CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 35572400

**AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86** C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 58/2018 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

58/2018 05/11/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

58/2018 20/11/2018

Folha: 1/19

#### ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
1	400,000	UN	Abóbora (unidade de 500 a 800gr), com		2,7900	1.116,0000
			cor característica (verde rajado),			
			superfície lisa, isenta de doenças ou			
			brotos e tamanho uniforme. Sem partes			
			moles, enrugadas ou unidades muito			
			amadurecidas. Livre de insetos, fungos e			
			matéria terrosa. 100% ORGÂNICO.			
2	120,000	KG	Abóbora, com cor característica (moranga,		1,9900	238,8000
			menina e Goianinha), superfície lisa,			
			isenta de doenças ou brotos e tamanho			
			uniforme. Sem partes moles, enrugadas ou			
			unidades muito amadurecidas. Livre de			
			insetos, fungos e matéria terrosa. 100%			
_			ORGÂNICO.			
3	30,000	UN	Açafrão da Terra, raiz da planta Cúrcuma		15,0000	450,0000
			longa, casca castanha dura e a polpa			
			cor de laranja forte. Fresca, uniforme,			
			com cascas sem doenças e danos físicos.			
			Ausência de brotos e partes moles ou			
			unidades estragadas. Não deve apresentar estado avançado de maturação, nem			
			matéria terrosa, sendo livre de insetos			
			e fungos.			
4	450.000	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO		11,0000	4.950,0000
_	,		composto por açúcar, cacau em pó,		,	
			minerais, maltodextrina, vitaminas,			
			emulsificante lecitina de soja,			
			antioxidante ácido ascórbico e			
			aromatizantes. Com aspecto, cor, odor e			
			sabor próprios. O produto deverá			
			apresentar validade mínima de 6 meses a			
			partir da data de entrega. Acondicionado			
			em pacotes íntegros, bem vedados,			
			contendo 1 Kg cada.			
5	10,000	UN	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO DIET:		11,0000	110,0000
			PRODUTO OBTIDO DO CACAU, ENRIQUECIDO COM			
			VITAMINAS E MINERAIS, SEM ADIÇÃO DE			
			AÇÚCAR OU ASPARTAME (ZERO AÇÚCAR/ ZERO			
			LACTOSE) - UTILIZADO POR CRIANÇAS COM			
			INTOLERÂNCIAS E DIABETES). EMBALAGEM DE			
			210G, FEITO DE MATERIAL ESPECÍFICO, EM			
			PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, VEDADO,			
			CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E PRAZO			
			DE VALIDADE LEGÍVEIS, DEVENDO CONTER			

RGISTROS OBRIGATÓRIOS NOS MINISTÉRIOS

CNPJ: 83.102.632/0001-93

**AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86** C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC Telefone: 35572400

Nr.: 58/2018 - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

05/11/2018

58/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

58/2018 20/11/2018

Folha: 2/19

m	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			COMPETENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES			
			DA ENTREGA.			
6	500,000	PCT	AÇÚCAR REFINADO Deverá ser fabricado de		11,0000	5.500,0000
			cana de açúcar livre de fermentação,			
			isento de matéria terrosa, de parasitos			
			e de detritos animais ou vegetais.			
			Características: não deve apresentar			
			sujidade, umidade, bolor, rendimento			
			insatisfatório, coloração escura,			
			mistura e peso insatisfatório. Embalagem:			
			deve estar intacta, acondicionada em			
			pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso			
			ou transparente. para aplicação em			
			bebidas frias, quentes e panificação.			
			Prazo de validade: mínimo 10 meses.			
7	3,000	UN	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 100% só		8,0000	24,000
			stevia. ESPECÍFICO PARA DIETAS ISENTAS			
			DE AÇÚCARES (FRUTOSE, SORBITOL E MANITOL)			
			. INGREDIENTES PERMITIDOS: ASPARTAME,			
			SUCRALASE, STEVISÍDEO. CAIXA CONTENDO 50			
			SACHES DE 10GR CADA. EMBALAGEM			
			INDIVIDUAL CONTENDO EXTERNAMENTE OS			
			DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA,			
			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE,			
			QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE			
			REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.			
8	120 000	TINT	Água mineral natural sem gás (20 litros),		9,0000	1.080,000
0	120,000	ON			9,0000	1.080,000
			potável, transparente, insípida e			
			inodora. Embalagem plástica integra, DESCARTÁVEL, sem rachaduras ou			
			vazamentos. Lacre vedado adequadamente			
			para evitar contato do produto com o			
			meio externo. Livre de limo ou qualquer			
			sujidade e impureza. Especificação da			
			data de fabricação e prazo de validade			
			na embalagem.			
9	450,000	KG	Aipim - de 1ª qualidade, para consumo		5,1900	2.335,500
	,		humano, raízes médias, tamanho uniforme,		,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
			no grau normal de evolução, fresca,			
			uniforme, com cascas sem doenças e danos			
			físicos. Ausência de brotos e partes			
			moles ou unidades estragadas. Não deve			
			apresentar estado avançado de maturação,			
			nem matéria terrosa, sendo livre de			
			insetos e fungos. 100% ORGÂNICO.			
)	200,000	UN	ALFACE - VEGETAL ESVERDIADO COM FOLHAS		1,4900	298,000
			FIRMES. DE BOA QUALIDADE.			
1	110,000	KG	AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo		7,0000	770,000
			extraído de milho. Deve ser fabricado a			

CNPJ: 83.102.632/0001-93

**AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86** 

C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

Telefone: 35572400

Nr.: 58/2018 - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

05/11/2018 58/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

20/11/2018

58/2018

Folha: 3/19

Item	Quantidade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			isentas de matéria terrosa e de			
			parasitos. Não poderá apresentar umidade,			
			fermentação ou ranço. Deve produzir			
			ligeira crepitação quando comprimido			
			entre os dedos. Não deverá apresentar			
			resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro			
			não característico. Embalagem: Deve			
			estar intacta, vedada, acondicionada em			
			sacos plásticos reforçados ou caixas,			
			com peso liquido de até 1 kg. Prazo de			
			Validade: Mínimo de 6 meses a partir da			
			data de entrega. A rotulagem deve conter			
			no mínimo as seguintes informações: nome			
			e/ou marca, ingredientes, data de			
			validade, lote e informações			
			nutricionais			
2	10,000	KG	APRESUNTADO FATIADO, peça de 1 kg		14,0000	140,000
3	200,000	PCT	ARROZ BRANCO TIPO I POLIDO CLASSE LONGO		14,0000	2.800,000
			FINO De procedência nacional e de			
			safra corrente. Isento de mofo, de			
			odores estranhos e de substâncias			
			nocivas. O produto não deve apresentar			
			grãos disformes (grãos queimados, pedras,			
			cascas e carunchos). Embalado em			
			pacotes com 5 kg, em plástico atóxico.			
			Prazo mínimo de validade 6 meses.			
4	300,000	UN	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I De		13,2000	3.960,0000
			procedência nacional e de safra corrente.			
			Isento de mofo, de odores estranhos e			
			de substâncias nocivas. O produto não			
			deve apresentar grãos disformes (grãos			
			queimados, pedras, cascas e carunchos).			
			Embalado em pacotes com 5 kg, em			
			plástico atóxico. Prazo mínimo de			
			validade 6 meses.			
5	1500,000	UN	AVEIA EM FLOCOS FINOS/ MEDIO O produto		3,0000	4.500,000
			não deve apresentar sujidades, umidade,			
			ou bolor. Odor característico. A			
			embalagem deve estar intacta, bem vedada.			
			Embalagem plástica contendo 200 g do			
			produto. Data de fabricação: o produto			
			deve ter sido fabricado no máximo de 30			
			dias antes da data de entrega. Prazo			
			de validade: mínimo de 06 meses a partir			
			da data da entrega.			
.6	1000,000	KG	Banana branca (kg). Fruta livre de		1,9500	1.950,0000
			doenças e danos mecânicos, com boa			
			apresentação e aspecto firme. Sem partes			
			moles ou unidades muito amadurecidas.			
			Livre de insetos, fungos e matéria			
			terrosa. Coloração característica			

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 35572400

AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86 C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC PREGÃO PRESENCIAL
Nr.: 58/2018 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.: 58/2018 05/11/2018

Processo de Licitação: Data do Processo: 58/2018 20/11/2018

Folha: 4/19

14	Ougantial1 -	116.5		NA	Dropp Linit Marine	Total Drage Mérico
Item	Quantidade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			(amarela)			
17	10000,000	KG	Banana comum (kg). Fruta livre de		1,3500	13.500,0000
			doenças e danos mecânicos, com boa			
			apresentação e aspecto firme. Sem partes			
			moles ou unidades muito amadurecidas.			
			Livre de insetos, fungos e matéria			
			terrosa. Coloração característica			
			(amarela)			
18	100,000	KG	Batata aipo (Kg) - 1ª qualidade, tamanho		4,1900	419,0000
			médio, limpa, nova, uniforme, intacta,			
			firme e bem desenvolvida, casca lisa,			
			sem manchas e brotos, sem rupturas ou			
			defeitos, isenta de insetos, fungos e			
19	2000 000	V.C	matéria terrosa. CONVENCIONAL.		1,4900	2.980,0000
19	2000,000	кG	Batata inglesa de primeira qualidade.		1,4900	2.980,0000
			Tamanho uniforme, sem doenças e danos			
			físicos. Ausência de brotos e partes moles ou unidades estragadas. Deve estar			
			em boas condições de apresentação e não			
			deve apresentar aspecto avançado de			
			maturação, nem matéria terrosa.			
			Embalagens integras e próprias para			
			circulação de ar, sendo livres de			
			insetos e fungos.			
20	2500,000	UN	BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE		3,0000	7.500,0000
			FRUTA (MORANGO, COCO E SALADA DE FRUTAS)			
			Com consistência cremosa ou líquida,			
			acondicionada embalagem de saco plástico			
			de polietileno de alta densidade (PEAD),			
			contendo até 1kg. Ingredientes			
			obrigatórios: leite pasteurizado; soro			
			de queijo pasteurizado e desnatado,			
			açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo,			
			e estabilizantes. A rotulagem deve			
			conter no mínimo as seguintes			
			informações: peso, data de processamento,			
			data de validade, ingredientes, carimbo			
			de inspeção estadual ou federal,			
			procedência, nome e/ou marca, lote e			
			informações nutricionais. Validade			
			mínima de 20 (vinte) dias a partir da			
0.1			data de entrega.		4 0000	200 4000
21	60,000	KG	Berinjela, ser fresca, ter atingido o		4,9900	299,4000
			grau máximo no tamanho, aroma e cor da			
			espécie e variedade, estar livre de			
			enfermidades, insetos e sujidades, não			
			estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a			
			sua aparência.			
22	400 000	KG	Beterraba (kg), Livre de doenças e danos		2,3900	956,0000
		0	mecânicos, com boa apresentação e	<del></del>	2,3300	330,0000
			mecanitoos, com noa abiesentaĉao e			

CNPJ: 83.102.632/0001-93

AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86

C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

Telefone: 35572400

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 58/2018 - PR

Processo de Licitação: Data do Processo: 05/11/2018 58/2018

58/2018

**20/11/2018**Folha: 5/19

m C	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			aspecto firme. Sem partes moles,			
			enrugadas ou unidades muito amadurecidas.			
			Livre de insetos, fungos e sem matéria			
			terrosa. Coloração característica (roxa)			
3	150,000	UN	Biscoito doce sabor LEITE (pacotes de		4,2000	630,0000
			370g), de espessura fina (unidade com			
			aproximadamente 6 gramas), consistência			
			crocante e sabor adocicado de leite.			
			Embalagem íntegra, sendo plástica com			
			dupla proteção, livre de insetos e			
			fungos, com especificação da data de			
			fabricação e prazo de validade e sua			
			embalagem não deve apresentar			
			perfurações. MARCA EQUIVALENTE, OU SIMILAR A MABEL, PARATI, ISABELA, OU DE			
			MELHOR QUALIDADE			
4	100 000	TIN	BISCOITO SEM LACTOSE Biscoito, podendo		6,5000	650,000
•	100,000	014	ser adicionado em seus ingredientes		0,3000	030,000
			produtos sem lactose. Tipo : Embalagem			
			400gr.			
5	150,000	UN	BISCOITO TIPO MAISENA Ingredientes,		5,0000	750,0000
	,		Farinha de trigo enriquecida com ferro e	<del></del>	,,,,,,,	
			ácido fólico, açúcar, gordura vegetal,			
			açúcar invertido, amido, sal, fermentos			
			químicos (bicarbonato de amônio,			
			bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido			
			de sódio), establizante lecitina de soja,			
			melhorador de farinha protease (INS			
			1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE			
			400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3			
			meses a partir da data de entrega. A			
			rotulagem deve conter no mínimo as			
			seguintes informações: nome e/ou marca,			
			ingredientes, data de validade, lote e			
			informações nutricionais.			
6	320,000	PCT	BISCOITOS tipo ÁGUA E SAL Com		4,0000	1.280,0000
			consistencia crocante, tipo cream craker,			
			livre de umidade e fragmentos estranhos,			
			embalagem de polipropilenooriginal do			
			fabricante com 370gr, com registro			
			noministerio da agricultura - sif.			
			validade 6 meses da entrega EMBALAGEM de 370g. Prazo de Validade: Mínimo de 3			
			meses a partir da data de entrega. A			
			rotulagem deve conter no mínimo as			
			seguintes informações: nome e/ou marca,			
			ingredientes, data de validade, lote e			
			informações nutricionais.			
7	320,000	UN	Bolacha tipo cracker (Pacotes de 370 g).		4,0000	1.280,0000
	,		Biscoito (Áqua e sal) de espessura fina		,	, , , ,

CNPJ: 83.102.632/0001-93

**AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86** C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

Telefone: 35572400

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 58/2018 - PR

05/11/2018

58/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

58/2018 20/11/2018

Folha: 6/19

Item	Quantidade	Unio	d Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
		1	<u>'</u>	1	1 ,	3
			consistência crocante e sabor salgado.			
			Embalagem integra, sendo plástica com			
			dupla proteção, livre de insetos e			
			fungos, com especificação da data de			
			fabricação e prazo de validade e sua			
			embalagem não deve apresentar			
			perfurações. MARCA EQUIVALENTE, OU			
			SIMILAR A MABEL, PARATI, NINFA, OU DE MELHOR QUALIDADE			
28	300 000	TIM				
20	300,000	ON	Brócolis - unidades de tamanho médio,			
			verde vivo, integros, não murchos,			
			frescos em perfeita condição de			
			apresentação sendo livre de insetos,			
00	650 000		fungos e matéria terrosa. 100% ORGÂNICO.		10.0000	7 000 0000
29	650,000	UN	CAFÉ TORRADO E MOÍDO (tradicional/		12,0000	7.800,0000
			clássico ou extra forte) Características			
			gerais: Com selo de pureza ABIC. Com			
			tolerância de 1% de impurezas como			
			cascas, paus, etc, com ausência de			
			larvas, parasitos e substâncias			
			estranhas. Rendimento mínimo esperado de			
			6,25 litros de café pronto para cada			
			pacote de 500 g. Sem glúten.  Características sensoriais			
			(organolépticas): aspecto de pó			
			homogêneo fino, cor castanho; sabor e			
			odor próprios. Embalagem primária:			
			Embalagem contendo 500g, sendo esta à			
			vácuo. Data de fabricação: o produto			
			deve ter sido fabricado no máximo de 30			
			dias antes da data de entrega. Prazo			
			de validade: mínimo de 12 meses a partir			
			da data da entrega.			
30	100,000	UN	Canela em pó (embalagem plástica com 35g)		3,5000	350,0000
	•		, Produto alimentício em pó. Deve		·	•
			apresentar coloração marrom e odor			
			intenso característico de canela.			
			Embalagem plástica íntegra com 35g,			
			livre de insetos e fungos, com			
			especificação da data de fabricação e			
			prazo de validade e sua embalagem não			
			deve apresentar perfurações. MARCA			
			EQUIVALENTE, OU SIMILAR A NEILAR, DA			
			CASA APTI, OU DE MELHOR QUALIDADE			
31	2000,000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA SEM GORDURA - TIPO		20,0000	40.000,0000
			PATINHO CARNE BOVINA MOÍDA SEM GORDURA			
			- TIPO PATINHO CARACTERÍSTICAS GERAIS:			
			Apresentar consistência firme e cor			
			vermelho-vivo. Deverá ser proveniente de			
			animais abatidos em abatedouros			
			registrados e fiscalizados pelas			

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 35572400

AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86 C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC PREGÃO PRESENCIAL
Nr.: 58/2018 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.: 58/2018 05/11/2018

Processo de Licitação: Data do Processo: 58/2018 20/11/2018

Folha: 7/19

tem	Quantidade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
		<u> </u>	autoridades competentes. Carne	• •	<u> </u>	
			inspecionada. Transportada em			
			temperatura inferior a 5oC (graus			
			Celsius), em recipiente isotérmico.			
			Transportada em veículos fechados com			
			sistema de refrigeração. devendo ser			
			entreque diretamente nas unidades			
			escolares. EMBALAGEM: Deve estar			
			acondicionada em embalagem a vácuo,			
			resistente, Acondicionada em embalagem			
			plástica flexível, atóxica, resistente,			
			transparente, e lacrada, empacotada em			
			no máximo 1kg.			
32	850.000	KG	CARNE BOVINA SEM OSSO (PATINHO, CORTADO		20,0000	17.000,0000
	550,000		EM CUBOS) CARNE BOVINA SEM OSSO			
			(PATINHO, CORTADO EM CUBOS)			
			CARACTERÍSTICAS GERAIS: Apresentar			
			consistência firme e cor vermelho-vivo.			
			Deverá ser proveniente de animais			
			abatidos em abatedouros registrados e			
			fiscalizados pelas autoridades			
			competentes. Carne inspecionada.			
			Transportada em temperatura inferior a			
			5oC (graus Celsius), em recipiente			
			isotérmico. EMBALAGEM: Deve estar			
			acondicionada em embalagem a vácuo,			
			empacotada em no máximo 2kg.			
33	300,000	KG	Cebola de cabeça (kg) de primeira		1,3900	417,0000
			qualidade, com cor característica			
			(esbranquiçada) e tamanho uniforme,			
			superfície lisa, isenta de doenças ou			
			brotos. Sem partes moles, enrugadas ou			
			unidades muito amadurecidas. Livre de			
			insetos, fungos e matéria terrosa.			
34	50,000	UN	Cebolinha (maço 200g) maço com folhas		1,4900	74,5000
			verdes e frescas. Não conter matéria			
			terrosa, sendo livre de insetos, e			
			fungos.			
35	200,000	KG	Cenoura (kg), de primeira qualidade, com		1,9900	398,0000
			cor característica (alaranjada) e			
			tamanho uniforme, superfície lisa,			
			isenta de doenças ou brotos. Sem partes			
			moles, enrugadas ou unidades muito			
			amadurecidas. Não deve apresentar partes			
			que permaneçam rígidas e secas após a			
			cocção. Livre de insetos, fungos e			
			matéria terrosa.			
36	250,000	PCT	CEREAL INFANTIL, "tipo mucilon" Sabor		8,0000	2.000,0000
			multi-cereais. Sache 230 g.			
			Ingredientes: farinha de trigo			
			enriquecida com ferro e ácido fólico,			

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 35572400

AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86 C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 58/2018 - PR

05/11/2018 58/2018

58/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

20/11/2018

Folha: 8/19

ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

50 % É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,	n Quantidade	Q	Quantidade	Unio	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
ferro e ácido fólico, farinha de arror, saía minerais (carbonato de cácic, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantoténico, vitamina a, vitamina bl, vitamina b6, ácido fólico, vitamina dl, contém traços de leite.  100,000 UN CHOCOLATE EM FÓ SOLÚVEL CACAU 329 OU 50 % fó o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatisante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituido parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Caracteristicas organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: caracteristico; Sabor: doce, próprio, Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietilena atéxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto, 00 chuchu (kg), deve apresentar boa sparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de inseros, funços e matéria	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				acúcar, farinha de milho enriquecida com		·	
fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, nlacina, vitamina e, ácido pantoténico, vitamina a, vitamina bl, vitamina b6, ácido fólico, vitamina bl, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. contém glúten. Contém traços de leite.  100,000 UN CHOCLATE EM P6 SOLÚPEL CACAU 32% OU 50 % É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açücar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em p6 solúvel (Minimo de 32%), aquocar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açücar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituido parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: caracteristico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileo atóxico contendo l. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, âcido pantoténico, vitamina a, vitamina bi, vitamina b6, âcido fólico, vitamina d), vitamina b6, âcido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. contém qúten. Contém traços de leite.  100,000 UN CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL CACAU 32% OU 56,0000 5.600, 50 % É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substítuido parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade minima: 10 mesea a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					sais minerais (carbonato de cálcio,			
(vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina d), vitamina bi, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. contém glûten.  CONTÉM TRAÇOS de leite.  100,000 UN CHOCOLATE MP 60 SOLÚVEL CACAU 32% OU 56,0000 5.600, 50 % fo produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Minimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituido parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e ôleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogême; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade minima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalsgem: sacos de polietileno atóxico contendo l.  000 gr ou ((kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas.					fosfato de sódio dibásico, fumarato			
pantotênico, vitamina a, vitamina bl, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. contêm glúten. Contêm traços de leite.  100,000 UN CHOCOLATE EM PÓ SOLÓVEL CACAU 32% OU 56,0000 5.600, 50 % 6 produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mánimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituido parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Caracteristicas organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico: Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (Ikg) do produto, 360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					ferroso, sulfato de zinco), vitaminas			
pantotênico, vitamina a, vitamina bl, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. contêm glúten. Contêm traços de leite.  100,000 UN CHOCOLATE EM PÓ SOLÓVEL CACAU 32% OU 56,0000 5.600, 50 % 6 produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mánimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituido parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Caracteristicas organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico: Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (Ikg) do produto, 360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					(vitamina c, niacina, vitamina e, ácido			
aromatizante vanilina. contém glúten. Contém traços de leite.  100,000 UN CROCOLATE EM PÓ SOLÚVEL CACAU 32% OU 56,0000 5.600, 50 % É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e agúcar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Minimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substítuido parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Caracteristicas organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: caracteristico; Sabor: doce, próprio. Validade minima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagen: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto, 000 gr ou (1kg) do produto, aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					pantotênico, vitamina a, vitamina b1,			
Contém traços de leite.  100,000 UN CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL CACAU 32% OU 56,0000 5.600,  50 % é o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Minimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo: Cor: própria; Cheiro: caracteristico; Sabor: doce, próprio. Validade minima: 10 meses a partir da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (kg) deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e			
100,000 UN CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL CACAU 32% OU 56,0000 5.600,  50 % É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituido parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade minima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1.000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa 2,1000 756, aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					aromatizante vanilina. contém glúten.			
50 % É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros additivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituido parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo: Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					Contém traços de leite.			
cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimenticias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Minimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituido parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: caracteristico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polletileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria	100,000		100,00	0 UN	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL CACAU 32% OU		56,0000	5.600,000
adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabori doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1.  000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa 2,1000 756, aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					50 % É o produto preparado com o			
substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					cacau obtido por processo tecnológico			
básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1.  000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa					adequado e açúcar, podendo conter outras			
32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1.  000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa  aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					substâncias alimentícias. Ingredientes			
ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa 2,1000 756, aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de			
produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					32%), açúcar, aromatizante, outros			
outros aditivos permitidos na legislação.  O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa					-			
O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					-			
ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.  Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
amido e féculas estranhas.  Características organolépticas:  Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
próprio. Validade mínima: 10 meses a  partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa 2,1000 756, aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa 2,1000 756, aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					•			
entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico contendo 1. 000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					- v			
000 gr ou (1kg) do produto,  360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa 2,1000 756, aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria								
360,000 KG Chuchu (kg), deve apresentar boa 2,1000 756, aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					sacos de polietileno atóxico contendo 1.			
aparência e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					000 gr ou (1kg) do produto,			
doenças e danos mecânicos, sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria	360,000		360,00	0 KG	Chuchu (kg), deve apresentar boa		2,1000	756,000
moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria					aparência e aspecto firme. Livre de			
Livre de insetos, fungos e matéria					doenças e danos mecânicos, sem partes			
					moles ou unidades muito amadurecidas.			
terrosa. Coloração característica (verde)					Livre de insetos, fungos e matéria			
					terrosa. Coloração característica (verde)			
. 500,000 PCT CONDIMENTO EM PÓ COLORÍFICO DE PRIMEIRA 5,7800 2.890,	500,000		500,00	0 PCT	CONDIMENTO EM PÓ COLORÍFICO DE PRIMEIRA		5,7800	2.890,00
(PCT 500 G) em pó fino homogêneo					(PCT 500 G) em pó fino homogêneo			
obtido de frutos maduros de urucum,					obtido de frutos maduros de urucum,			
limpos, dessecados e moído, com aspecto,				limpos, dessecados e moído, com aspecto,				
cor, cheiro e sabor próprio, isento de					cor, cheiro e sabor próprio, isento de			
materiais estranhos. Embalagem plástica,					materiais estranhos. Embalagem plástica,			

sem aditivos químicos, com data de

CNPJ: 83.102.632/0001-93 AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86

C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

Telefone: 35572400

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 58/2018 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

05/11/2018 58/2018 20/11/2018

58/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

Folha: 9/19

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
40	50,000	UN	validade de no mínimo 6 meses da data da entrega Legislação: Resolução - RDC n° 276, de 22 de setembro de 2005. Cookies integrais sem glúten e leite Ingredientes: farinha de arroz integral, fécula de mandioca, amido de		6,9800	349,0000
			milho, milho integral em pó, melado de cana, açúcar mascavo, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), gordura de palma, maltodextrina, frutas, mix de castanhas (castanha de caju, castanha do Pará e amêndoa), agentes de massa, polidextrose, mel, café solúvel, extrato de soja, avelã em pó, canela em pó, cacau alcalino em pó, fibra solúvel, fermentos químicos, alfarroba em pó, edulcorantes maltitol, glicosídeo de esteviol e sucralose, emulsificante natural lecitina de soja, espessante goma xantana, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromas. Sabores variados. Sem adição de leite e derivados. Embalagem de 120g a 150g. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima de 6			
41	75,000	UN	meses na data da entrega.  Couve Folha (maço 300g) de 1ª qualidade - com folhas integras livres de fungos e sujidades. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da		1,4900	111,7500
42	350,000	UN	variedade.  Couve-Flor - unidades de tamanho médio, tonalidade branca ou creme, íntegros, não murchos, em perfeita condição de apresentação sendo livre de insetos,		3,4900	1.221,5000
43	3000,000	KG	fungos e matéria terrosa. 100% ORGÂNICO. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO SEM TEMPERO CARCATERÍSTICAS GERAIS: Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) com até 2kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e de validade, quadro de valores nutricionais, etc. O produto deverá ter registro no SIF ou SIE e ser transportado em temperatura inferior a 50C (graus Celsius), em recipiente		7,0000	21.000,0000
44	10,000	UN	isotérmico.  DOCE CREMOSO TIPO "GELEIA" DIET: PRODUTO		12,5000	125,0000

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 35572400

AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86 C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 58/2018 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

05/11/2018

58/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

58/2018 20/11/2018

Folha: 10/19

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			COM POLPA DE FRUTA NATURAL, EM EMBALAGEM DE VIDRO OU PLÁSTICO, ATÓXICA, DE 260G, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ESPECÍFICO PARA DIETAS COM INGESTÃO DE AÇÚCARES CONTROLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.			
45	260,000	UN	Espinafre (maço 200g) com folhas verdes e frescas. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos, e fungos.		1,4900	387,4000
46	100,000	KG	FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL TIPO 1 GRUPO SECA EXTRA FINA CLASSE BRANCA Farinha de mandioca, tipo 1, grupo seca, subgrupofina, classe branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondiciondas em saco plastico atoxicos de 1kg. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 1 kg e COM REGISTRO NO MINISTERIOS DA AGRICULTURA - SIF.DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO		7,0000	700,0000
47	250,000	KG	MINIMO 6 MESES  FARINHA DE MILHO FINA, MÉDIA E GROSSA - TIPO FUBÁ GROSSA 1 KG. As farinhas devem ser fabricadas a partir das matérias primas e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Validade		3,0000	750,0000
48	600,000		mínima de 6 meses após entrega.  FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) ESPECIFICIDADE DE USO: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos(umidade) e resíduos ou impurezas. Apresentar 6% de fibra alimentar. Apresentar validade superior a 6 (SEIS) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, contendo 5kg.		11,0000	6.600,0000

CNPJ: 83.102.632/0001-93

**AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86** C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

Telefone: 35572400

Nr.: 58/2018 - PR

PREGÃO PRESENCIAL

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

05/11/2018 58/2018 20/11/2018

58/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

Folha: 11/19

m (	Quantidade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			Embalada em sacos plásticos, não			
			violados e resistentes.			
9	550,000	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL De primeira		4,0000	2.200,0000
			qualidade, enriquecida com ferro e acido			
			fólico, 100% pura de excelente qualidade,			
			pó fino e de fácil escoamento, não			
			devendo estar empedrado e deve ser			
			isento de sujidades. Embalagem intacta			
			de 1kg, na embalagem deverá constar data			
			da fabricação data de validade e numero			
			de lote do produto. Validade mínima de 6			
			meses na data da entrega.			
)	400,000	KG	Feijão preto (kg), tipo 1, classe preto,		5,0000	2.000,000
			grupo 1. Embalagem plástica íntegra			
			com 1 kg, contendo especificação da data			
			de fabricação e prazo de validade. Livre			
			de insetos, fungos, sujidades (pedras,			
			pregos) e matéria terrosa. MARCA			
			EQUIVALENTE, OU SIMILAR A TIO TIDE,			
			CALDÃO OU DE MELHOR QUALIDADE			
L	400,000	KG	Feijão vermelho (kg), tipo 2, classe		7,0000	2.800,000
			cores. Embalagem plástica íntegra com			
			1Kg, contendo especificação da data de			
			fabricação e prazo de validade. Livre de			
			insetos, fungos, sujidades (pedras,			
			pregos) e matéria terrosa. MARCA			
			EQUIVALENTE, OU SIMILAR A TIO TIDE OU DE MELHOR QUALIDADE			
2	150 000	TIN	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA		15,0000	2.250,000
-	150,000	014	PÃO O fermento biológico destina-se a		13,0000	2.230,000
			ser empregado no preparo de pães e			
			certos tipos de biscoitos e produtos			
			afins de confeitaria. O produto deverá			
			ser fabricado com matérias-primas em			
			perfeito estado sanitário, isentos de			
			matérias terrosas e detritos vegetais e			
			animais. O produto não deverá conter			
			substâncias estranhas à sua composição.			
			Características			
			sensoriais(organolépticas): Aspecto de			
			cilindros de tamanhos variáveis; cor			
			variando do branco ao castanho claro;			
			cheiro próprio; sabor próprio. Não			
			deverá possuir cheiro de mofo e sabor			
			amargo. Embalagem contendo 500 g do			
			produto.			
3	300,000	UN	FERMENTO DE BOLO EM PÓ QUÍMICO		6,5000	1.950,000
			Embalagem: pote plástico de 250gr.	<del>-</del>		
			Características organoleticas: aspecto -			
			próprio; cor - própria; cheiro - próprio;			
			sabor - próprio. o produto devera estar			

MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA.

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 35572400

**AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86** C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 58/2018 - PR

05/11/2018

58/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

58/2018 20/11/2018

Folha: 12/19

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			em conformidade com as leis especificas vigentes. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote.  Com registro no Ministério da			
54	1500,000	UN	Agricultura - SIF. GELATINA EM PÓ SABORES (UVA, FRAMBOESA, CEREJA) Com açúcar. Fabricada com		1,0000	1.500,0000
			tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 30g. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e			
55	50,000	UN	informações nutricionais GELATINA EM PÓ ZERO AÇÚCAR Embalagem de 12gr, sabor abacaxi, morango, uva, limão ou pêssego, registro no ministério da agricultura - SIF. o produto deve ser específico para dietas com restrição de açúcares (diabéticos). Validade mínima		2,5000	125,0000
56	50,000	UN	de 6 meses da entrega.  GELÉIA DIET - vários sabores  Característica: geleia diet para dieta de ingestão controlada de açúcares.  Ingredientes: polpa de fruta, água, edulcorantes naturais, pectina, acidulante e corante natural.  Embalagem: Em vidro com tampa de metal, fechado à vácuo, ou pote de plástico resistente. Contendo até 260 gr.  Prazo de validade: mínimo de 1 ano.		3,0000	150,0000
57	100,000	BAL	GORDURA SUINA ( BANHA), BALDE DE 03 KG, SER INSPECIONADO PELO MINISTERIO DA AGRICULTURA. VALIDADE DE NO MINIMO 06 MESSES E APÓS A ABERTURA A VALIDADE DE NO MINIMO DE 30 DIAS.		24,0000	2.400,0000
58	2200,000	UN	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS ( BAND. 6		3,5000	7.700,0000
59	350,000	UN	UNID.) IOGURTE ZERO LACTOSE: BANDEJAS COM 540 G. ESPECÍFICO PARA DIETAS ISENTAS DE LACTOSE. CONSISTÊNCIA FIRME E HOMOGÊNEA. DIVERSAS OPÇÕES DE SABORES. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE		5,5000	1.925,0000

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 35572400

AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86 C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC PREGÃO PRESENCIAL
Nr.: 58/2018 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.: 58/2018 05/11/2018

Processo de Licitação: Data do Processo: 58/2018 20/11/2018

Folha: 13/19

dade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
,000	KG	Laranja comum (Kg). Fruta com tamanho		2,2500	9.000,0000
		uniforme, boa apresentação e aspecto			
		firme. Livre de doenças e danos			
		mecânicos, sem partes moles ou unidades			
		muito amadurecidas. Livre de insetos,			
		fungos e matéria terrosa. Coloração			
		característica (alaranjada).			
0,000	L	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA		2,9800	29.800,0000
		CARACTERISTICAS TÉCNICAS: Leite			
		integral processado em usina de			
		beneficiamento através do sistema Ultra			
		High Temperature (UHT), com fiscalização			
		permanente. O produto deve conter até			
		3,5% de gordura, cor branca interior e			
		sabor característico. EMBALAGEM: de 1			
		lt Acondicionada em embalagem Tetra Pack			
		ou Tetra Brick Asseptic . Deverá trazer			
		informações gerais, data de fabricação e			
		validade bem visíveis e claras. As			
		bordas do fecho de vedação da embalagem			
		devem estar perfeitas, sem orifícios ou			
		defeitos que prejudiquem a qualidade e o			
		valor nutricional do produto. O produto			
		não deverá apresentar sinais de sujidade,			
		corpos estranhos ao produto, cor não			
		característica do produto, sabor ácido			
		intenso ou problemas de vedação da			
		embalagem. Apresentar validade			
		superior a 3 (tres) meses a partir da			
		data de entrega.			
0,000	L	LEITE SEM LACTOSE (EMBALAGEM 1000 ML)		3,9800	2.388,0000
		Leite UHT Semidesnatado para dietas			
		com restrição de lactose.			
		Ingredientes: Leite semidesnatado,			
		estabilizantes (Citrato de sódio,			
		monofosfato de sódio, difosfato de sódio			
		e tripolifosfato de sódio) e enzima			
		lactase. Embalagem Tetra pak, contendo			
		1000 ml do produto. Deverá constar o			
		registro do Ministério da Agricultura.			
		Prazo de validade: mínimo 4 meses.			
		Data de fabricação: máximo 30 dias.			
0,000	KG	Maçã (Kg). fugi ou gala, CT3, fruta com		4,9900	19.960,0000
		tamanho uniforme, de 120, boa			
		apresentação e aspecto firme, livre de			
		doenças e danos mecânicos, sem partes			
		moles ou unidades muito amadurecidas.			
		Livre de insetos, fungos e matéria			
		terrosa. Coloração característica			
		(vermelha).			
	РСТ	MACARRÃO COM OVOS (TIPO PENNE, espaguete,		5,0000	1.400,0000
	10	0 PCT	moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. Coloração característica	moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. Coloração característica (vermelha).	moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. Coloração característica (vermelha).

CNPJ: 83.102.632/0001-93

AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86 C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC Telefone: 35572400

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 58/2018 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

58/2018 05/11/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

58/2018 20/11/2018

Folha: 14/19

Item	Quantidade Uni	id	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
		-	arafuso) CARACTÉRISTICAS TÉCNICAS: carrão com ovos tipo PENNE, espaguete,			
		_	rafuso. Não deverá apresentar			
			jidades, bolor, manchas ou fragilidade			
		_	pressão dos dedos. EMBALAGEM:			
			ve estar intacta, acondicionada em cotes de papel multifoliado, bem			
		-	dado, em embalagem de 1kg, contendo o			
			mero de registro no Ministério da			
			ricultura e os ingredientes.			
		_	resentar validade superior a 3 (três)			
		me	eses a partir da data de entrega.			
65	250,000 PC	T MA	CARRÃO PARAFUSO DE SÊMOLA SEM OVOS		5,0000	1.250,0000
		CAI	RACTÉRISTICAS TÉCNICAS: Macarrão de			
		sêi	mola sem ovos, tipo parafuso. Não			
		de	verá apresentar sujidades, bolor,			
		maı	nchas ou fragilidade à pressão dos			
		de	dos. EMBALAGEM: Deve estar intacta,			
			ondicionada em pacotes de papel			
			ltifoliado, bem vedado, em embalagem			
			1kg, contendo o número de registro			
			Ministério da Agricultura e os			
			gredientes. Apresentar validade			
			perior a 3 (três) meses a partir da ta de entrega.			
66	2200.000 KG		mão (Kg). Fruta com boa apresentação e		2,9900	6.578,0000
			pecto firme. Livre de doenças e danos			0.0.0,000
		_	cânicos, sem partes moles ou unidades			
			ito amadurecidas. Livre de insetos,			
		fui	ngos e matéria terrosa. Coloração			
		ca	racterística (alaranjada)			
67	360,000 PC	T MA	RGARINA CREMOSA COM SAL		4,5000	1.620,0000
		Ca	racterísticas técnicas: produto			
		re	frigerado obtido de óleos vegetais			
			quidos e interesterificado, água, soro			
			leite, leite em pó desnatado,			
			tamina A, estabilizantes, conservantes,			
			cidulantes, antioxidantes e corantes			
			turais: urucum e cúrcuma. Não deve			
		-	resentar massa não cremosa, cheiro sagradável, cor não característica do			
			oduto, divergência de ingredientes que			
		_	ejudiquem a qualidade do produto.			
		_	oma idêntico ao natural de manteiga,			
			ntendo de 60% a 80% de lipídeos.			
			balagem: pote de polietileno			
			sistente, contendo 500 gramas.			
		Pra	azo de validade: mínimo 6 meses.			
		Dar	ta de fabricação: máximo 30 dias.			
68	280,000 UN	MA:	SSA COM OVOS TIPO ALETRIA, CABELO DE		4,0000	1.120,0000
		AN	JO OU FITILHOS EMBALAGEM: Deve estar			

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 35572400

AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86 C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC Processo Administrativo:
Data do Processo Adm.:

Processo de Licitação: Data do Processo:

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 58/2018 - PR

05/11/2018 58/2018 20/11/2018

58/2018

Folha: 15/19

em	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			intacta, acondicionada em pacotes de			
			papel multifoliado, bem vedado, em			
			embalagem de 500gr, contendo o número de			
			registro no Ministério da Agricultura os			
			ingredientes e informação nutricional.			
			Apresentar validade superior a 3 (três)			
			meses a partir da data de entrega.			
69	4000,000	UN	Massinha doce com peso mínimo de 60g.		1,3000	5.200,0000
			Deve apresentar massa de consistência			
			macia e com cobertura de creme de			
			confeiteiro. Embalagem plástica			
			transparente com especificação da data			
			de fabricação, prazo de validade e			
			informações da empresa fornecedora.			
70	200,000	PCT	Mingau de arroz de preparo instantâneo		7,0000	1.400,0000
			(embalagem com 230g). Produto			
			alimentício com os seguintes			
			ingredientes: farinha de arroz pré-			
			gelatinizada, açúcar, fosfato dissódico,			
			carbonato de cálcio, vitaminas e			
			minerais e aromatizante. Embalagem			
			íntegra, contendo especificação da data			
			de fabricação e prazo de validade. Livre			
			de insetos, fungos e matéria terrosa.			
			MARCA EQUIVALENTE, OU SIMILAR A			
			MICILON, NESTLÉ OU DE MELHOR QUALIDADE			
71	250,000	PCT	Mingau de milho de preparo instantâneo	· <del></del>	7,0000	1.750,0000
			(embalagem com 230g). Produto			
			alimentício com os seguintes			
			ingredientes: Farinha de milho, açúcar,			
			amido, sais minerais e vitaminas, sal,			
			aromatizante. Embalagem íntegra,			
			contendo especificação da data de			
			fabricação e prazo de validade. Livre de			
			insetos, fungos e matéria terrosa.			
			MARCA EQUIVALENTE, OU SIMILAR A			
			MUCILON, NESTLÉ OU DE MELHOR QUALIDADE			
72	600,000	UN	MINI PÃO DE CAHORRO QUENTE		0,4000	240,0000
			Características Técnicas: Pão com			
			massa de farinha de trigo especial,			
			fermento e água. Peso líquido 50gr. Não			
			deve apresentar tamanho irregular e não			
			integridade da massa (esfarelando ao			
			toque dos dedos) e amassamento do			
			produto. O pão não deverá estar amassado,			
			queimado ou com manchas escuras na			
			parte inferior do pão (evidência de			
			formas sujas).			
73	570,000	UN	ÓLEO DE SOJA Tipo 1 CARACTERISTICAS		4,0000	2.280,0000
			TÉCNICAS: Óleo de soja refinado tipo 1,			
			100% natural. Não deve apresentar lata			

CNPJ: 83.102.632/0001-93 AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86

93 Telefone: 35572400

C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 58/2018 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.: 58/2018 05/11/2018

Processo de Licitação: Data do Processo: 58/2018 20/11/2018

Folha: 16/19

Item	Quantidade	Unio	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
74	40,000	UN	ou embalagem plástica frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório.  EMBALAGEM: A condicionada em latas de flandres ou embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.  Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.  Orégano (maço de 100g) com folhas verdes e frescas. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos, e fungos. 100%			
75	1500,000	DZ	ORGÂNICO.  Ovos (dúzia), selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras.		5,0000	7.500,0000
76	400,000	КG	Embalagem própria para o acondicionamento de ovos (tipo bandeja ou caixa para dúzia). Na caixa de papelão externa (embalagem grande contendo várias dúzias) deve estar especificada a data de envase e a indicação do tempo de utilização. Os ovos devem estar isentos de fezes de animais e demais sujidades. Livres de insetos, fungos e matéria terrosa. PÃO FRANCÊS Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem:		10,0000	4.000,0000
77	50,000	UN	Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Ministério da Saúde. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia PÃO INTEGRAL FATIADO 500GR Pão com massa de farinha de trigo especial e farinha integral, fermento e água. produto separado com no mínimo 50% de farinha de trigo integral, sendo proibido o emprego de corante caramelo. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa e amassamento		6,7500	337,5000

CNPJ: 83.102.632/0001-93 **AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86** 

C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

Telefone: 35572400

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 58/2018 - PR

05/11/2018

58/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

58/2018 20/11/2018

Folha: 17/19

		1			<u> </u>	
Item	Quantidade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			do produto. O pão não deverá estar			
			amassado, queimado ou com manchas			
			escuras na parte inferior do pão (			
			evidência de formas sujas) Embalagem:			
			embalado em saco de polietileno atóxico,			
			rotulagem mínima exigida contendo peso e			
			data de fabricação.			
78	150,000	PCT	Pó de pudim de sabores variados (com 5		4,0000	600,0000
			pacotes de 40 gr). Pó para preparo de			
			pudim contendo: amido de milho, açúcar,			
			sal, aroma artificial e corantes. Após o			
			preparo a coloração deve ser atraente e			
			a consistência deve ser cremosa, sem			
			presença de grumos ou partes endurecidas.			
			Não deve ser exageradamente doce. Sabor			
			agradável condizente ao especificado no			
			produto. Embalagem plástica íntegra ou			
			caixa de papel espesso envolvendo uma			
			embalagem plástica interna. Deve possuir			
			a data de fabricação e prazo de validade			
			entre as informações presentes no rótulo.			
			Livre de insetos e fungos e sem			
			perfurações. MARCA EQUIVALENTE, OU			
			SIMILAR A APTI, NEILAR OU DE MELHOR			
			QUALIDADE MARCA EQUIVALENTE, OU			
			SIMILAR A APTI, NEILAR OU DE MELHOR			
	500 000		QUALIDADE		0.000	4 000 0000
79	500,000	PCT	POLVILHO AZEDO Produto amiláceo		8,0000	4.000,0000
			extraído da mandioca. Deve ser fabricado			
			a partir de matéria prima sã e limpa,			
			isenta de matéria terrosa e de parasitos.			
			Não pode estar úmido, fermentado ou			
			rançoso. Fornecer em embalagem de			
90	10 000	w.c	polietileno, de até 500gr.		30,0000	300,0000
80	10,000	ı.G	QUEIJO PRATO Tipo prato (lanche)		30,0000	300,0000
			fatiado interfolheado embalado pelo fabricante embalagem de 2KG. A			
			embalagem deverá conter externamente			
			os dados de identificação, procedência,			
			informações nutricionais, número do lote,			
			data de validade, quantidade do			
			produto e o número de registro no			
			Ministério da Agricultura/ SIF			
81	100.000	KG	QUEIJO TIPO PRATO PEÇA INTEIRA QUEIJO		30,0000	3.000,0000
-	-,		TIPO PRATO (LANCHE) PEÇA INTEIRA			,
			EMBALADA PELO FABRICANTE. EMBALAGEM DE			
			2KG A embalagem deverá conter			
			externamente os dados de identificação,			
			procedência, informações nutricionais,			
			número do lote, data de validade,			
			quantidade do produto e o número de			

CNPJ: 83.102.632/0001-93

Telefone: 35572400

**AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86** C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 58/2018 - PR

58/2018 05/11/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

58/2018 20/11/2018

Folha: 18/19

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
82	90,000	UN	registro no Ministério da Agricultura/ SIF. Validade mínima de 60 dias da data da entrega. Repolho (unidade). Vegetal esverdeado com folhas firmes. Isento de doenças e sem partes moles ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos,		1,4900	134,1000
83	300,000	KG	fungos e matéria terrosa.  SAL REFINADO IODADO Não devem  apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes		2,0000	600,0000
			de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais			
84	50,000	UN	Salsinha (maço 200g) maço com folhas verdes e frescas. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos, e fungos.		3,0000	150,0000
85	600,000	L	SUCO DE UVA NATURAL Suco de uva tinto integral, sem açúcar e sem conservantes, e embalagens de 1 litro com informações nutricionais, validade e procedência.		13,0000	7.800,0000
86	500,000	UN	SUCO NATURAL CAIXA 1 LITRO		5,0000	2.500,0000
87	1500,000	KG	Tomate (kg). Fruto firme de coloração		4,9900	7.485,0000
88	150,000	UN	avermelhada. Isento de doenças, tamanho uniforme e superfície lisa. Sem partes moles, enrugadas ou unidades muito amadurecidas 100% ORGÂNICO. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. VINAGRE BRANCO Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar		2,5000	375,0000
89	200,000	UN	intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais Pão de leite fatiado, com aproximadamente 400g. Deve apresentar massa fresca, macia e de coloração clara. Embalagem plástica transparente com especificação da data de fabricação, prazo de validade e informações da		5,0000	1.000,0000

CNPJ: 83.102.632/0001-93

AV. BERNARDINO DE ANDRADE, 86

C.E.P.: 88440-000 - Imbuia - SC

Telefone: 35572400

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 58/2018 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

58/2018 05/11/2018

Processo de Licitação: Data do Processo:

58/2018 20/11/2018

Folha: 19/19

	(Valores expressos em Rea	ais R\$)	Total Máximo Geral:	317.764,4500
empresa				
Item Quantidade Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo