailce crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade	KG	130
129	Alho, bulbo inteiro (caçapa), nacional, tipo roxo ou branco, grão, novo e de boa qualidade;	UND	495
130		KG	44

LISTAGEM PADRÃO - PEDIDO PARA 2017 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
153	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	1980
154	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, sujidades, amassados e sinais de apodrecimento.	KG	60
155	Batata doce, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	60
156	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	165
157	Berinjela intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico.	KG	580
158	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica.	UNO	40
159	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade.	KG	230
160	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	MAÇO	150
161	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade.	KG	460
162	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis;	MAÇO	170
163	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico.	KG	406
164	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos.	KG	250
165	Laranja, fruta in natura, unidade com até 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	MAÇO	150
166	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	MAÇO	165
167	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta);	KG	940
168	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos;	KG	940
169	Mandioca salsa intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	UND	154
170	Manga - intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	180
171	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	KG	220
172	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	KG	88
173	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos.	KG	550
174	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	132
175	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem brincas e deformações, produto de 1ª qualidade;	KG	30
176	Pepino, espécie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1ª qualidade;	BAND	210
177	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos.	KG	400
178	Salsinha fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva.	KG	60
179	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos;	MAÇO	132
180	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	KG	687
181	Vagem, espécie mecarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade.	KG	30
182	Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Com registro no SIF.	KG	350
183	SALSICHA BOVINA-SÚINA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	290
184	Amido de milho pacote de 1kg livre de sujidade, conforme Resolução ANVISA;	KG	36
185	Chocolate granulado preto, embalagem lacrada e intacta contendo 200 gramas, cor aroma e sabor característico livre de sujidades.	PCT	80
186	Cominho em pó, embalagem com 60 gr deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor odor aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas.	PCT	60
187	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	KG	60
188	Arroz PARBOLIZADO branco polido tipo 1, pacotes de 5 Kg, embalagem primária em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade 12 meses, ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg.);	PCT	360



120



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx Postal. II - Fone (43) 3535 - 9400 - Fax (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP 84200-000 - CNPJ 76.910.900/0001-38 - majaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

FOLHA DE INFORMAÇÃO



Lined area for information entry.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL

PROCESSO/ANO: 992 - 2017



DADOS CADASTRAIS:

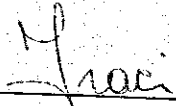
REQUERENTE: HOSPITAL CAROLINA LUPION
ENDEREÇO: CONVERSÃO DO SISTEMA Nº S/N, JAGUARIAIVA
TELEFONE: CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . . / -

Página 1 de 1

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: ENCAMINHA PEDIDO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 30/01/2017 14:22:17
SÚMULA: OFICIO Nº 06/2017- ENCAMINHA PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE PRODUTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A LICITAÇÃO DE 2017, CONFORME LISTA EM ANEXO.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS



Responsável pelo Processo

122

Ofício 06/2017

Jaguariaíva, 23 de Janeiro de 2017



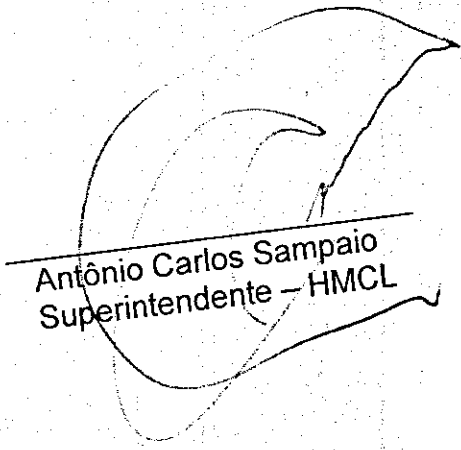
Prezado Senhor:

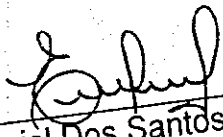
Através do presente, encaminho a Vossa Senhoria o pedido de alteração de produtos de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS para a LICITAÇÃO DE 2017 para atender a demanda do Hospital Carolina Lupion.

A lista esta anexado:

Sem mais no momento.

Atenciosamente.


Antônio Carlos Sampaio
Superintendente - HMCL


Ezequiel Dos Santos Coelho
Chefe Auditoria / Ouvidoria
ALMOXARIFADO - HMCL

Ilustríssimo Senhor
Guilherme Wasilewski
M. D Diretor Financeiro SEMUS
Jaguariaíva - PR

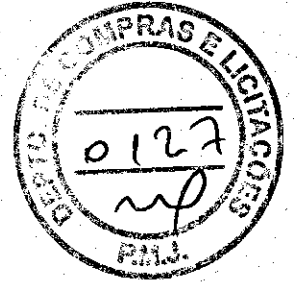
123

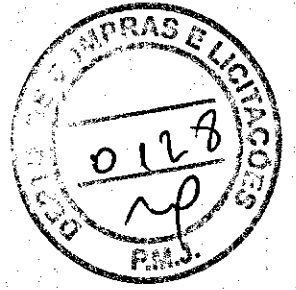
6

TABELA HORTIFRUTIGRANJEIROS

item	UND	descricao	TOTAL	valor unitario	valor total
	KG	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis	382	52-	
	KG	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade.	300	75-	

724





125

TABELA DE CARNES E FRIOS		TOTAL	valor unitario	valor total
item	UND	descritivo		
	KG	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), de primeira qualidade Pacotes com até 2 kg. embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, indetificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade minima 12 meses, com no minimo 90% de sua validade no ato da entrega	500+	
	KG	Carne bovina in natura moída congelada de primeira qualidade ,embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, indetificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade minima de 04 meses, com no minimo 90% de sua validade no ato da entrega	500+	
	KG	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifes, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, indetificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade minima de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com no minimo 90% de sua validade no ato da entrega	1375	200+ ✓
	KG	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO de primeira qualidade. embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, indetificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade minima de 12 meses, com no minimo 90% de sua validade no ato da entrega	2930	300+ ✓

726



KG	Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e validade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	2300	800+	✓
KG	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e validade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	9430	200+	✓
KG	Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro de primeira qualidade, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e validade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	1550	1200-	✓
KG	LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e validade. Pacotes com até 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	4170	800-	✓



127

TABELA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS		TOTAL	valor unit	valor total
item	UND	descritivo		
	PCT	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1ª qualidade. (SEM LACTOSE) Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. serão biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como nao se apresentar quebradiço dentro da embalagem	600- ✓	
	PCT	Biscoito, Cream Cracker Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 Sachês de 8,5g a 9,9g.	200	200+ ✓
	PCT	Biscoito Amantegado Leite. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8g a 11,5 g.	310	100+ ✓
	CAIXA	Biscoito Maria. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês	400	100+ ✓
	CAIXA	Biscoito salgado integral, de boa qualidade, sachê com 2 und. Data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos. Peso líquido 09 gramas	120	80+ ✓
	PCT	Biscoito salgado cream cracker, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g	4458	600- ✓
	PCT	Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem integral com todas as informações de fabricação e validade;	1203	200- ✓
	POTE	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr)	503	200- ✓
	POTE	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, insento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr)	468	150- ✓
	LATA	Leite em pó integral instantâneo obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIP/ÓA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. embalagem 400g	12150	
	PCT			

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
PROTOCOLO GERAL



PROCESSO/ANO: 1258 - 2017

DADOS CADASTRAIS:

Página 1 de 1

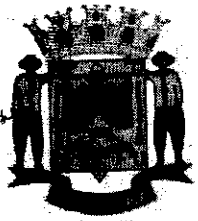
REQUERENTE: SEC. MUN. DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
ENDEREÇO: RUA PREF. ALDO SAMPAIO RIBAS Nº 109, CIDADE ALTA , JAGUARIAIVA
TELEFONE: (43) 3535-1200 CELULAR:
EMAIL:
CPF/CNPJ . . / -

DADOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO: SOLICITAÇÃO
ENTRADA: PROTOCOLO GERAL
USUÁRIO: IRACI
ENTRADA: JAGUARIAIVA, 06/02/2017 09:24:48
SÚMULA: MEMORANDO INTERNO Nº 72/2017- SOLICITA PARA ACRESCENTAR NA LICITAÇÃO PARA AS ESCOLAS E CEMEIS , O ITEM Nº 23 , SEGUE EM ANEXO A QUANTIDADE.

DESTINO: DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Responsável pelo Processo



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - smece@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

Memorando interno nº 72 / 17

Jaguariaíva, 02 de fevereiro de 2017.




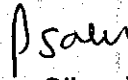
Pelo presente, pedimos para acrescentar na Licitação de Alimentos para as Escolas e CEMEIS o item número 23. Segue em anexo a quantidade.

Sendo o que se apresenta para o momento, ficamos a disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

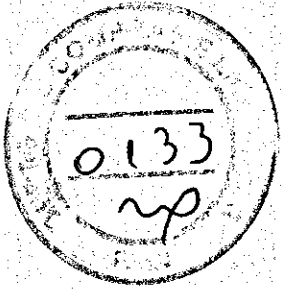
~~Alcione Lemos~~
Secretária da Educação, Cultura e Esporte
Decreto 003/2017 de 02/01/2017
Alcione Lemos
Secretaria Educação Cultura e Esporte
Decreto: 003 de 02/01/2017


Adriana de Castro
Chefe da divisão da alimentação escolar
Decreto 048/2013 de 03/01/2013


Juliana Olivo de Sales
Nutricionista - CRN₈ 1155

ILMO SENHOR
ELIO ZUB JUNIOR
M.D. DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE COMPRAS
JAGUARIAIVA - PARANA

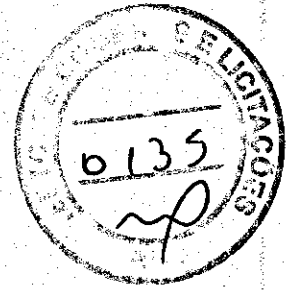




Item	UND	DESCRITIVO	valor unitario	valor total
	KG	<p>SALSICHA BOVINA-SUJINA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com 1 rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, dia de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial (CNPJ), endereço do fabricante e distribuidor para cada contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente: na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adeq. ldo ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	3000	

Handwritten signature and initials.

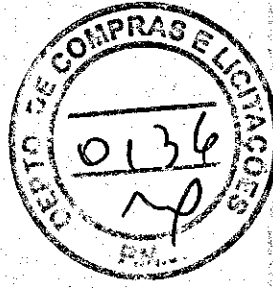
Carnes e Frios

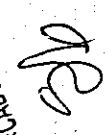


SUPERMERCADO RICKLI LTDA

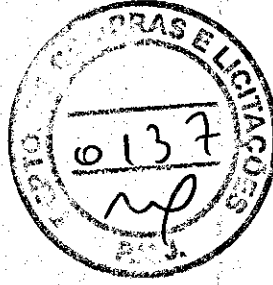
SUPERMERCADO RICKLI LTDA

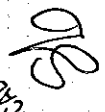
item	UND	descritivo	valor unitario	valor total
	UND	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); Caixas com pacote de até 2,0 kg, de alimôndegas, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	12,420	
	KG	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	13,99	
	KG	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, de primeira qualidade deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	11,33	
	KG	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA), de primeira qualidade Pacotes com até 2 kg, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	15,98	
	KG	Carne bovina in natura moída congelada de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	19,90	
	KG	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifes, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de acordo com o fabricante, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	19,80	
	KG	Carne bovina, Patinho ou Coão moído corte em tiras (tipo para strogonoff) de primeira qualidade. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	18,98	
	KG	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	10,89	




 SUPERMERCADO RICHLITA

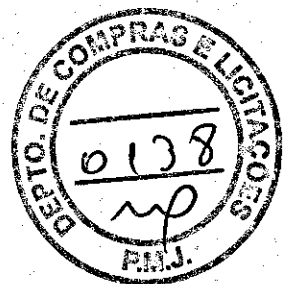
KG	<p>CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega</p>	2930	9,59	
KG	<p>Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega</p>	2300	6,99	
KG	<p>Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOSTA COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	9430	8,69	
UND	<p>Carne de Frango moída temperada empanada, pré-preparada e congelada de primeira qualidade, com peso aproximado de 20g e 25g embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega</p>	12420		
KG	<p>Carne de porco in natura, tipo PERNIL, traseiro de primeira qualidade, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	1550	11,49	
KG	<p>CARNE DE MERLUZA empanada temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, e primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,5 kg Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	1440	29,00	




 SUPERMERCADO RICKLITDA

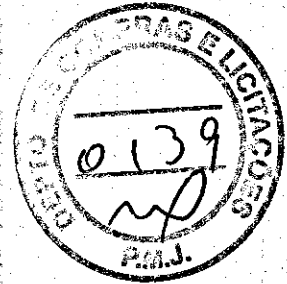
KG	<p>Filé de Tilápia congelado. Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oflundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nítrico e nítrico (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de Inspeção do Paraná (SIF). Embalagens 1,0 e 2,0 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p>	50	32,00	
UND	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (566) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante enriquecido de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 à 90 unidades. Com registro no SIF.</p>	5820		
UND	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	15420		
KG	<p>LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	4170	10,98	
KG	<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	1245	12,99	
KG	<p>Posta Branca (Lagarto), de primeira qualidade, corte em peças, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	100	17,00	

UND	<p>Posta Branca (Legarto), de primeira qualidade, corte em peças, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de Inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega</p>	1000	17,90	
KG	<p>Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias</p>	275	22,49	
KG	<p>SALSICHA BOVINA-SU/NA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	465	6,99	

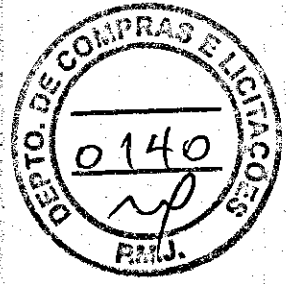


SUPERMERCADO RICALI LTDA

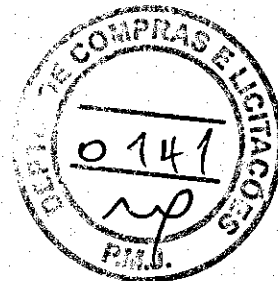
[Handwritten signature]



item	UNID	DESCRIPTIVO	valor unitario	valor total
	UND	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); Caixas com pacote de até 2,0 kg, de almondegas, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de Inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	R\$ 0,58	R\$ 7.203,60
	KG	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	R\$ 21,45	R\$ 6.327,75
	KG	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, de primeira qualidade deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	R\$ 15,88	R\$ 952,80
	KG	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACEM/ PALETA), de primeira qualidade Pacotes com até 2 kg, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de Inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	R\$ 20,85	R\$ 127.080,75
	KG	Carne bovina in natura moída congelada de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de Inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	R\$ 18,45	R\$ 114.943,50
	KG	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifes, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de Inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de acordo com o fabricante, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	R\$ 23,80	R\$ 32.725,00
	KG	Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para strogonoff) de primeira qualidade. Devem ser contados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de Inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	R\$ 23,80	R\$ 9.044,00
	KG	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de Inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	R\$ 19,50	R\$ 67.470,00
	KG	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de Inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	R\$ 11,15	R\$ 32.669,50
	KG	Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de Inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	R\$ 8,90	R\$ 20.470,00



KG	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOSTA COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	9430	R\$ 7,25	R\$ 68.367,50
UND	Carne de Frango moída temperada empanada, pré-preparada e congelada de primeira qualidade, com peso aproximado de 20g e 25g, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	12420	R\$ 0,55	R\$ 6.831,00
KG	Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro de primeira qualidade, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	1550	R\$ 19,80	R\$ 30.690,00
KG	CARNE DE MERLUZA empanada temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, e primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,5 kg Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	1440	R\$ 24,80	R\$ 35.712,00
KG	Fié de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Orlundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microrganismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrato e nitrito (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1,0 a 2,0 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.	50	R\$ 27,00	R\$ 1.350,00
UND	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO [56G] INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 a 90 unidades. Com registro no SIF.	5820	R\$ 1,15	R\$ 6.693,00
UND	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	15420	R\$ 0,86	R\$ 13.261,20
KG	LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	4170	R\$ 13,90	R\$ 57.963,00



KG	Lingüça tipo calabresa, cozida e defumada, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato de entrega.	1245	R\$ 16,00	R\$ 19.920,00
KG	Posta Branca (Lagarto), de primeira qualidade, corte em peças, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato de entrega	100	R\$ 22,00	R\$ 2.200,00
UND	Posta Branca (Lagarto), de primeira qualidade, corte em peças, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato de entrega	1000	R\$ 44,00	R\$ 44.000,00
KG	Queijo tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias	275	R\$ 26,50	R\$ 7.287,50
KG	SALSICHA BOVINA-SUÍNA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento reconhecido, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	465	R\$ 8,20	R\$ 3.813,00

R\$ 716.975,10

Itararé, 01 de fevereiro de 2017.

C. A. de I. Tonelli Itararé

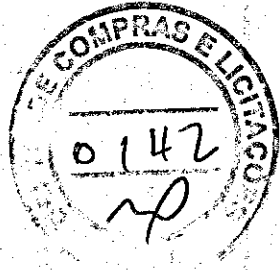
CNPJ 01.527.554/0001-04

Insc. 380.002.008.110

Rua Prudente de Moraes, 2450 - Centro

CEP 18460-000 - Itararé - SP

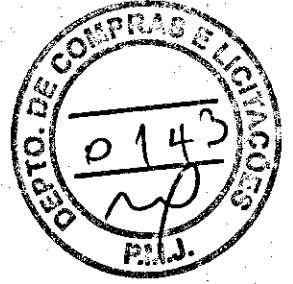
Carnes e Frios



JAURI J. TEIXEIRA
CNPJ 79.781.266/0001-79

Handwritten signature

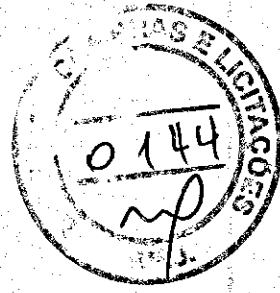
Item	UND	descritivo	valor unitario	valor total
	UND	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/256); Caixas com pacote de até 2,0 kg, de almôndegas, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	—	12.420
	KG	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedencia, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	14,75 <i>kg</i>	295
	KG	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, de primeira qualidade deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	11,45 <i>kg</i>	60
	KG	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/PALETA), de primeira qualidade Pacotes com até 2 kg, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	13,99 <i>kg</i>	6095
	KG	Carne bovina in natura moída congelada de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	19,95 <i>kg</i>	6230
	KG	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifes, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de acordo com o fabricante, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	17,49 <i>kg</i>	1375
	KG	Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para atrogonoff) de primeira qualidade. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	19,29 <i>kg</i>	380
	KG	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	9,95 <i>kg</i>	3460



KG	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	2930	7,65 kg
KG	Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	2300	5,65 kg
KG	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOSTA COM OSSO, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 até 2,0 kg, validade mínima de 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	9430	2,39 kg
UND kg	Carne de Frango moída temperada empanada, pré-preparada e congelada de primeira qualidade, com peso aproximado de 20g e 25g embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega	12420	29,35 kg
KG	Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro de primeira qualidade, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	1550	9,95 kg
KG	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, e primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 1,0 a 2,5 kg Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.	1440	22,60 kg

JAURI J. TEIXEIRA
CNPJ 79.781.266/0001-79

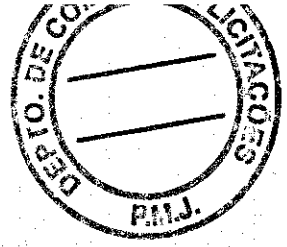
JFay



JAURI J. TEIXEIRA
 CNPJ 79.781.266/0001-79

J. Teix

KG	<p>Filé de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais estranhos ao consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nítrico e nítrico (crítico). Deve possuir o carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF). Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1,0 e 2,0 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.</p>	50	42,00 Kg
UND	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressas. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 e 90 unidades. Com registro no SIF.</p>	5820	069 UNID
UND	<p>KIBE BOVINO CONGELADO (50G); embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega</p>	15420	24,50 Kg
KG	<p>LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	4170	7,50 Kg
KG	<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, de primeira qualidade, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes de 5,0 kg, validade mínima de 04 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega.</p>	1245	10,90 Kg
KG	<p>Posta Branca (Lagarto), de primeira qualidade, corte em peças, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg, validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega</p>	100	18,49 Kg



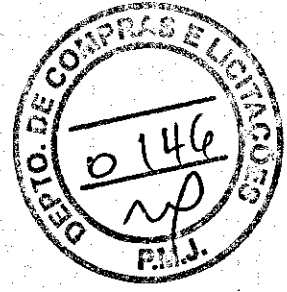
UND	<p>Posta Branca (Lagarto), de primeira qualidade, corte em peças, embalados de acordo com os padrões exigidos por Lei, SIF, SIP OU SIM, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Pacotes com até 2,0 kg. Validade mínima 12 meses, com no mínimo 90% de sua validade no ato da entrega</p>	1000	18,49 kg	
KG	<p>Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias</p>	275	26,90	
KG	<p>SALSICHA BOVINA-SUJINA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento e recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	465	5,99	

Thay B. Alves

RIJ. TEIXEIRA
179.781.260/0001-79



Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-0978 - ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G):									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	1	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		12.420,000	0,0000	0,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	1	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		12.420,000	0,0000	0,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	1	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		12.420,000	0,5800	7.203,60	Sim
					Preço Médio -->		0,5800	7.203,60	
Material: 01-01-0979 - Apresuntado, fatiado com etiqueta de peso, procedência									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	2	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		295,000	14,7500	4.351,25	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	2	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		295,000	13,9900	4.127,05	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	2	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		295,000	21,4500	6.327,75	Não
					Preço Médio -->		16,7300	4.935,35	
Material: 01-01-1003 - Bife de fígado bovino congelado, sem pele:									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	3	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		60,000	11,4500	687,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	3	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		60,000	11,3300	679,80	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	3	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		60,000	15,9800	952,80	Não
					Preço Médio -->		12,8867	773,20	
Material: 01-01-1029 - CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/PALETA):									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	4	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		5.000,000	13,9900	76.945,00	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	4	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		5.000,000	15,9800	87.890,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	4	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		5.000,000	20,8500	114.675,00	Não
					Preço Médio -->		16,9400	93.170,00	
					5,000		15,99		
Material: 01-01-1030 - Carne bovina in natura moída congelada de primeira qualidade									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	5	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		5.000,000	19,9500	99.750,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	5	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		5.000,000	19,9000	99.500,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	5	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		5.000,000	18,4500	92.250,00	Sim
					Preço Médio -->		19,4333	97.166,67	
					4,500		18,90		
Material: 01-01-1031 - Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifes, embalados									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	6	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.575,000	17,4900	27.546,75	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	6	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.575,000	19,8000	31.185,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	6	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		1.575,000	23,8000	37.485,00	Não
					Preço Médio -->		20,3633	32.072,25	



DO PARANA

TURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA
 las Coletas de Preços (Geral)

(Período 11/01/2017 a 02/02/2017)

Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
01-01-1032 - Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras									
017	18/01/2017	18/03/2017	7	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		380,000	18,980	7.212,40	Sim
017	18/01/2017	18/03/2017	7	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		380,000	23,800	9.044,00	Não
017	18/01/2017	18/03/2017	7	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		380,000	19,290	7.330,20	Não
						380,000	20,690	7.862,20	

									Preço Médio ->
						3.460,000	19,500	67.470,00	Não
						3.460,000	9,950	34.427,00	Sim
						3.460,000	10,890	37.679,40	Não

									Preço Médio ->

01-01-1033 - Carne de porco In natura, tipo Bisteca Suína com osso									
017	18/01/2017	18/03/2017	8	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		3.230,000	11,150	36.014,50	Não
017	18/01/2017	18/03/2017	8	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		3.230,000	7,650	24.709,50	Sim
017	18/01/2017	18/03/2017	8	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.230,000	9,590	30.975,70	Não
							9,493	30.566,57	

									Preço Médio ->
						3.230,000	8,900	27.590,00	Não
						3.230,000	5,650	17.515,00	Sim
						3.230,000	6,990	21.669,00	Não
							7,180	22.269,00	

									Preço Médio ->

01-01-1034 - CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM									
017	18/01/2017	18/03/2017	9	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		3.100,000	8,900	27.590,00	Não
017	18/01/2017	18/03/2017	9	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		3.100,000	5,650	17.515,00	Sim
017	18/01/2017	18/03/2017	9	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.100,000	6,990	21.669,00	Não

									Preço Médio ->
						3.100,000	7,250	69.817,50	Não
						3.100,000	4,390	42.275,70	Sim
						3.100,000	8,690	83.664,70	Não
							6,776	65.259,30	

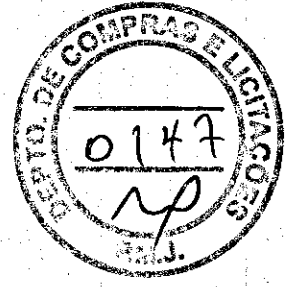
									Preço Médio ->

01-01-1035 - Carne de frango, tipo COXA E BARRIGA COM OSSO, de primeira									
017	18/01/2017	18/03/2017	11	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		12.420,000	6,550	6.831,00	Sim
017	18/01/2017	18/03/2017	11	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		12.420,000	0,000	0,000	Não
017	18/01/2017	18/03/2017	11	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		12.420,000	0,600	7.452,00	Não
						12.420,000		7.141,50	

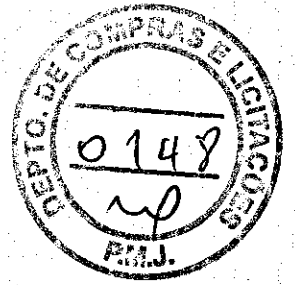
									Preço Médio ->

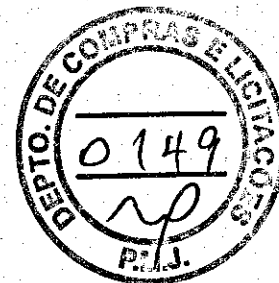
01-01-1037 - Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada									
18/01/2017	18/03/2017	18/03/2017	12	C. A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		12.420,000	0,600	7.452,00	Não
18/01/2017	18/03/2017	18/03/2017	12	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		12.420,000	0,576	7.141,50	Não

Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
aterial: 01-01-1038 - Carne de porco in natura , tipo PERNIL traseiro de primeira									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	13	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		350,000	11,4900	4.021,50	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	13	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		350,000	19,8000	6.930,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	13	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		350,000	9,9500	3.482,50	Sim
						Preço Médio -->	13,7467	4.811,33	***
aterial: 01-01-1039 - CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada.									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	14	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.440,000	29,0000	41.760,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	14	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		1.440,000	24,8000	35.712,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	14	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.440,000	22,8000	32.544,00	Sim
						Preço Médio -->	25,4667	36.672,00	***
aterial: 01-01-1072 - Filé de Tilápia congelado. Caracteriza-se porpartículas									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	15	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		50,000	32,0000	1.600,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	15	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		50,000	27,0000	1.350,00	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	15	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		50,000	42,0000	2.100,00	Não
						Preço Médio -->	33,6667	1.683,33	***
aterial: 01-01-1092 - HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	16	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		5.820,000	0,0000	0,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	16	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		5.820,000	1,1500	6.693,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	16	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		5.820,000	0,6900	4.015,80	Sim
						Preço Médio -->	0,9200	5.354,40	***
aterial: 01-01-1097 - KIBE BOVINO CONGELADO (50G); embalados									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	17	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		15.420,000	0,0000	0,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	17	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		15.420,000	0,8600	13.261,20	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	17	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		15.420,000	0,9500	14.649,00	Não
						Preço Médio -->	0,9050	13.955,10	***
aterial: 01-01-1111 - LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade, embalados de acordo									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	18	C.A. DE L. TONELLI ITARARÉ LTDA - (51736)		3.370,000	13,9000	46.843,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	18	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		3.370,000	7,5000	25.275,00	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	18	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.370,000	10,9800	37.002,60	Não
						Preço Médio -->	10,7933	36.373,53	***



Item	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
aterial: 01-01-1112 - Linsiqua tipo calabresa cozida e defumada de primeira									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.245,000	10,9000	13.570,50	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.245,000	12,9900	16.172,55	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	C. A. DE L. TONELLI TARARÉ LTDA - (51736)		1.245,000	16,0000	19.920,00	Não
					Preço Médio -->		13,2967	16.554,35	
aterial: 01-01-1113 - Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, característica									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		100,000	14,0000	1.400,00	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		100,000	17,9000	1.790,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	C. A. DE L. TONELLI TARARÉ LTDA - (51736)		100,000	22,0000	2.200,00	Não
					Preço Médio -->		17,9667	1.796,67	
aterial: 01-01-1139 - Posta Branca (Lagarto), de primeira qualidade:									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.000,000	18,4900	18.490,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.000,000	17,9000	17.900,00	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	C. A. DE L. TONELLI TARARÉ LTDA - (51736)		1.000,000	44,0000	44.000,00	Não
					Preço Médio -->		26,7967	26.796,67	
aterial: 01-01-1150 - Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes:									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		275,000	26,9000	7.397,50	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		275,000	22,4900	6.184,75	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	C. A. DE L. TONELLI TARARÉ LTDA - (51736)		275,000	26,5000	7.287,50	Não
					Preço Médio -->		25,2967	6.956,58	
aterial: 01-01-1156 - SALSICHA BOVINA-SUINA TIPO HOT DOG congelada:									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	JAURI J. TEIXEIRA - (45)		3.465,000	5,9900	20.755,35	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.465,000	6,9900	24.220,35	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	C. A. DE L. TONELLI TARARÉ LTDA - (51736)		3.465,000	8,2000	28.413,00	Não
					Preço Médio -->		7,0600	24.462,90	
					Total Preço Médio -->		320,9802	590.350,97	





FOLHA DE INFORMAÇÃO

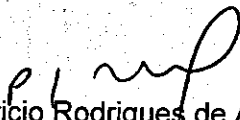
Jaguariaíva, 02 de fevereiro de 2.017

Senhora Secretária

Solicito o bloqueio **URGENTE** com o s valores conforme segue:

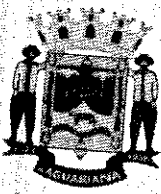
- CEMEI: R\$ 90.855,01
- SEDES: R\$ 68.126,50
- HOSPITAL: R\$ 192.218,27
- ENS. PROF: R\$ 16.765,96
- ENS. FUND: R\$ 222.385,23

Total de todos os departamentos: **R\$ 590.350,97** (Quinhentos e noventa mil trezentos e cinquenta reais e noventa e sete centavos).


Mauricio Rodrigues de Almeida
Diretor do Departamento de Compras e Licitações

A SR^a

NARA GISELE BUENO
Secretaria municipal de Planejamento



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43) 3535-9400 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38 - planejamento@jaguariaiva.pr.gov.br

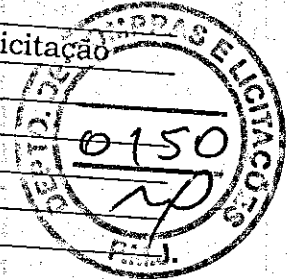
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO

FOLHA DE INFORMAÇÃO

Protocolo nº1145/2017.

Departamento de Compras

Desconsiderar orçamento maior, utilizar como referência preço da licitação anterior. Após retornar.



09/02/2017

[Signature]
Nara Giselle Bueno
Secretária Municipal de Planejamento

[Signature]
Marlus Barbosa Pereira
Secretário Municipal de Governo

[Signature]
Folha de Informação 21/2017



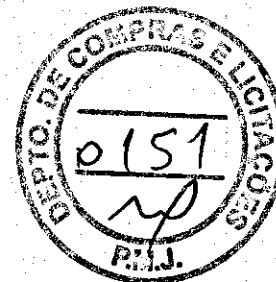
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaíva - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 1/17

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) Prefeito, JOSE SLOBODA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente sob Lei nº 10.520/02 e em face aos princípios ordenados através da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio, resolve:



01 - HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos:

- a) Processo Nr.: 33/2016
- b) Licitação Nr.: 19/2016-PR
- c) Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL
- d) Data Homologação: 13/04/2016
- e) Objeto da Licitação: Registro de preço para eventual aquisição de Gêneros Alimentícios para o ano de 2016 conforme as necessidades de diversas secretarias.

(em Reais R\$)

f) Fomecedores e Itens declarados Vencedores (cfe. cotação):

Unid.	Quantidade	Descto (%)	Preço Unitário	Total do Item
-------	------------	------------	----------------	---------------

A G ROSSATO - DISTRIBUIDORA - ME (55157)

Unid.	Quantidade	Descto (%)	Preço Unitário	Total do Item		
35	Amido de milho pacote de 1kg livre de sujidade, conforme Resolução ANVISA; - Marca: D'MILLE	KG	192,00	0,0000	2,52	483,84
36	Bolo pronto, sabores variados, embalado individualmente, pacotes de 40g, bem fechados e intactos - Marca: BAUDUCCO	UNI	5.040,00	0,0000	0,70	3.528,00
38	Gelatina diet, caixa com 12 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas. - Marca: LOWÇUCAR	UNI	450,00	0,0000	1,18	531,00
43	Açúcar cristal branco de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, data de fabricação e validade; - Marca: SUPER SUCAR	PCT	2.365,00	0,0000	10,25	24.241,25
44	Açúcar Refinado de boa qualidade, pacote de 5 kg embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente. - Marca: DOCE SABOR	PCT	1.769,00	0,0000	11,63	20.573,47
51	Ervilha verde em conserva, inteira, prazo de validade 24 meses. Embalagem deve apresentar-se intacta. - Marca: GOIAS VERDE	LATA	568,00	0,0000	1,31	744,08
53	Leite condensado. Ingredientes leite integral/ açúcar/ leite em pó integral e lactose, características adicionais homogêneo, isento de granulação e coloração branca. (lata de 395 gr) - Marca: PIRACANJUBA	LATA	362,00	0,0000	2,81	1.017,22
55	Arroz branco polido tipo 1, pacotes de 5 Kg. embalagem primária em saco plástico atóxico transparente de alta resistência (0,14 a 0,15 micra), prazo de validade 12 meses, ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento (pacote com 5 kg); - Marca: TUQUINHA	PCT	3.380,00	0,0000	10,99	37.146,20
59	Amendoim in natura, sem casca, pacote de 500 gr. - Marca: D'MILLE	PCT	18,00	0,0000	3,44	61,92
65	Milho para canjica branco tipo 1 pacote de 500 g, lacrado e intacto, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matéria prima limpa, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade; - Marca: D' MILLE	KG	750,00	0,0000	2,91	2.182,50
67	Polvilho, azedo, branco acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas) - Marca: D'MILLE	PCT	13,00	0,0000	2,53	32,89

Jaguariaíva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

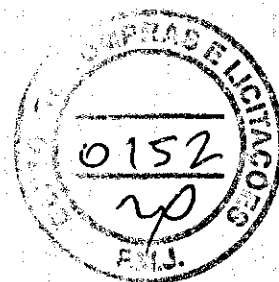
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaíva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 2/17



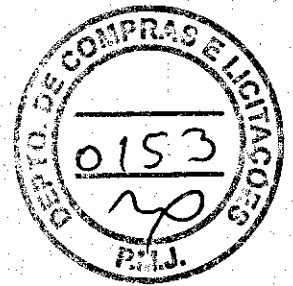
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

AG ROSSATO - DISTRIBUIDORA - ME (55157)

68	Polvilho, doce, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas. (Pacote de 500 gramas) - Marca: D'MILLE	PCT	97,00	0,0000	2,14	207,58
70	Queijo ralado, ingredientes queijo parmesão, embalagem plástica, aplicação culinária em geral. (Pacote de 100 gr). - Marca: SELETE	PCT	470,00	0,0000	2,73	1.283,10
73	Barra de cereal, embalagem de 22g, sabores Torta de Morango, Banana e Chocolate, Torta de Limão, Castanha com Chocolate, com data de empacotamento e validade visíveis. - Marca: NATURALE	UNI	4.940,00	0,0000	0,65	3.211,00
75	Biscoito salgado, de boa qualidade data de fabricação recente, embalagem individual com 6 unidades - 156 grs, pacotes bem fechados e intactos - Marca: CLUB SOCIAL	UNI	1.362,00	0,0000	2,80	3.813,60
76	Biscoito doce sabores: Maria, Leite, Maisena, Coco e Maria com Chocolate sem recheio, de 1º qualidade. Embalagem com dupla proteção de 370g, não conter o gorduras trans e conter o índice de sódio de 84mg e 1,3 de fibra por porção (07 biscoitos-30mg) deve ser descrito na tabela nutricional, com data e validade visível. serão biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas alteradas (aspecto cor, cheiro e sabor) não podendo apresentar excesso de dureza, bem como não se apresentar quebradiço dentro da embalagem. - Marca: RACINE	PCT	1.480,00	0,0000	2,36	3.492,80
77	Biscoito salgado cream creacker integral, de boa qualidade, data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos pacote de 400 g; isenta de gordura trans. - Marca: RACINE	PCT	20,00	0,0000	2,36	47,20
78	Biscoito, tipo recheado, apresentação redondo classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos, pacote de 140 g; - Marca: VISCONTI	PCT	750,00	0,0000	0,93	697,50
79	Biscoito tipo Waffer, classificação doce, sabores variados, pacotes bem fechados e intactos. 140 grs. - Marca: BAUDUCCO	PCT	410,00	0,0000	1,28	524,80
80	Biscoito, Cream Cracker Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 Sachês de 8,5g a 9,9g. - Marca: BAUDUCCO	PCT	200,00	0,0000	30,00	6.000,00
81	Biscoito Amantegado Leite. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8g a 11,5 g. - Marca: BAUDUCCO	Cx	202,00	0,0000	32,81	6.627,62
85	Chá mate tostado, embalagem lacrada e intacta contendo 250 g, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades; rendimento mínimo 15 ltrs. - Marca: D'MILLE	Cx	3.290,00	0,0000	2,66	8.751,40
90	Canela em pó, com 8 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos livre de sujidades e parasitas. - Marca: CATEMAR	UNI	70,00	0,0000	0,59	41,30
93	Chocolate granulado preto, embalagem lacrada e intacta contendo 200 gramas, cor aroma e sabor característico livre de sujidades. - Marca: DONA JURA	PCT	45,00	0,0000	1,98	89,10
97	Louro condimento apresentação desidratada, aspecto físico em folhas aplicação culinária. (pcte de 10 gr) - Marca: CATEMAR	PCT	50,00	0,0000	0,59	29,50
98	Orégano condimento, apresentação desidratada, matéria-prima orégano aspecto físico granulado, aplicação alimentação. (pacote de 10 gr). - Marca: CATEMAR	PCT	126,00	0,0000	0,59	74,34
101	Balas sortidas pct de 700 gr, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico. - Marca: PRODASA	PCT	100,00	0,0000	5,28	528,00
109	Cereais matinais, composição flocos de milho açucarado e chocolate. (pacote de 1 kg) - Marca: ALCA FOODS	PCT	1.114,00	0,0000	8,49	9.457,86
115	Goiabada para corte, com aproximadamente 300g, embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade - Marca: XAVANTE	UNI	330,00	0,0000	1,62	534,60

Jaguariaíva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

A G ROSSATO - DISTRIBUIDORA - ME (55157)

116	Maionese, tipo tradicional, quantidade calorias 360/100, prazo validade 6 meses, aplicação uso culinário. Embalagem plástica de 500 gr. - Marca: PURITY	POTE	485,00	0,0000	2,85	1.382,25
122	Farinha de mandioca, tipo 1, seca, fina e torrada. (pacote de 1 kg) - Marca: JAJÚ	PCT	110,00	0,0000	2,33	256,30
124	Farinha de trigo especial embalagem de 5 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades intacta com todas as informações de fabricante e validade. - Marca: BADOTI	PCT	1.300,00	0,0000	9,13	11.869,00
129	Fermento em pó químico lata de 100 g, livre de sujidades, parasitas. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico, tipo pó royal ou similar; - Marca: D'MILLE	LATA	730,00	0,0000	1,34	978,20
131	Macarrão com ovos, tipo ave maria, conchinha, letrinhas, embalagem de 500 g, pacote bem fechado e intacto, livre de sujidades, embalagem com as informações sobre composição, fabricação e validade; - Marca: D'MILLE	KG	1.540,00	0,0000	2,97	4.573,80
132	Macarrão tipo espaguete, massa com ovos; composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g colesterol 15mg, embalagem com 500 g, intacta, com todas informações fabricação e validade, livre de sujidade; - Marca: D'MILLE	KG	1.784,00	0,0000	2,97	5.298,48
133	Macarrão parafuso com ovos, embalagem de 500 g, pacotes bem fechados e intactos, composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13 g, lipídios 1,2 g colesterol 15mg, embalagem com 500 g, intacta com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade; - Marca: D'MILLE	KG	1.709,00	0,0000	2,97	5.075,73
136	Nectar de fruta, sabores variados. Produto contendo polpa de fruta, água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e aroma natural de fruta. Embalagem com 200ml intacta, fechada e com canudo. - Marca: NUTRINECTAR	UNI	4.000,00	0,0000	1,05	4.200,00
143	Óleo de soja refinado de 1ª qualidade, 100% natural, deve ser filtrado por 5 vezes, não conter gordura trans, colesterol e ser fonte de Vitamina E e Ômega 3 e 6. Embalagem plástica de 900 ml, com data de empacotamento e validade visíveis. - Marca: COCAMAR	UNI	3.600,00	0,0000	3,75	13.500,00
144	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por kg; - Marca: POP	KG	1.500,00	0,0000	0,70	1.050,00
145	Tempero (alho e sal) sem pimenta, pacote de 1 kg; - Marca: D'MILLE	KG	282,00	0,0000	2,90	817,80
Total do Fornecedor:						184.955,23

Allmentare - Atacado de Produtos Alimentícios - EI (54953)

1	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. - Marca: NOVILHO NOBRE	UNI	9.000,00	0,0000	0,49	4.410,00
---	---	-----	----------	--------	------	----------

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

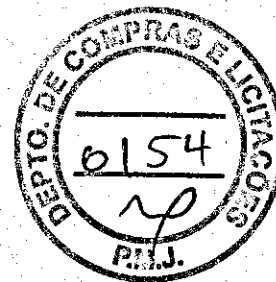
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaíva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 4/17



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei (54953)

Item	Descrição	UNI	Valor Unit.	Quantidade	Valor Total	
5	Posta Branca (Lagarto), corte em peças, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro no (SIF), Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg - Marca: MASTER CARNES	UNI	150,00	0,0000	23,96	3.594,00
7	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, apresentação corte em bifês, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", atóxicas, transparentes e resistentes contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. Validade mínima 12 meses. - Marca: MASTER CARNES	KG	72,00	0,0000	15,27	1.099,44
11	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade - Marca: PIONEIRO	KG	1.600,00	0,0000	10,29	16.464,00

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

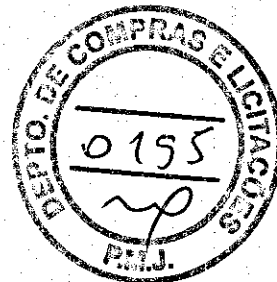
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaíva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 5/17



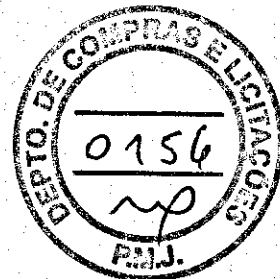
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - EI (54953)

12	Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade - Marca: PIONEIRO	KG	3.000,00	0,0000	8,32	24.960,00
14	Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade. - Marca: NOVILHO NOBRE	UNI	8.000,00	0,0000	0,54	4.320,00
15	Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoconcolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIF. - Marca: MASTER CARNES	KG	3.200,00	0,0000	15,35	49.120,00
16	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas., com registro no SIF ; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. - Marca: FRIGOSOL	KG	2.800,00	0,0000	12,29	34.412,00

Jaguariaíva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei (54953)

17	Lingüiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem de devera conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. - Marca: FRIGOSOL	KG	1.000,00	0,0000	13,89	13.890,00
18	SALSICHA BOVINA-SUÍNA TIPO HOT DOG congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, sem adição de pimenta. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. - Marca: FRIGOSOL	KG	2.750,00	0,0000	7,71	21.202,50
20	File de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1-2 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. - Marca: COPACOL	KG	20,00	0,0000	22,49	449,80
28	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 à 90 unidades. Com registro no SIF. - Marca: NOVILHO NOBRE	UNI	5.748,00	0,0000	0,77	4.425,96
32	Sorvete cremoso 70g, diversos sabores, com 14g de carboidrato, 2,1g de gordura total, 1,9 g de proteína, 65 mg de cálcio e 33mg de sódio por unidade. - Marca: SKIMONI	UNI	7.000,00	0,0000	0,80	5.600,00
48	Ameixa em lata, com 350 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico. - Marca: LAR	LATA	90,00	0,0000	7,50	675,00

Jaguariaiva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

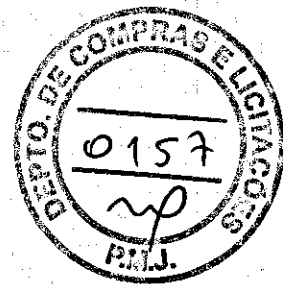
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaiva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 7/17



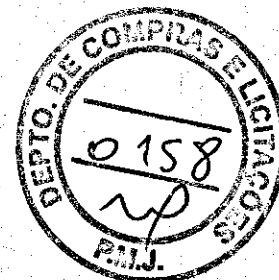
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - EI (54953)

64	Lentilha pacote de 500 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta. - Marca: NATUREZA	KG	150,00	0,0000	7,35	1.102,50
74	Biscoito doce rosquinha de boa qualidade, chocolate, coco, leite, milho, pacote de 400 g, bem fechados e intactos; isenta de gordura trans - Marca: MARILAN	PCT	4.954,00	0,0000	3,58	17.735,32
82	Biscoito Maria. Sachê com 02 unidades. Caixa com 180 sachês de 8,5 g a 9,4g. - Marca: BOM SABOR	Cx	300,00	0,0000	30,90	9.270,00
83	Biscoito salgado integral, de boa qualidade, sachê com 2 und. Data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos. Peso líquido 09 gramas - Marca: BOM SABOR	PCT	120,00	0,0000	41,90	5.028,00
95	Cravo da Índia pacote com 40 gramas embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas. - Marca: DONA NENA	PCT	50,00	0,0000	2,75	137,50
99	tempero cebola alho e salsa, apresentação desidratada, aspecto físico granulado aplicação culinária - Marca: DO OSMAR	PCT	70,00	0,0000	2,15	150,50
102	Bombom recheado,, cobertura de chocolate preto, tamanho unitário médio de 20 gr pcte de 1 kg contendo aproximadamente 47 unidades embalados individualmente. - Marca: ARCOR	PCT	70,00	0,0000	21,99	1.539,30
118	Margarina com sal - caixa com 192 blisters x 10g. - Marca: BOM SABOR	Cx	120,00	0,0000	26,34	3.160,80
119	Margarina sem sal - caixa com 192 blisters x 10g. - Marca: BOM SABOR	Cx	120,00	0,0000	42,23	5.067,60
120	Geléia sortida sache - sabor Goiaba Morango e Uva caixa com 144 und x 15g. - Marca: BOM SABOR	Cx	100,00	0,0000	28,00	2.800,00
121	Geléia sortida Diet sache sabor Goiaba Morango e Uva - caixa com 144 und x 15g. - Marca: BOM SABOR	Cx	50,00	0,0000	57,99	2.899,50
130	Lasanha massa alimentícia; fresca, refrigerada, formato lasanha; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitida; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente, pesando 1 kg; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses. - Marca: PETIBOM	KG	50,00	0,0000	7,00	350,00
134	macarrão com formato de vegetais coloridos e integral embalagem 500 grs - Marca: RENATA	KG	616,00	0,0000	4,49	2.765,84
146	Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. (Garrafa pet de 750 ml). - Marca: CHEMIM	UNI	582,00	0,0000	2,48	1.443,36
186	Ovo integral pasteurizado em pó, desidratado. Pó fino 100% natural, de coloração amarela característico, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característicos. Embalagem: pacotes de polietileno, com 1kg cada. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. Vida Útil - período mínimo de 12 meses a partir da data da embalagem. Transporte e armazenamento sem refrigeração. - Marca: CEASA	PCT	30,00	0,0000	49,79	1.493,70
188	Azeite de oliva em sachê de 4ml - caixa com 192 unidades. - Marca: BOM SABOR	Cx	10,00	0,0000	53,30	533,00
Total do Fornecedor:						240.099,62

Jaguariaiva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

C.A. DE L. TONELLI TARARÉ LTDA (51736)

<p>2 CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/ PALETA). INGREDIENTES: Carne bovina, musculo, acém ou paleta, Devem ser cortado em cubos de 3x3 cm. em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF), Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, EMBALAGEM PRIMÁRIA com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 12kg. - Marca: FRIBOI</p>	KG	4.500,00	0,0000	17,21	77.445,00
<p>3 Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIÓLO DE ACÉM apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, DEVEM SER MOÍDA em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs. - Marca: FRIBOI</p>	KG	2.044,00	0,0000	17,77	36.321,88
<p>4 Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifes, (IQF); INGREDIENTES: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortado em bifes de 80 a 100g em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF) mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. lipídeos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs. - Marca: FRIBOI</p>	KG	1.100,00	0,0000	22,93	25.223,00



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

C. A. DE L. TONELLI TARARÉ LTDA (51736)

<p>6 Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras (tipo para stroganoff); Ingredientes: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em tiras em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade: 12 meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12 kgs. - Marca: FRIBOI</p>	KG	480,00	0,0000	23,10	11.088,00
<p>8 Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses. - Marca: FRIBOI</p>	KG	192,00	0,0000	15,18	2.914,56
<p>9 KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria-prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11% ; Gordura: máximo 10% ; Sódio: Máximo 330 mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. - Marca: FRIBOI</p>	UNI	9.500,00	0,0000	0,69	6.555,00
<p>10 CARNE BOVINA MOÍDA (MIOLO DE ACEM/PALETA) CONGELADA, INGREDIENTES: Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser moído em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, com registro no (SIF), mantida a temperatura máxima de -12°C a -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Lipídeos máx. 10g por 100g ; Validade: 12 meses à contar da data de fabricação; Embalagem primária: 2kgs Embalagem secundária: 12kgs - Marca: FRIBOI</p>	KG	4.020,00	0,0000	17,77	71.435,40

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

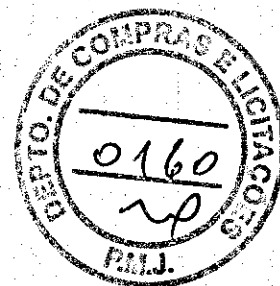
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaíva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 10/17



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

C. A. DE L. TONELLI TARARÉ LTDA (51736)

Item	Descrição	Unidade	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	
19	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. - Marca: MAGIC FISCH	KG	1.200,00	0,0000	22,50	27.000,00
21	Bebida lactea sabor Morango apresentação saco polietileno, características adicionais com iogurte e polpa de frutas. (saquinho de 1 litro). Conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, com registro no SIF/SIP. - Marca: FRIMESA	LT	600,00	0,0000	3,35	2.010,00
22	Iogurte com polpa de frutas vitaminado, embalagem de polietileno atóxico, impresso com informações de fabricação e validade, bandeja com 6 unidades; - Marca: FRIMESA	3AND	4.700,00	0,0000	3,35	15.745,00
23	Iogurte do tipo danoninho à base de leite desnatado, xarope de açúcar, preparado de morango (água, frutose, polpa de morango, açúcar, amido modificado, zinco, ferro, vitaminas D e E, estabilizantes goma xantana, goma carragena e carboximetilcelulose, acidulantes ácido tartárico e ácido cítrico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e corante natural carmin), creme de leite, cálcio, cloreto de cálcio, fermento lácteo, quimosina e estabilizantes goma guar, carboximetilcelulose, goma carragena e goma xantana. Contém Glúten. (bandeja com 06 unidades). - Marca: FRIMESA	3AND	72,00	0,0000	4,90	352,80
25	Leite de vaca, UHT, integral. Após aberto conservar sob refrigeração de 1° C a 10°C, e consumir em até 48 horas - Marca: PANTALATE	LT	9.500,00	0,0000	2,79	26.505,00
27	Leite de soja, UHT. Após aberto conservar sob refrigeração de 1°C a 10°C, e consumir em até 48 horas (caixa de 1 litro) - Marca: YOKI	LT	150,00	0,0000	4,19	628,50
33	Achocolatado, apresentação pó instantâneo, sabor chocolate, características adicionais enriquecido com 10 vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, diluição: 1kg x 10 litros de leite, prazo de validade 12 meses (fechado). Pacote de 1 kg. - Marca: TECNUTRI	KG	880,00	0,0000	6,75	5.940,00
37	Gelatina, sabores diversos (abacaxi, limão, morango, tangerina, e uva), formulação com CORANTE E AROMA NATURAL da fruta, apresentação em pó, aplicação sobremesa. Embalagem plástica, bem fechada resistente e intacta, com data de validade de fácil visualização (pacote de 1 kg, sem creme - Marca: TECNUTRI	KG	1.641,00	0,0000	7,60	12.471,60
39	Mistura para preparo de bebida Láctea sabor Chocolate, Chocolate com ômega 3, Brigadeiro, Morango, Iogurte com Frutas, Salada de Frutas, Coco e Baunilha, enriquecida com vitaminas, ferro e zinco, não conter glúten, não conter gorduras trans e saturada, de 1ª qualidade. Já adoçado e que contenha em sua composição leite integral em pó, com rendimento de 1:4. Embalagem de saco de poliéster metalizado e termossoldável de 1 Kg. A tabela Nutricional deve ser impressa na embalagem, não será aceito adesivos, com data de empacotamento e validade visíveis. Com o sabor e consistência desejável. - Marca: SUSTENTARI	KG	830,00	0,0000	11,87	9.852,10
66	Milho para pipoca tipo 1 pacote de 500 g lacrado e intacto, com todas as informações sobre fabricação e validade, livre de sujidade; - Marca: SINHA	KG	282,00	0,0000	2,60	733,20

Jaguariaíva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

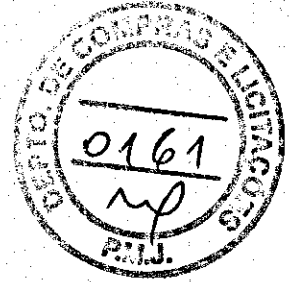
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaiva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 11/17



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

C. A. DE L. TONELLI/ITARARÉ LTDA (51736)

108	Cereal preparado à Base de FARINHA DE ARROZ E AVEIA, aspecto físico pó, aplicação infantil, enriquecida com vitaminas e minerais. (Lata 400 gr) - Marca: MUSCILON	LATA	178,00	0,0000	11,70	2.082,60
111	Leite em pó integral Instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionados de lecitina de soja como emulsionante. Devendo ter boa solubilidade e ter registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega, embalagem 400g. - Marca: SANCOR	PCT	9.000,00	0,0000	6,48	58.320,00
112	Leite em pó, similar ou superior a ninho, com 400 gramas, as latas deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico. - Marca: NINHO	LATA	250,00	0,0000	13,00	3.250,00
114	Doce de leite simples, tipo em pasta leite e açúcar sem amido, Embalagem hermeticamente fechada com rotulagem de acordo com a ANVISA e registro no SIF/SIP. Prazo de validade 180 dias. (pote de 400 gr) - Marca: FRIMESA	POTE	572,00	0,0000	3,98	2.276,66
141	Suco concentrado (MARACUJÁ), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt. - Marca: MAGUARY	LT	800,00	0,0000	10,14	8.112,00
142	Suco concentrado (UVA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deverá conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt - Marca: MAGUARY	LT	800,00	0,0000	7,86	6.288,00
Total do Fornecedor:						412.550,20

FABIO BORGES OLIVEIRA - PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ME (52455)

13	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECORA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIF. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade - Marca: PIONEIRO	KG	9.166,00	0,0000	7,04	64.528,64
29	Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, características adicionais sem pimenta, prazo de validade 60 dias apresentação fatiada, embalagem com 1 kg contendo peso e data - Marca: FRIMESA	KG	100,00	0,0000	15,34	1.534,00
30	Apresentado, fatiado com etiqueta de peso, procedencia, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. - Marca: FRIMESA	KG	220,00	0,0000	17,10	3.762,00
31	Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes leite e fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, características adicionais de primeira qualidade, embalado em saco plástico não tóxico, resistente, prazo validade 60 dias. - Marca: FRIMESA	KG	220,00	0,0000	23,40	5.148,00
110	Farinha lactea enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, leite em pó integral, embalagem de lata. 400 g; - Marca: NESTLE	LATA	222,00	0,0000	12,80	2.841,60
Total do Fornecedor:						77.814,24

Jaguariaiva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

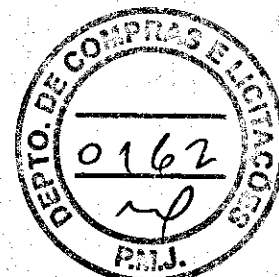
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaiva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 12/17



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

FABIO RODRIGUES DO AMARAL MERCEARIA (53266)

147	Abacaxi, fruta in natura sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	UNI	500,00	0,0000	6,24	3.120,00
148	Banana maçã, 60 a 80% de maturação (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Aspecto e cheiro próprio. Co polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento. - Marca: CEASA	KG	60,00	0,0000	5,15	309,00
149	Laranja tipo LIMA, fruta in natura, UNIDADE COM ATÉ 120G cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor, e sabor característicos, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	60,00	0,0000	2,89	173,40
150	Abobrinha verde espécie brasileira, intacta com todas as partes comestíveis, tamanho uniforme, de 1ª qualidade; - Marca: CEASA	KG	1.550,00	0,0000	3,75	5.812,50
151	Abóbora paulista extra, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficiente desenvolvida, estando livre de enfermidades defeitos graves que alterem a conformação e aparência sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Marca: CEASA	KG	720,00	0,0000	2,15	1.548,00
152	Acelga, verdura in natura intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característico, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	580,00	0,0000	5,29	3.068,20
153	Alface crespa, verdura in natura, unidade c/ 250 a 350 gr, de 1ª qualidade - Marca: CEASA	UNI	1.050,00	0,0000	2,05	2.152,50
154	Escarola fresca, de primeira qualidade tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material de terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânico. - Marca: CEASA	UNI	400,00	0,0000	1,90	760,00
155	Alho, bulbo inteiro (cabeça), nacional, tipo roxo ou branco, graúdo, novo e de boa qualidade; - Marca: CEASA	KG	564,00	0,0000	19,25	10.857,00
156	Banana caturra, 60 a 80% de maturação, (em processo de amadurecimento), tamanho uniforme, de 1ª qualidade. Sabor doce, aspecto e cheiro próprio. Com polpa firme e intacta, sem danos, ausência de sujidades, amassados e sinais de apodrecimento. - Marca: CEASA	KG	6.780,00	0,0000	1,78	12.068,40
157	BATATA DOCE intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos. - Marca: CEASA	KG	550,00	0,0000	4,10	2.255,00
158	Batata inglesa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	3.560,00	0,0000	4,50	16.020,00
159	Berinjela intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característico. - Marca: CEASA	UNI	140,00	0,0000	4,65	651,00
160	Beterraba, espécie comum tamanho uniforme, de 1ª qualidade, casca lisa, limpa, firme e sem rachaduras cor concentradas, sem lesões de origem física ou mecânica. - Marca: CEASA	KG	744,00	0,0000	3,30	2.455,20
161	Brócolis, maço com 600 a 700 gr, espécie comum, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	1ACO	750,00	0,0000	4,80	3.600,00
162	Cebola, péra de cabeça de 1ª qualidade, tamanho uniforme, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; uso culinário; - Marca: CEASA	KG	1.755,00	0,0000	4,08	7.160,40
163	Cenoura, tamanho uniforme, casca firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja-vivo, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	2.860,00	0,0000	4,15	11.869,00
164	Chuchu, espécie verde, comum, tamanho uniforme, intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis; - Marca: CEASA	KG	1.952,00	0,0000	4,05	7.905,60
165	Cebolinha, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva. - Marca: CEASA	1ACO	520,00	0,0000	1,90	988,00

Jaguariaiva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

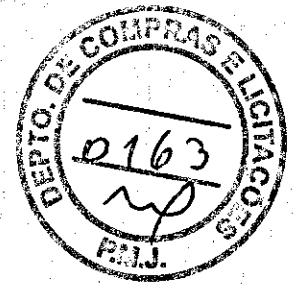
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaíva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 13/17



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

FABIO RODRIGUES DO AMARAL MERCEARIA (53266)

166	Salsinha fresca,, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e larva. - Marca: CEASA	IACO	520,00	0,0000	1,95	1.014,00
167	Couve flor - intacto com todas as partes comestíveis aproveitadas aspecto, cor e sabor característico. - Marca: CEASA	UNI	1.110,00	0,0000	5,12	5.683,20
168	Couve Manteiga intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade. - Marca: CEASA	IACO	550,00	0,0000	4,45	2.447,50
169	Goiaba, fruta in natura, tamanho uniforme com aproximadamente 80g a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis. - Marca: CEASA	KG	360,00	0,0000	5,43	1.954,80
170	Laranja, fruta in natura, unidade com ate 120 g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	4.950,00	0,0000	1,79	8.860,50
171	Maçã, fruta in natura, espécie gala ou fugi, tamanho uniforme com aproximadamente 100 gr a unidade, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis; - Marca: CEASA	KG	5.200,00	0,0000	5,24	27.248,00
172	Mamão, espécie formosa, com 60 a 80% de maturação tamanho uniforme, unidade graúda com aproximadamente 2 a 2,5 kg, sem lesão física ou mecânica (intacta); - Marca: CEASA	UNI	3.492,00	0,0000	4,45	15.539,40
173	Mandioca, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis e de fácil cozimento, aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	Kg	600,00	0,0000	2,17	1.302,00
174	Mandioca salsa intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	1.620,00	0,0000	8,08	13.089,60
175	Manga - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	472,00	0,0000	4,85	2.289,20
176	Melancia, fruta in natura, peso aproximado 05 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	7.200,00	0,0000	1,97	14.184,00
177	Melão, fruta in natura, peso aproximado 2 kg, sem lesões de origem mecânica ou física (intacta), casca lisa e limpa, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos. - Marca: CEASA	KG	520,00	0,0000	6,85	3.562,00
178	Morango, fruta in natura, bandeja intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis. - Marca: CEASA	KG	382,00	0,0000	16,75	6.398,50
179	Pêra, fruta in natura,, unidade com aproximadamente 100g cada, intacta com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	340,00	0,0000	6,95	2.363,00
180	Uva rubi, fruta in natura, intacta com todas as partes comestíveis aproveitadas aspectos, cor e sabor característicos, de 1º qualidade. - Marca: CEASA	KG	310,00	0,0000	9,60	2.976,00
181	Pepino, especie caipira, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e intactas, de 1º qualidade. - Marca: CEASA	KG	500,00	0,0000	2,80	1.400,00
182	Repolho roxo intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos. - Marca: CEASA	KG	710,00	0,0000	3,50	2.485,00
183	Repolho verde intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto cor e sabor característicos. - Marca: CEASA	KG	680,00	0,0000	2,55	1.734,00
184	Tomate verde tipo 1em processo de amadurecimento - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	2.020,00	0,0000	5,20	10.504,00

JOSE SLOBODA
PREFEITO

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

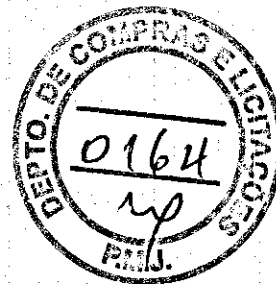
CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaíva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 14/17



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

FABIO RODRIGUES DO AMARAL MERCEARIA (53266)

185	Ovos de galinha bandeja com 2,5 dúzias. A caixa deverá ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA, características adicionais brancos, casca dura, limpa, lisa e íntegra, sem trincas e deformações, produto de 1ª qualidade; - Marca: CEASA	3AND	825,00	0,0000	10,30	8.497,50
189	Vagem, espécie macarrão curta, tamanho uniforme, com todas as partes comestíveis aproveitadas, de 1ª qualidade. - Marca: CEASA	KG	400,00	0,0000	8,83	3.532,00
190	Pimentão - intacto com todas as partes comestíveis aproveitáveis aspecto, cor e sabor característicos; - Marca: CEASA	KG	50,00	0,0000	10,00	500,00
Total do Fornecedor:						230.337,40

P.A.S. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO SOCIAL IND E COMER (4985)

34	Achocolatado, apresentação líquida 200ml, sabor chocolate, com leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, - Marca: PIRAKDS	UNI	3.800,00	0,0000	0,95	3.610,00
41	Pó para pudim com leite, produto de primeira qualidade sabores: chocolate, morango, baunilha, banana com aveia, não conter glúten, diluição: 1kg x 3 litros de água, embalagem de 1 kg lacrados e intactos; - Marca: DANKIMAX	KG	1.450,00	0,0000	6,98	10.121,00
42	Pó para pudim diet caixa com peso líquido 25 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas. - Marca: LOWÇUCAR	Cx	260,00	0,0000	1,50	390,00
45	Adoçante culinário em pó, para o uso de forno e fogão. Pote com 200g, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade. - Marca: LOWÇUCAR	UNI	41,00	0,0000	11,00	451,00
46	Adoçante em pó sachê com 1.000 unidades na caixa. Peso por sachê - 0,8 gramas - Marca: MAGRO LIGHT	Cx	35,00	0,0000	27,30	955,50
47	Adoçante, conteúdo líquido mínimo de 100ml, composto por sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade. - Marca: LOWÇUCAR	UNI	204,00	0,0000	1,20	244,80
52	Extrato de tomate simples, concentrado, isentos de pele e semente, com características organolépticas (sabor, cheiro, cor e aspectos) normais, que seja fonte de vitaminas, fibras e proteínas (descrito na tabela nutricional) com vitaminas, deve ser isento de gordura saturada e concentração máxima de sódio de 130 mg a cada 30 gr do produto. Não conter glúten. Embalagem de 340/350g com data de validade visível. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem. - Marca: BONARE	LATA	5.666,00	0,0000	1,75	9.915,50
54	Milho verde, em conserva, ingredientes grãos de milho verde cozidos, prazo de validade 2 anos, aplicação uso culinário (Lata de 200 gr). - Marca: QUERO	LATA	972,00	0,0000	1,41	1.370,52
56	Arroz Integral, de 1 kg embalagem de devera estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico. - Marca: CHINES	PCT	230,00	0,0000	2,79	641,70
57	Feijão branco novo tipo 1,, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, cor característica, composição segundo Resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses. - Marca: REI DA MESA	KG	3.800,00	0,0000	4,45	16.910,00
58	Feijão preto novo tipo 1, livre de sujidades, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, composição segundo resolução da ANVISA e embalado em pacote de 1 kg; Validade de 06 meses. - Marca: REI DA MESA	KG	1.800,00	0,0000	4,05	7.290,00

Jaguariaíva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaiva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 15/17



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

P.A.S. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO SOCIAL IND E COMER (4985)

60	Batata palha pacote de 1 kg embalagem deverá estar bem fechada com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico. - Marca: BATATAX	PCT	243,00	0,0000	10,85	2.636,55
61	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, açúcar e sal, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas) - Marca: INGA	PCT	500,00	0,0000	8,75	4.375,00
62	Fubá mimoso de milho, amarelo tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico pacote de 1 kg embalagem bem fechada e intacta ; - Marca: DOM PEDRO	KG	1.760,00	0,0000	1,40	2.464,00
63	Grão de bico, pacote de 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor e odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas. - Marca: DE VALOR	KG	300,00	0,0000	7,80	2.340,00
69	Proteína texturizada de soja, clara e escura, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada. (Pacote de 1 kg). - Marca: DE VALOR	PCT	250,00	0,0000	5,86	1.465,00
71	Quirera de milho amarelo tipo1 embalagem de 1 kg bem fechada e intacta; - Marca: NEGA MALUCA	KG	1.580,00	0,0000	1,72	2.717,60
72	Sagu, material amido de mandioca, tipo 1, subgrupo artificial, tipo classe pérola. Embalagem bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. (Pacote de 500 gr). - Marca: PRATA	PCT	811,00	0,0000	2,30	1.865,30
84	Café torrado e moído, de boa qualidade, acondicionado em pacotes de 500 gr, duplamente embalado, sendo em caixa protetora e embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC. Validade de 18 meses. - Marca: CABOCLO	PCT	5.300,00	0,0000	6,85	36.305,00
86	Chá de erva cidreira, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta - Marca: MULTIERVAS	Cx	90,00	0,0000	1,14	102,60
87	Chá de camomila, embalagem com 10 gramas, livre de sujidades, parasitas e larvas, cor aroma e sabor característicos, embalagem lacrada e intacta - Marca: MULTIERVAS	Cx	160,00	0,0000	1,60	256,00
88	Chá de Hortelã, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta - Marca: MULTIERVAS	Cx	50,00	0,0000	1,22	61,00
89	Chá de erva doce, caixa com 10 gramas livre de sujidades, parasitas e larvas cor aroma e sabor característicos embalagem lacrada e intacta - Marca: MULTIERVAS	Cx	100,00	0,0000	1,85	185,00
91	Caldo de carne, embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. - Marca: TEMPEMAX	KG	108,00	0,0000	3,70	399,60
92	Caldo de galinha embalagem de 01 kg, bem fechada e intacta, com data recente de fabricação, livre de sujidades. Rotulagem conforme resolução da ANVISA. - Marca: TEMPEMAX	KG	108,00	0,0000	3,70	399,60
94	Cominho em pó embalagem com 60 gr deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor odor aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas. - Marca: DE VALOR	PCT	60,00	0,0000	2,00	120,00
100	Uva passas escura sem semente, pcte de 200 gr embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livre de sujidades e parasitas. - Marca: DE VALOR	PCT	6,00	0,0000	2,30	13,80
106	Pirulito sabor morango pct com 50 unidades, a embalagem deve estar bem fechada com todas informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característica. - Marca: POP MANIA	PCT	100,00	0,0000	6,10	610,00
107	Aveia em flocos finos, ingredientes vitaminas/proteínas/sais minerais e fibras, prazo validade 30 dias (aberto). Pacote de 500 gr. - Marca: DE VALOR	PCT	30,00	0,0000	2,50	75,00

Jaguariaiva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaiva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 16/17

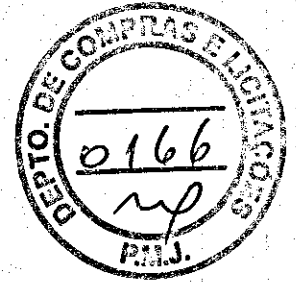
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

P A S PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO SOCIAL IND E COMER (4985)

113	Doce cremoso de frutas, sabores variados pote de 400 g embalagem íntegra com todas as informações de fabricação e validade; - Marca: LORENZ.	POTE	1.212,00	0,0000	2,40	2.908,80
117	Margarina com sal de boa qualidade, sem gorduras transgênicas, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos, lipídios mínimo de 80% e no máximo de 10% de gordura saturada, embalada em potes de polietileno de 500 g, intactos e original de fábrica e apresentando data de validade. - Marca: COAMO FAMILIA	POTE	1.574,00	0,0000	3,65	5.745,10
123	Farinha de milho,, apresentação flocos milho, amarela, tipo biju, características adicionais degerminado/ macerado/ socado, aspecto físico levemente torrada, embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente. (pacote de 1 kg) - Marca: DOM PEDRO	KG	1.380,00	0,0000	2,06	2.842,80
125	Farinha de trigo integral, embalagem de 1 Kg, livre de sujidade. Embalagem original intacta com todas as informações de fabricação e validade. - Marca: DONA EULALIA	PCT	80,00	0,0000	2,96	236,80
126	Farinha de rosca, seca e fina (pacote de 1 kg). - Marca: DE VALOR	PCT	230,00	0,0000	3,60	828,00
128	Fermento biológico instantâneo pacote de 125 g, embalagem bem fechada e intacta e com data de fabricação e validade. - Marca: APTI	PCT	400,00	0,0000	3,60	1.440,00
135	Macarrão integral tipo espaguete embalagem de 500g, pacotes bem fechados e intactos. Ingredientes: Farinha de trigo integral e glúten de trigo. Contem Glúten, fonte de fibras. - Marca: GALLO	PCT	200,00	0,0000	2,67	534,00
139	Suco concentrado (GOIABA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt - Marca: IMBIARA	LT	800,00	0,0000	6,99	5.592,00
140	Suco concentrado (MANGA), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt - Marca: IMBIARA	LT	800,00	0,0000	6,40	5.120,00
187	Suco concentrado (PÊSEGO), Produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, deveser conter 90% de polpa de fruta e 10% água, embalagem de 1lt. - Marca: IMBIARA	LT	800,00	0,0000	8,60	6.880,00
Total do Fornecedor:						140.418,57

RODRIGO JOSE NOVOTNI - ME (54904)

40	Pó para preparo de bolo com ovos, produtos de primeira qualidade sabores variados embalagem de 1 kg lacrados e intactos - Marca: BOA SAFRA	KG	1.400,00	0,0000	6,90	9.660,00
49	Azeitona em vidro Com 250 gramas, deverão estar intactas, bem fechadas com todas as informações de fabricação e validade, com cor, aroma e sabor característico - Marca: AGROLIVA	UNI	230,00	0,0000	4,61	1.060,30
50	Creme de leite, ingredientes gordura láctea, mínimo 35%, apresentação lata, prazo validade 1 ano, conservação ambiente seco e arejado. (lata de 300 gr). - Marca: LIDER	LATA	392,00	0,0000	2,98	1.168,16
96	Coco em flocos úmido, parcialmente desidratado, sem açúcar, aplicação uso culinário. (Pacote de 500 gramas) - Marca: MAIS COCO	PCT	6,00	0,0000	7,51	45,06
103	Chocolate ao leite, preto em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos. - Marca: HARALD	UNI	20,00	0,0000	16,45	329,00
104	Chocolate meio amargo, em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos. - Marca: HARALD	UNI	10,00	0,0000	22,05	220,50



Jaguariaiva, 13 de Abril de 2016.

JOSE SLOBODA
PREFEITO

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaiva - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 19/2016 - PR

Processo Administrativo: 35/2016
Processo de Licitação: 33/2016
Data do Processo: 04/03/2016

Folha: 17/17

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

RODRIGO JOSE NOVOTNI - ME (54904)

- 105 Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos. - Marca: HARALD
- 127 Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas. - Marca: PINDUCA
- 137 Refresco em pó, sabores variados (Uva, Morango, Limão, Tangerina), concentrado, produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem aromas e corantes artificiais podendo apresentar somente substancias permitidas por lei. Diluição máxima permitida de 1 para 4 litros. (Pacote de 1 kg) - Marca: QUALIMAX
- 138 Suco em pó, sabores variados produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 1% de polpa de fruta desidratada. Diluição para 01 litro, embalagem de 30 gramas;- Marca: WILSON

Item	Descrição	UNID	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
105	Chocolate ao leite, branco em barra para cobertura, embalagem de 1 kg, não fracionado, de boa qualidade embalagem lacrada e intacta contendo cor, aroma e sabor característicos. - Marca: HARALD	UNI	11,00	0,0000	23,30
127	Trigo para quibe pacote com 500 gramas, embalagem deve estar bem fechada e intacta, sabor, cor, odor e aspectos característicos, livres de sujidades e parasitas. - Marca: PINDUCA	KG	340,00	0,0000	3,09
137	Refresco em pó, sabores variados (Uva, Morango, Limão, Tangerina), concentrado, produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem aromas e corantes artificiais podendo apresentar somente substancias permitidas por lei. Diluição máxima permitida de 1 para 4 litros. (Pacote de 1 kg) - Marca: QUALIMAX	PCT	450,00	0,0000	7,45
138	Suco em pó, sabores variados produto fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, devera conter 1% de polpa de fruta desidratada. Diluição para 01 litro, embalagem de 30 gramas;- Marca: WILSON	UNI	1.200,00	0,0000	0,63
Total do Fornecedor:					17.898,42
Total Geral:					1.304.073,68



Jaguariaiva, 13 de Abril de 2016.

SE SLOBODA
PREFEITO

EFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

(Período de 01/01/2017 a 09/02/2017)

ação das Coletas de Preços (Geral)

Item	Data Coleta	Validade	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
aterial: 01-01-0978 - ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G):								
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	1 JAURI J. TEIXEIRA - (45)		12.420,000	0,0000	0,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	1 SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		12.420,000	0,0000	0,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	1 PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		12.420,000	0,4900	6.085,80	Não
					Preço Médio →	0,4900	6.085,80	
aterial: 01-01-0979 - Apresuntado, fatiado com etiqueta de peso, procedência								
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	2 SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		295,000	13,9900	4.127,05	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	2 JAURI J. TEIXEIRA - (45)		295,000	14,7500	4.351,25	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	2 PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		295,000	17,1000	5.044,50	Não
					Preço Médio →	15,2800	4.507,60	
aterial: 01-01-1003 - Bife de fígado bovino congelado, sem pele:								
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	3 SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		60,000	11,3300	679,80	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	3 JAURI J. TEIXEIRA - (45)		60,000	11,4500	687,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	3 PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		60,000	15,1800	910,80	Não
					Preço Médio →	12,6533	759,20	
aterial: 01-01-1029 - CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM/PALETA):								
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	4 JAURI J. TEIXEIRA - (45)		4.800,000	13,9900	67.152,00	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	4 SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		4.800,000	15,9800	76.704,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	4 PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		4.800,000	17,2100	82.608,00	Não
					Preço Médio →	15,7267	75.488,00	
aterial: 01-01-1030 - Carne bovina in natura moída congelada de primeira qualidade								
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	5 PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		4.200,000	17,7700	74.634,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	5 SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		4.200,000	19,9000	83.580,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	5 JAURI J. TEIXEIRA - (45)		4.200,000	19,9500	83.790,00	Não
					Preço Médio →	19,2067	80.668,00	
aterial: 01-01-1031 - Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifés embalados								
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	6 JAURI J. TEIXEIRA - (45)		1.575,000	17,4900	27.546,75	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	6 SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.575,000	19,8000	31.185,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	6 PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA - (923)		1.575,000	22,9300	36.114,75	Não
					Preço Médio →	20,0733	31.615,50	



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA

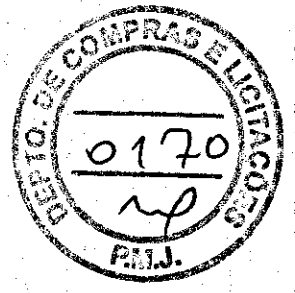
ação das Coletas de Preços (Geral)

(Período de 01/01/2017 a 09/02/2017)

Número Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
aterial: 01-01-1032 - Carne bovina, Patinho ou Coxão mole corte em tiras.									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	7	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		380,000	18,9800	7.212,40	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	7	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		380,000	19,2900	7.330,20	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	7	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		380,000	23,1000	8.778,00	Não
						Preço Médio →	20,4557	7.773,53	***
aterial: 01-01-1033 - Carne de porco in natura, tipo Bisteca Sulina com osso.									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	8	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		3.460,000	9,9500	34.427,00	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	8	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.460,000	10,8900	37.679,40	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	8	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		3.460,000	15,2700	52.834,20	Não
						Preço Médio →	12,0357	41.646,87	***
aterial: 01-01-1034 - CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	9	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		3.230,000	7,6500	24.709,50	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	9	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.230,000	9,5900	30.975,70	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	9	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		3.230,000	10,2900	33.236,70	Não
						Preço Médio →	9,1757	29.640,63	***
aterial: 01-01-1035 - Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, de primeira									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	10	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		3.100,000	5,6500	17.515,00	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	10	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.100,000	6,9900	21.669,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	10	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		3.100,000	8,3200	25.792,00	Não
						Preço Médio →	6,9857	21.668,67	***
aterial: 01-01-1036 - Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, de primeira									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	11	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		9.630,000	4,3900	42.275,70	Sim
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	11	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		9.630,000	7,0400	67.795,20	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	11	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		9.630,000	8,6900	83.684,70	Não
						Preço Médio →	6,7057	64.585,20	***
aterial: 01-01-1037 - Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	12	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		12.420,000	0,0000	0,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	12	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		12.420,000	0,5400	6.706,80	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	12	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		12.420,000	0,6000	7.452,00	Não
						Preço Médio →	0,5700	7.079,40	***



Item	Descrição	Validade	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-1038 - Carne de porco In natura, tipo PERNIL, traseiro de primeira								
13	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)	18/03/2017			350,000	9,9500	3.482,50	Sim
13	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)	18/03/2017			350,000	11,4900	4.021,50	Não
13	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)	18/03/2017			350,000	15,3500	5.372,50	Não
					Preço Médio →	12,2633	4.292,17	
Material: 01-01-1039 - CARNE DE MERLUZA empanado, temperada e congelada.								
14	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)	18/03/2017			1.440,000	22,6000	32.544,00	Sim
14	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)	18/03/2017			1.440,000	22,5000	32.400,00	Não
14	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)	18/03/2017			1.440,000	29,0000	41.760,00	Não
					Preço Médio →	24,7000	35.568,00	
Material: 01-01-1072 - Filé de Tilápia congelado, Caracterize-se porpartículas.								
15	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)	18/03/2017			50,000	22,4900	1.124,50	Não
15	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)	18/03/2017			50,000	32,0000	1.600,00	Não
15	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)	18/03/2017			50,000	42,0000	2.100,00	Não
					Preço Médio →	32,1633	1.608,17	
Material: 01-01-1092 - HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES								
16	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)	18/03/2017			5.820,000	0,6900	4.015,80	Sim
16	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)	18/03/2017			5.820,000	0,0000	0,00	Não
16	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)	18/03/2017			5.820,000	0,7700	4.481,40	Não
					Preço Médio →	0,7300	4.248,60	
Material: 01-01-1097 - KIBE BOVINO CONGELADO (50G); embalados								
17	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)	18/03/2017			15.420,000	0,0000	0,00	Não
17	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)	18/03/2017			15.420,000	0,6900	10.639,80	Não
17	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)	18/03/2017			15.420,000	0,9500	14.649,00	Não
					Preço Médio →	0,8200	12.644,40	
Material: 01-01-1111 - LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade, embalados de acordo								
18	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)	18/03/2017			3.370,000	7,5000	25.275,00	Sim
18	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)	18/03/2017			3.370,000	10,9800	37.002,60	Não
18	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)	18/03/2017			3.370,000	12,2900	41.417,30	Não
					Preço Médio →	10,2567	34.564,97	

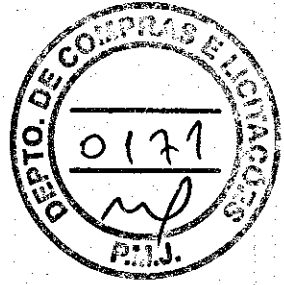


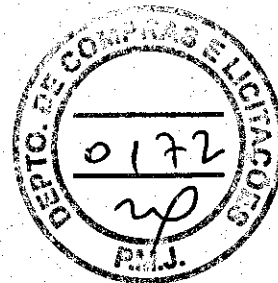
REFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA

Relação das Coletas de Preços (Geral)

(Período de 01/01/2017 a 09/02/2017)

Numero Coleta	Data Coleta	Validade	Item	Fornecedor	Nome da Marca	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total	Venceu
Material: 01-01-1112 - Lingüiça tipo calabresa cozida e defumada de primeira									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		1.245,000	10,9000	13.570,50	Sim ***
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.245,000	12,9900	16.172,55	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	19	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		1.245,000	13,8900	17.293,05	Não
					Preço Médio ->		12,5933	15.676,70	
Material: 01-01-1113 - Mortadela tipo bologna onísem carne bovina característica									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		100,000	14,0000	1.400,00	Sim ***
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		100,000	15,3400	1.534,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	20	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		100,000	17,9000	1.790,00	Não
					Preço Médio ->		15,7467	1.574,67	
Material: 01-01-1139 - Posta Branca (Lagarto), de primeira qualidade:									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		1.000,000	17,9000	17.900,00	Sim ***
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		1.000,000	18,4900	18.490,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	21	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		1.000,000	23,9600	23.960,00	Não
					Preço Médio ->		20,1167	20.116,67	
Material: 01-01-1150 - Queijo tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes:									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		275,000	22,4900	6.184,75	Sim ***
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		275,000	23,4000	6.435,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	22	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		275,000	26,9000	7.397,50	Não
					Preço Médio ->		24,2633	6.672,42	
Material: 01-01-1156 - SALSICHA BOVINA-SUINA TIPO HOT DOG congelada:									
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	JAUARI J. TEIXEIRA - (45)		3.465,000	5,9900	20.755,35	Sim ***
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAVA - (923)		3.465,000	0,0000	0,00	Não
14/2017	18/01/2017	18/03/2017	23	SUPERMERCADO RICKLI LTDA - (1735)		3.465,000	6,9900	24.220,35	Não
					Preço Médio ->		6,4900	22.487,86	
					Total Preço Médio ->		299,5068	630.966,00	





FOLHA DE INFORMAÇÃO

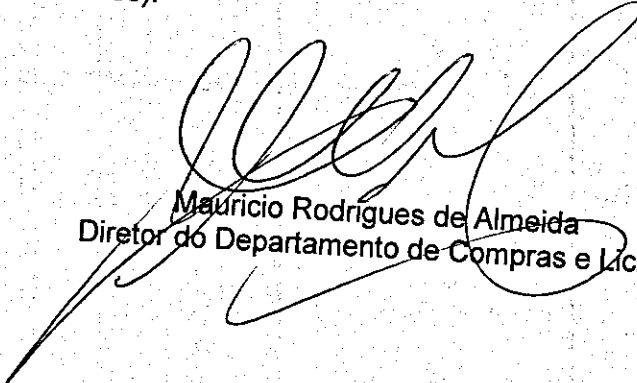
Jaguariaíva, 02 de fevereiro de 2.017

Senhora Secretária

Solicito o bloqueio **URGENTE** com o s valores conforme segue:

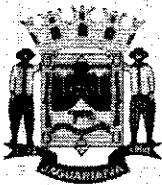
- CEMEI: R\$ 81.524,14
- SEDES: R\$ 61.116,60
- HOSPITAL: R\$ 172.536,46
- ENS. PROF: R\$ 15.000,86
- ENS. FUND: R\$ 199.887,89

Total de todos os departamentos: R\$ 530.065,95 (Quinhentos e trinta mil e sessenta e cinco reais e noventa e cinco centavos).


Mauricio Rodrigues de Almeida
Diretor do Departamento de Compras e Licitações

A SRª

NARA GISELE BUENO
Secretaria municipal de Planejamento



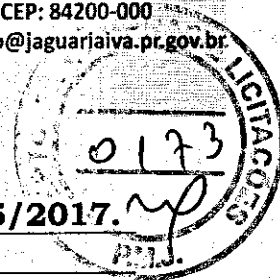
Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, nº 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000
Fone: (43) 3535-9400 - Fax: 3535-2130 - CNPJ: 76.910.900-0001-38 - planejamento@jaguariaiva.pr.gov.br

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO

FOLHA DE INFORMAÇÃO

Protocolo nº 1145/2017.



Departamento de Compras

Indicamos a seguinte dotação despesas com Gêneros Alimentícios

33.90.32.00.00.00.00 (1131) 2.047 Sec. de Educação/CEMEIS R\$81.524,14
33.90.32.00.00.00.00 (1131) 2.047 Sec. de Educação/ FUND R\$ 199.887,89
33.90.30.00.00.00.00 (303/369) 2.075 Sec. de Saúde / HCL R\$ 172.536,46
33.90.30.00.00.00.00 (000) 2.038 Ens. Profissionalizante R\$ 15.000,86
33.90.30.00.00.00.00 (000/933/935/934) SEDES R\$ 61.116,30

10/02/2017


Nara Giselle Bueno

Secretária Municipal de Planejamento

Marlus Barbosa Pereira

Secretário Municipal de Governo

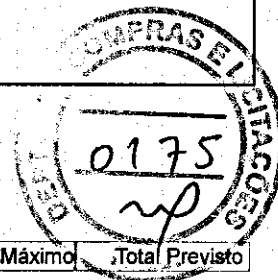
Folha de Informação 23/2017



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

Folha: 2/2

CNPJ: 76.910.900/0001-38
PRAÇA IZABEL BRANCO Nº 142
C.E.P.: 84200-000 - Jaguariaíva - PR



Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
10	3100,000	KG	Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, de primeira	7,1800	22.258,00
11	9630,000	KG	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, de primeira	6,7800	65.291,40
12	12420,000	UNI	Carne de Frango moída temperado empanada, pré-preparada	0,5800	7.203,60
13	350,000	KG	Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro de primeira	13,7500	4.812,50
14	1440,000	KG	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada,	25,4700	36.676,80
15	50,000	KG	Filé de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas	33,6700	1.683,50
16	5820,000	UNI	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES	0,9200	5.354,40
17	15420,000	UNI	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); embalados	0,9100	14.032,20
18	3370,000	KG	LINGUIÇA TOSCANA, de primeira qualidade, embalados de acordo	10,7900	36.362,30
	1245,000	KG	Lingüiça tipo calabresa, cozida e defumada, de primeira	13,3000	16.558,50
20	100,000	KG	Mortadela, tipo bologna origem carne, bovina, característica	17,9700	1.797,00
21	1000,000	UNI	Posta Branca (Lagarto), de primeira qualidade;	26,8000	26.800,00
22	275,000	KG	Queijo, tipo mussarela, apresentação fatiado, ingredientes;	25,3000	6.957,50
23	3465,000	KG	SALSICHA BOVINA-SUÍNA TIPO HOT DOG congelada;	7,0600	24.462,90
Total Geral →				321,0100	590.504,95

Jaguariaíva, 7 de Fevereiro de 2017.

Maurício Rodrigues de Almeida - Diretor de Compras

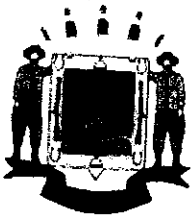
AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

O(a) PREFEITO MUNICIPAL, JOSE SLOBODA, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, especialmente a Lei Nr. 8.666/93 e suas alterações legais, resolve:

01 - Autorizar a abertura do Processo Administrativo de Licitação Nº 19/2017, na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO.

Jaguariaíva, 7 de Fevereiro de 2017.

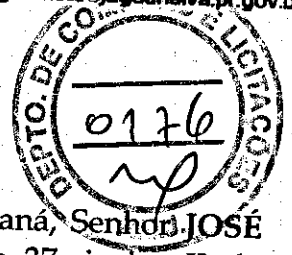
JOSE SLOBODA
PREFEITO MUNICIPAL



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - gabinete@jaguariaiva.pr.gov.br

GABINETE DO PREFEITO DECRETO n.º 034/2017



O Prefeito de Jaguariaíva, Estado do Paraná, Senhor **JOSÉ SLOBODA**, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 37, inciso II da Constituição Federal, artigo 67, inciso X, XI e XXIV da Lei Orgânica do Município, em conformidade a Lei Municipal n.º 2165/2010 c/c com o artigo 6º da Lei Municipal n.º 2547/2015,

DECRETA

Artigo 1º. NOMEIA, para o cargo em provimento comissionado de **PREGOEIRO**, o Senhor **ÉLIO ZUB JÚNIOR**, portador da Cédula de Identidade R.G. n.º 8.380.707-5 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob n.º 051.607.499-77, residente e domiciliado nesta cidade, à Rua Abílio Russi, 261 - Bairro: Jardim. Matarazzo, percebendo os vencimentos correspondentes ao cargo CC do Anexo I, da Lei Municipal n.º 2165/2010, c/c art. 6º da Lei Municipal n.º 2547/2015.

Artigo 2º. O presente Decreto entra em vigor na presente data, revogando as disposições em contrário em específico o Decreto n.º 212/2015 datado de 10 de abril de 2015.

Artigo 3º. Publique-se. Registre-se. Anote-se.

Gabinete do Prefeito, 02 de janeiro de 2017.

JOSE SLOBODA
Prefeito

HISSASHI UMEZU

Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos

CARLOS PEREZ GOMEZ
Secretário Municipal de Finanças

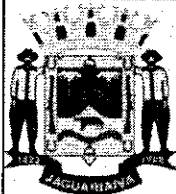
TANIA MARISTELA MUNHOZ
Procuradora Geral do Município

CONFERE COM ORIGINAL

Data: 02/01/17

Giselle Inaitara Syring
Chefe de Gabinete
Dec. n.º 164/16
Secretaria Municipal de Governo

PUBLICADO
SEMANÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO
EM 06/01/2017

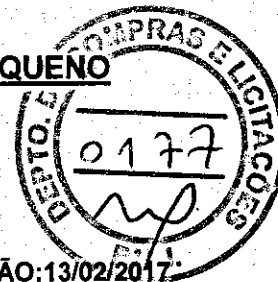


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

EDITAL EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI



PREGÃO ELETRÔNICO N°08/2017

PROC: 19/2017

EMISSÃO:13/02/2017

A PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA, mediante o Pregoeiro designado, torna público para conhecimento dos interessados que na data e local abaixo indicados fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO do TIPO MENOR PREÇO – UNITÁRIO**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos.

O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, a Lei Federal nº 10.520/02, a Lei e o Decreto Municipal, respectivamente n.ºs. 34/2017 do dia 02/01/2017, e ainda subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93.

TIPO: MENOR PREÇO – UNITÁRIO

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:30 até as 10:30 horas do dia 24/02/2017.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: 10:30 até 12:00 horas do dia 24/02/2017.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14:00 horas do dia 24/02/2017.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

LOCAL: www.bll.org.br *Acesso Identificado*

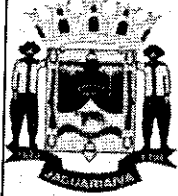
PREGOEIRO: ELIO ZUB JUNIOR

E-MAIL: comprasjag@gmail.com ou compras@jaguariaiva.pr.gov.br

TELEFONE/FAX: (0XX43) 3535-9454 FAX (043) 3535-9422

1. **OBJETO:** Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender as necessidades de Diversas Secretarias.

item	descrição	Especificação	Unidade	Quant	Preço Proposto	Preço Máximo
1	Material de consumo	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento	Und	12.420	0,49	6.085,80



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

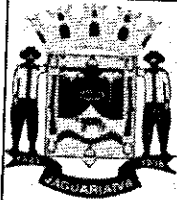
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



		e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 264mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.				
2	Material de consumo	Apresentado, origem carne suína, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 32Kcal, 1,3g de carboidrato, 4,8g de proteína, 0,9g de gorduras totais, 0,3g de gordura saturada e 266mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	Kg	295	15,28	4.507,60
3	Material de consumo	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem seus características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar de data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	Kg	60	12,65	759,00
4	Material de consumo	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, musculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg	Kg	4.800	15,72	75.456,00
5	Material de consumo	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM, apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com até 20kg.	Kg	4.200	19,00	79.800,00
6	Material de consumo	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifês, INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e	Kg	1.575	20,07	31.610,25

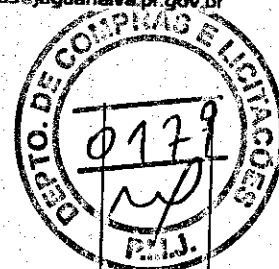


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



		resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg				
7	Material de consumo	Carne bovina de primeira, tipo coxão mole ou alcatra, : Carne bovina, coxão mole ou alcatra, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg	Kg	380	20,45	7.771,00
8	Material de consumo	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso, com até 10% de gordura, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg, e devesa conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.	Kg	3.460	12,03	41.623,80
9	Material de consumo	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de	Kg	3.230	9,17	29.619,10

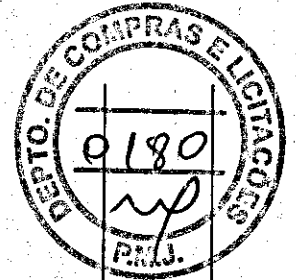


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



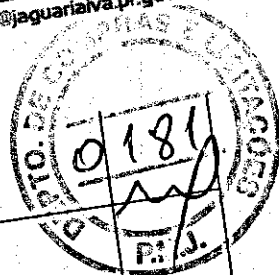
		acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade				
10	Material de consumo	Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	Kg	3.100	6,98	21.638,00
11	Material de consumo	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Kg	9.630	6,70	64.521,00
12	Material de consumo	Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primária devem ser em plástico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso	Und	12.420	0,57	7.079,40



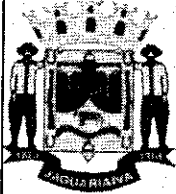
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



		líquido, SIF, SIP, lote e validade.				
13	Material de consumo	Carne de porco in natura, tipo PERNIL traseiro, com até 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem resistente, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, tipo "Cryovac", termoconhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg e deverá conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.	Kg	350	12,26	4.291,00
14	Material de consumo	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Kg	1.440	24,70	35.568,00
15	Material de consumo	Filet de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1,0 a 2,0 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve	Kg	50	32,16	1.608,

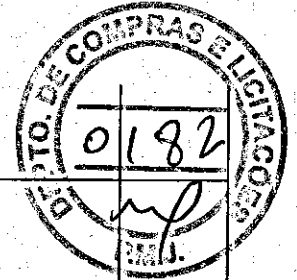


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



		constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.				
16	Material de consumo	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas contendo 36 á 90 unidades. Com registro no SIF, SIF, SIP ou SIM.	Und	5.820	0,76	4.423,20
17	Material de consumo	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 11% ; Gordura: máximo 10% ; Sódio: Máximo 360mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.	Und	15.420	0,82	12.644,40
18	Material de consumo	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas,, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Kg	3.370	10,25	34.542,50

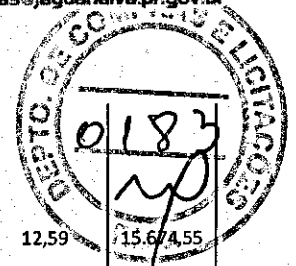


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaíva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



19	Material de consumo	Lingüiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem devera conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no maximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses	Kg	1.245	12,59	15.674,55
20	Material de consumo	Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteína, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZEMANETO: Conservação de 0 a 10°C	Kg	100	15,74	1.574,00
21	Material de consumo	Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto ,Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	Und	1.000	20,11	20.110,00
22	Material de consumo	Queijo, tipo mussarela, ingredientes leite e fermento lácteo. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 115kcal, 6,4g de proteína, 9,9g de gorduras totais, 6,9g de gorduras saturada, 297mg de cálcio e 312mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicoz e resitente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: conservação 0 a 10 °C.	Kg	275	24,26	6.671,50
23	Material de consumo	Salsicha, tipo hot dog, de carne de frango, sem corante, sem pimenta, em gomos uniformes uso culinário, congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, . Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do	Kg	3.465	6,49	22.487,85



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Documentação: a empresa vencedora deverá encaminhar juntamente com a proposta corrigida e habilitação folder do produto onde constem suas especificações.

Da qualidade: As embalagens devem estar íntegras, não poderão apresentar superfícies úmidas, formação de cristais de gelo, pegajosa com sinais de degelo aparente; Os produtos entregues deverão ter no mínimo 100% da sua validade;

Forma de pagamento: O pagamento será realizado no prazo de até 30 dias úteis após entrega do objeto, através de protocolo de pedido de pagamento, juntamente com os documentos de recebimento/aceite do produto assinado pelo fiscal de recebimento, e ainda os seguintes documentos: FGTS, Federal e Certidão Municipal.

* **Prazo máximo para entrega:** até 10 (dez) dias do recebimento da nota de empenho.

* **Local de entrega:** Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte

Endereço: Prefeito Aldo Sampaio Ribas nº 109 Cidade Alta.

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

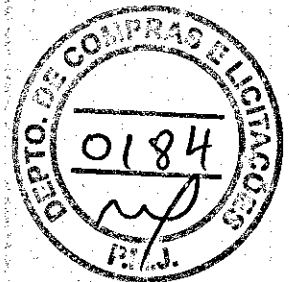
Endereço: Salomão Felix da Silva, S/N (Antigo Condomínio Matarazzo).

Hospital Municipal Carolina Lupion

Endereço: Rua Sebastião Xavier Sobrinho, 592

Departamento de Ensino Profissionalizante

Endereço: Rua Nicanor Soares S/N centro)



DAS ENTREGAS

As entregas serão conforme a necessidade das Secretarias, conforme cronograma estabelecido, após o resultado da licitação, respeitando **datas, quantidades e embalagens determinadas** para não alterar a previsão de cardápios;

As pessoas responsáveis pelas entregas nas escolas deverão efetuá-las no horário de expediente (das 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:30 h, respeitando o intervalo para almoço).

O atraso de datas das entregas, alterações de quantidades, e produtos que não atendam os padrões de qualidade implicarão em multa, caso a empresa não cumpra com as solicitações para substituição das mercadorias num prazo de 24 horas conforme declaração do proponente;

No ato da entrega dos alimentos perecíveis a temperatura obrigatoriamente deve seguir os critérios abaixo:

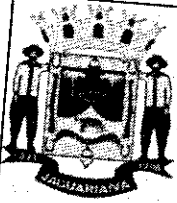
Congelados: -18°C, com tolerância de -12°C

Resfriados: até 10°C, ou conforme especificação do fabricante;

Refrigerados: preferencialmente + 4°C com tolerância +7°C ou conforme especificação do fabricante

TRANSPORTE:

As entregas deverão ser efetuadas conforme data programada pela Secretaria no horário de expediente, para tanto é necessário que a empresa tenha veículo com carroceria fechada isotérmica ou refrigerada com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária para trânsito;

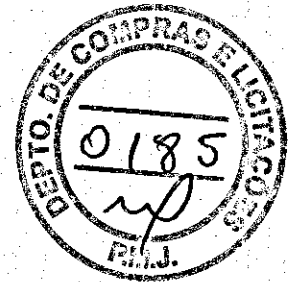


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- Os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, uniforme adequado, limpo e proteção para o cabelo;
- O calendário apresentado é flexível para as datas de entrega a partir do resultado e empenho dos produtos, prevalecendo os interesses do gestor do programa (calendário sujeito à alterações);
- Os produtos deverão ser entregues em embalagens plásticas atóxica, resistente, transparente, limpas, com peso variando entre 1, 2 e 3 quilos obrigatoriamente;
- Todos os produtos deverão ser rotulados conforme legislação vigente, de forma clara contendo:
- Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro – SIF, SIM, SIP;
 - Identificação completa do produto adquirido constando os dizeres – exemplo: carne bovina de primeira qualidade (patinho, coxão mole, etc.)
 - Data da fabricação, prazo de validade e prazo mínimo para consumo;
 - Temperatura para estocagem, armazenamento e conservação;
 - Peso líquido;
 - Garantir que os rótulos estejam íntegros com os dados visíveis.



Recursos Financeiros: Correrá por conta da seguinte Dotação Orçamentária:

12.361.0004	3.3.90.32.00.00.00.00	Código Reduzido: 209
10.302.0019	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 363
10.302.0019	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 369
11.333.0016	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 468
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 398
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 403
08.244.0023	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 428
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 433
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 435
08.244.0022	3.3.90.30.00.00.00.00	Código Reduzido: 436

Compõem este Edital os Anexos:

ANEXO 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO 02 - HABILITAÇÃO

ANEXO 03 - DADOS DA EMPRESA (caso venha a ser vencedora, apresentar juntamente com a proposta corrigida (anexo 01))

ANEXO 04 - TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA BLL (A e B)

ANEXO 05 - DECLARAÇÃO CONJUNTA

ANEXO 06 - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP.

ANEXO 07 - MINUTA DO CONTRATO

2. **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:**



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

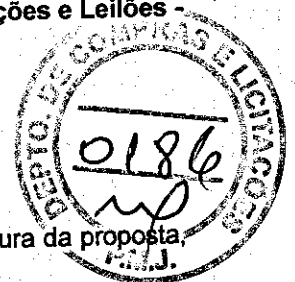
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

2.1. O Pregão, na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, através do **Sistema de Pregão na Forma Eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL**.

2.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário designado da Autarquia Municipal de Trânsito e Transporte, denominado **Pregoeiro**, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica da **Bolsa de Licitações e Leilões BLL** (www.bll.org.br).

3. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO:

3.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.



4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

4.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que estejam, obrigatoriamente, cadastrados no sistema eletrônico utilizado neste processo, nos seguintes termos:

4.2. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

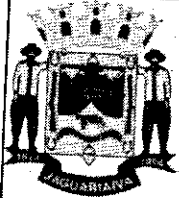
4.3. O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão diretamente ou através de corretora de mercadorias associada à **Bolsa de licitações e Leilões do Brasil** por ele indicada, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento.

4.4. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante (item 3.5), até o limite de horário previsto e deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) **Instrumento particular de mandato** outorgando à corretora associada / interveniente, por meio de seu operador devidamente credenciado junto à BLL, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela **Bolsa de licitações e Leilões do Brasil (ANEXO 04)**

b) **Declaração de seu pleno conhecimento**, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela **Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (ANEXO 04)** e;

c) **Proposta de Preços**, com todas as especificações do produto objeto da licitação em conformidade com os **ANEXO 01 e 03**. Sob nenhuma hipótese será admitida a substituição da ficha técnica adicionada, nem mesmo antes do início da disputa de lances. "A empresa participante do certame não deve ser identificada".



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

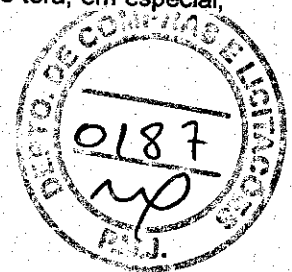
O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

4.5 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo 06 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar no campo próprio da ficha técnica descritiva do objeto, o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate conforme o Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

5.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.



5.2. Credenciamento No Sistema Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL:

5.2.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 4.6. "a", com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à **Bolsa de Licitações e Leilões - BLL**, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

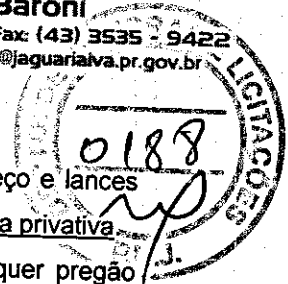
5.2.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à **Bolsa de Licitações e Leilões - BLL** corretora contratada para representá-lo, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.



Prefeitura Municipal de Jaguariáva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



5.2.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa

5.2.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da **Bolsa de Licitações e Leilões - BLL**.

5.2.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a **Bolsa de Licitações e Leilões - BLL** a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.2.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.3. Participação:

5.3.1. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

5.3.2. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

5.3.3. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através de através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3042-9909 e 3091-9654, ou através da **Bolsa de Licitações e Leilões - BLL** ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

5.4. Abertura Das Propostas E Formulação Dos Lances:

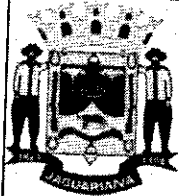
5.4.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

5.4.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

5.4.3. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

5.4.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.4.5. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao máximo fixado no Edital (REFERENTE AO VALOR UNITÁRIO DO ITEM/PRODUTO). O descumprimento desse requisito implicará na desclassificação do licitante.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

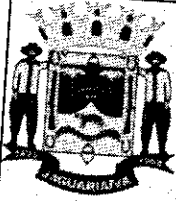
Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



- 5.4.6. Ficará a critério do pregoeiro a autorização da correção de lances com valores errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances.
- 5.4.7. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.
- 5.4.8. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, na Forma Eletrônica, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- 5.4.9. Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão do Pregão na Forma Eletrônica será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão.
- 5.4.10. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo extra ocorrerá em um intervalo que poderá ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances, não podendo em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances (**FECHAMENTO RANDÔMICO**).
- 5.4.11. Face à imprevisão do tempo extra, as empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.
- 5.4.12. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 5.4.13. Facultativamente, o Pregoeiro poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de trinta minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.
- 5.5. Referente a Habilitação:**
- 5.5.1. Os documentos relativos à habilitação solicitados no Anexo 02 deste Edital, (e quando a empresa se enquadrar no regime ME/EPP enviar também o Anexo 7), deverão ser remetidos preferencialmente via email (comprasjag@gmail.com) ou via fax (43) 3535-9458, no prazo máximo de 02 horas, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, observando os prazos legais pertinentes.



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

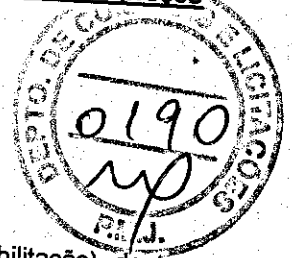
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

5.5.2. Os documentos originais ou cópias autenticadas deverão ser encaminhados, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da sessão pública virtual, juntamente com a proposta de preços corrigida, para o seguinte endereço:

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAIVA

Endereço: Praça Isabel Branco - 142 Cidade Alta, Jaguariáiva - PR

A/C Pregoeiro: ELIO ZUB JUNIOR



5.5.3. A sessão pública ficará suspensa até o recebimento da documentação original (habilitação), dentro das condições dispostas no item acima.

5.5.4. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos acima estabelecidos, acarretará nas sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente para apresentação de sua Habilitação.

5.5.5. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital.

5.5.6. Caso não sejam apresentados lances será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação, ou ser declarada Fracassada a licitação.

5.5.7. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

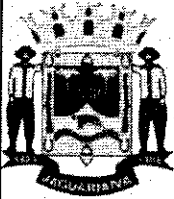
5.5.8. Quando for constatado o empate, conforme os artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123/2006, o sistema aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

6. PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO:

6.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.2. No preenchimento da proposta eletrônica deverão obrigatoriamente ser informadas no campo próprio as ESPECIFICAÇÕES, MARCAS E MODELOS dos serviços/ produtos ofertados, conforme a ficha técnica descritiva do serviço/ produto. A não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações e marcas dos serviços/produtos neste campo, implicará na desclassificação da Empresa, face à ausência de informação suficiente para análise da proposta

6.3. O objeto deverá estar totalmente e estritamente dentro das especificações contidas no ANEXO 01.



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

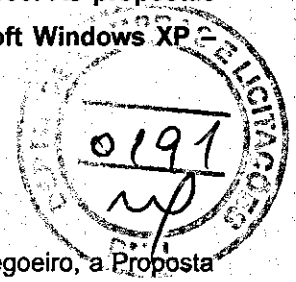
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

6.4. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

6.5. Na hipótese do licitante ser ME/EPP será necessário a informação desse regime fiscal no campo próprio da ficha técnica (anexo 07) sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123/2006.

6.6. As propostas deverão ser formuladas em formato texto(Word), planilha(Excel) e Adobe Reader 9.0, para Sistema Operacional Microsoft Windows XP – Office Premium 2000. As propostas cadastradas e que não puderem ser “abertas” pelo Sistema Operacional Microsoft Windows XP Office Premium 2000 e posteriormente lidas e analisadas serão desclassificadas.



7. PROPOSTA ESCRITA:

7.1. A Empresa vencedora deverá enviar no prazo estipulado no item 5.5.2. ao Pregoeiro, a Proposta de Preços escrita, com o (ultimo valor ofertado, conforme modelo anexo a este edital.

8. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO:

8.1. Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO – UNITÁRIO**, observando as condições definidas neste Edital.

8.2. Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o **MENOR PREÇO – UNITÁRIO**.

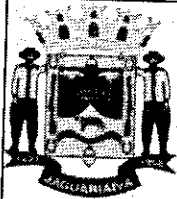
8.3. Em atendimento ao disposto no capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos:

8.3.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.

b) no caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 7.2.30, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea “a”.

c) não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

da alínea "a" anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.3.2. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 4.2.30, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

8.3.3.. O sistema anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

8.3.4. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8.3.5. Ocorrendo a situação a que se referem os subitens 7.2.27 e 7.2.28 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.

8.3.6. O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

9. **HABILITAÇÃO:** Conforme ANEXO 02.

10. **IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS:**

10.1. Não serão conhecidos às impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

10.2. Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas qualquer interessado poderá impugnar ou solicitar esclarecimentos em relação a este ato convocatório.

10.3. O pregoeiro emitirá sua decisão no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, procedendo aos encaminhamentos necessários.

10.4. . Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, através do seu representante, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntarem memoriais no prazo de 03 (três) dias. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

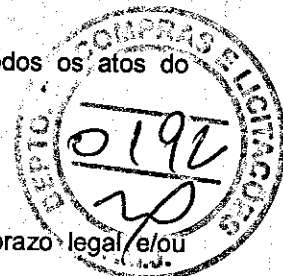
10.5. **A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.**

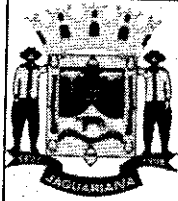
10.6. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

10.7. Os recursos contra decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

10.8. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

As impugnações ou recursos deverão ser enviados da seguinte forma:





Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- Uma via original deverá ser encaminhada para a Prefeitura Municipal de JAGUARIAIVA, no endereço: Praça Isabel Branco, 142 setor de protocolo, andar térreo - direcionada ao Departamento de Compras e Licitações, esta via deverá estar em papel timbrado com o nome da empresa, as razões do recurso e assinatura do representante legal para que possa ser anexada no processo.
- Uma via deverá ser encaminhada por e-mail (comprasjag@gmail.com ou compras@jaguariaiva.pr.gov.br) para que seja possível a publicação on-line das razões do recurso interposto e a decisão cabida à este.

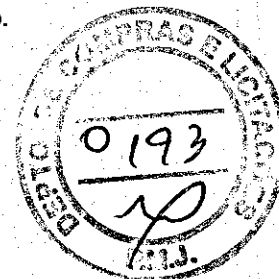
11. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

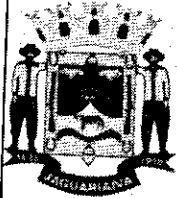
11.1. A CONTRATADA sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste Edital ou em outros que o complementem, as seguintes multas, sem prejuízo das sanções legais, Art. 2º da Lei Municipal 8393/2005 e responsabilidades civil e criminal:

- advertência;
- 1 % (um por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto licitado, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplida;
- O atraso, para efeito de cálculo da multa mencionada no subitem anterior será contado em dias corridos, a partir do 1º dia útil subsequente ao término do prazo ajustado;
- 10% (dez por cento) sobre o valor constante do Contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula contratual, exceto prazo de entrega;
- Caso a vencedora não efetue a entrega do objeto licitado, incidirá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da respectiva nota de empenho, por inexecução total do objeto, sem prejuízo das outras sanções cabíveis.
- a multa será descontada dos créditos constantes da fatura, ou outra forma de cobrança administrativa ou judicial.
- licitante que ensejar o retardamento do andamento procedimental do certame, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, agir de modo inidôneo ou firmar declaração falsa de atendimento às condições de habilitação, será, dependendo da gravidade de cada caso, descredenciado ou declarado inidôneo para licitar e contratar com a administração, restando, ainda, ser descredenciado do sistema de registro cadastral de fornecedores do Departamento de Compras, da Secretaria Municipal de Administração, nos termos estabelecidos pela Lei Municipal nº 8.393/2005, Decreto nº 140/2003 e suas alterações Decreto 746/2006.

11.1.1. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS:



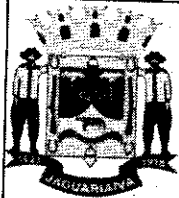


Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 12.1. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Autarquia revogá-la no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. A Autarquia Municipal poderá ainda, prorrogar a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.
- 12.2. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 12.3. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 12.4. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 12.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 12.6. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 12.7. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município.
- 12.8. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.
- 12.9. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 12.10. Não cabe à BLL – Bolsa de Licitações e Leilões qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.
- 12.11. Os interessados poderão obter quaisquer esclarecimentos que por ventura se façam necessários, no prazo máximo de até 02 dias úteis antes da abertura do Pregão, na sede da Prefeitura Municipal de Jaguariáiva, sito a Praça Isabel Branco, 142 ou ainda pelo telefone: (43) 3535-9454, no horário das 08h00m às 17h30m, de segunda a sexta-feira, ou mesmo pelo email : comprasiag@gmail.com ou compras@jaguariaiva.pr.gov.br
- 12.12. A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.



Prefeitura Municipal de Jaguariá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

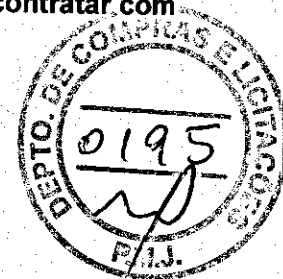
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariá - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

12.13. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

12.14. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo Pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

12.15 - **Após o resultado da presente licitação, observadas as condições fixadas neste edital, a empresa vencedora será notificada que poderá ser chamada a contratar com o município, e se isso ocorrer, terá o prazo de 5 dias para comparecer a prefeitura e assinar o contrato, sob pena de não fazendo ser desclassificada e ainda declarada inidônea para contratar com a administração pública.**



Jaguariá, 10 de fevereiro de 2017.

ELIO ZUB JUNIOR

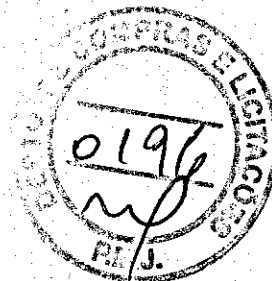
Pregoeiro



Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

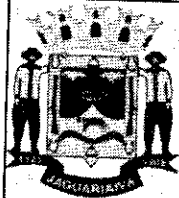


ANEXO 01 - PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2017

1. OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes e frios para atender as necessidades de Diversas Secretarias..

ITENS:

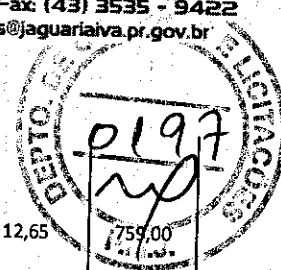
item	descrição	Especificação	Unidade	Quant	Preço Proposto	Preço Máximo
1	Material de consumo	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN; Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg.; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 264mg em 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio.	Und	12.420	0,49	6.085,80
2	Material de consumo	Apresentado, origem carne suína, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 32Kcal, 1,3g de carboidrato, 4,8g de proteína, 0,9g de gorduras totais, 0,3g de gordura saturada e 266mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO: Conservação de 0 a 10°C.	Kg	295	15,28	4.507,60



Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx. Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



3	Material de consumo	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem seus características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar de data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses.	Kg	60	12,65	
4	Material de consumo	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, musculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	Kg	4.800	15,72	75.456,00
5	Material de consumo	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM, apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; Caixas com ate 20kg.	Kg	4.200	19,00	79.800,00
6	Material de consumo	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifés., INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com ate 20kg	Kg	1.575	20,07	31.610,25
7	Material de consumo	Carne bovina de primeira, tipo coxão mole ou alcatra, : Carne bovina, coxão mole ou alcatra, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de	Kg	380	20,45	7.771,00

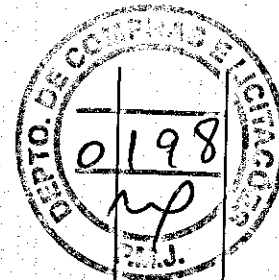


Prefeitura Municipal de Jaguariá

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariá - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



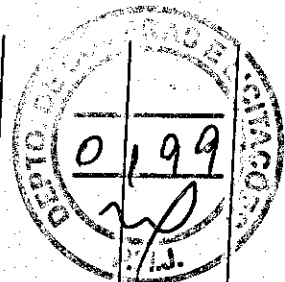
		estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses; ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20kg				
8	Material de consumo	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso, com até 10% de gordura, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.	Kg	3.460	12,03	41.623,80
9	Material de consumo	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade	Kg	3.230	9,17	29.619,10
10	Material de consumo	Carne de Frango tipo PEITO DE FRANGO COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em	Kg	3.100	6,98	21.638,00



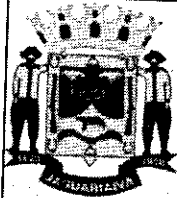
Prefeitura Municipal de Jaguariáiva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni
Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. 11 - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariáiva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



		sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade				
11	Material de consumo	Came de frango, tipo COXA E SOBRECOXA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Kg	9.630	6,70	64.521,00
12	Material de consumo	Came de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primaria devem ser em plastico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento, esse deverá estar de acordo com a legislação vigente, Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, as caixas deverão apresentar o nome do fabricante marca, peso líquido, SIF, SIP, lote e validade.	Und	12.420	0,57	7.079,40
13	Material de consumo	Came de porco in natura , tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, ; Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg.e devera conter as demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA; Com registro no SIM, SIF ou SIP.	Kg	350	12,26	4.291,00

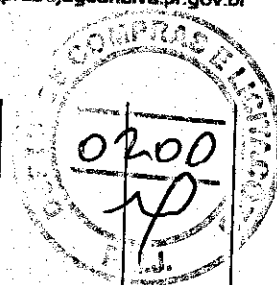


Prefeitura Municipal de Jaguariaíva

Centro Administrativo Prefeito Otélio Renato Baroni

Praça Isabel Branco, 142 - Cidade Alta - Cx.Postal. II - Fone: (43) 3535 - 9400 - Fax: (43) 3535 - 9422
Jaguariaíva - PR - CEP: 84200-000 - CNPJ: 76.910.900/0001-38 - compras@jaguariaiva.pr.gov.br

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES



14	Material de consumo	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	Kg	1.440	24,70	35.568,00
15	Material de consumo	Filé de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e vísceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de odores, sabores estranhos e conservantes artificiais nitrito e nitrato (crítico). Devem possuir o carimbo do serviço de inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Embalagens 1,0 a 2,0 kg, transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo do pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional.	Kg	50	32,16	1.608,00
16	Material de consumo	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 4 meses, impresso na embalagem primária e nos envelopes. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que	Und	5.820	0,76	4.423,20