CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

6/2019 10/01/2019

Processo de Licitação: Data do Processo:

6/2019 10/01/2019

Folha: 1/21

ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
1	200,000	Un	AÇAFRÃO DA TERRA - Características	2,2300	446,0000
			Técnicas: Açafrão da terra, isento de		
			matéria estranha, livre de umidade,		
			tendo aspecto, cor e cheiro próprio.		
			Embalagem: Lata de plástico		
			transparente, deve estar intacta e de 25		
			gramas. Deve estar intacta. Prazo de		
			Validade: Mínimo de 06 meses.		
2	15,000	Un	ACHOCOLATADO DE SOJA - Características	10,6200	159,3000
			Técnicas: Deve ser de preparo		
			instantâneo, apresentar na sua		
			composição obrigatoriamente cacau		
			solúvel, leite de soja, açúcar refinado,		
			lecitina de soja, maltodestrina,		
			espessante e estabilizante, sal,		
			vitamina, farinha pré-gelatinizada,		
			amido, carbonato de cálcio, aroma		
			natural de baunilha. Deve ter cor marrom,		
			sabor e aroma característico do produto.		
			Embalagem: Embalagem resistente com		
			capacidade de 220 gramas. Deve estar		
			intacta. Prazo de Validade: Mínimo de		
2	1000 000		10 meses.	13,6200	13 620 0000
3	1000,000	Un	ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM	13,6200	13.620,0000
			VITAMINAS E MINERAIS - Características		
			Técnicas: Deve ser de preparo instantâneo, apresentar na sua		
			composição obrigatoriamente açúcar,		
			cacau em pó, maltodextrina, minerais,		
			vitaminas, emulsificante lecitina de		
			soja, aromatizante e antioxidante ácido		
			ascórbico. Contém Activ - GO, glúten e		
			traços de leite. Deve ter cor marrom,		
			sabor e aroma característico do produto.		
			Embalagem: Embalagem econômica sachêt,		
			atóxico, resistente, termossoldado,		
			pacotes com capacidade de 800 gramas.		
			Deve estar intacta. Prazo de Validade:		
			Mínimo de 10 meses.		
4	500,000	Kg	AÇÚCAR DEMERARA - Características	3,8400	1.920,0000
	•	_	Técnicas: Produto processado da cana-de-	ŕ	•
			açúcar. Não deve apresentar sujidade,		
			umidade, bolor, tendo aspecto próprio do		
			tipo do açúcar, cor própria, cheiro		
			próprio e sabor doce. Embalagem: Sacos		
			-		

de polietileno leitoso ou transparente

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

Processo de Licitação: 6/2019 10/01/2019 Data do Processo:

Folha: 2/21

6/2019

10/01/2019

Item	Quantidade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			termossoldado, atóxica, pacotes com			
			capacidade de 1 kg. Prazo de Validade:			
			Mínimo de 12 meses.			
5	3000,000	Kg	AÇÚCAR REFINADO - Características		1,7600	5.280,0000
			Técnicas: Produto processado da cana-de-			
			açúcar com moagem refinada, amorfo,			
			isento de fermentações, de matéria			
			terrosa, de parasitas e detritos animais			
			ou vegetais, tendo aspecto próprio do			
			tipo do açúcar, cor própria, cheiro			
			próprio e sabor doce. Deve constar no			
			rótulo: "Açúcar refinado especial".			
			Embalagem: Sacos de polietileno			
			leitoso ou transparente termossoldado,			
			pacotes com capacidade de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.			
6	10 000	TT:n	ADOÇANTE LÍQUIDO DIETÉTICO DE		15,6600	156,6000
0	10,000	OII	ESTEVIOSÍDEO - Características Técnicas:		13,0000	130,0000
			Água, sorbitol, edulcorantes naturais			
			glicosídeos de steviol, conservantes			
			benzoato de sódio, sorbato de potássio e			
			acidulante ácido cítrico. Não deve			
			conter glúten, nem adição de aspartame,			
			ciclamato, sacarina, acesulfame K.			
			Embalagem: Frasco de polietileno de			
			80ml			
7	600,000	Un	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA -		14,4900	8.694,0000
			Características Técnicas: Peça preparada			
			de carne bovina e ingredientes de alta			
			qualidade, sendo padronizados de forma e			
			peso individual, proveniente de machos			
			sadios, abatidos sob inspeção			
			veterinária, manipulada em condições			
			higiênicas satisfatórias, congelada			
			individualmente (IQF). Embalagem:			
			Deve estar intacta. Acondicionada em			
			sacos de polietileno atóxica, resistente,			
			tranparente com pigmentação azul e com			
			vedação termossoldada. Embalados em			
			pacotes de 2 kg (peso unitário: 15g e			
			25g), constando peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual			
			ou federal e procedência da carne.			
			Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses.			
8	100.000	Un	AMIDO DE MILHO - Características		2,6500	265,0000
·	_00,000		Técnicas: Extraído do milho. Produto		_,,,,,,	_00,000
			para preparar mingaus, cremes, molhos e			
			outras receitas. Embalagem: Deve estar			
			intacta. Acondicionados em pacotes bem			
			vedados e resistentes. Embalados em			
			pacotes de 500 gramas. Prazo de			
			Validade: Mínimo de 12 meses.			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

Telefone: 483656-3500

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

6/2019 10/01/2019

Processo de Licitação: Data do Processo:

6/2019 10/01/2019

Folha: 3/21

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
9	1500,000	Kg	ARROZ INTEGRAL - Características Técnicas: Arroz beneficiado, integral,		3,5000	5.250,0000
			longo, fino, tipo 1. O produto não deve			
			apresentar grãos disformes, percentual			
			de impurezas acima de 5% (grãos			
			queimados, pedras, cascas e carunchos).			
			Embalagem: Sacos de polietileno			
			transparente termossoldado, pacotes com			
			capacidade de 1 kg. Deve estar intacta.			
			Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.			
10	4000,000	Kg	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 -		3,1000	12.400,0000
			Características Técnicas: Arroz			
			beneficiado, parboilizado, longo, fino,			
			tipo 1. O produto não deve apresentar			
			grãos disformes, percentual de impurezas			
			acima de 5% (grãos queimados, pedras,			
			cascas e carunchos) e que tenha no			
			mínimo de 0,9g de fibras. Embalagem:			
			Sacos de polietileno transparente			
			termossoldado, pacotes com capacidade de			
			1 kg. Deve estar intacta.			
11	300,000	Un	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Características		4,3900	1.317,0000
			Técnicas: Cereal puro em flocos finos.			
			Embalagem: Deve estar intacta,			
			acondicionada em caixa e posteriormente			
			em sacos de polietileno transparente			
			termossoldadosdados de 170 gramas. A embalagem deve estar intacta. Prazo de			
			Validade: Mínimo de 06 meses.			
12	9000 000	IIn	BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE FRUTA SABOR		3,3600	30.240,0000
	3000,000	011	MORANGO OU SALADA DE FRUTA EM EMBALAGEM		3,3000	30.210,0000
			DE 1 LITRO - Características Técnicas:			
			Deve apresentar em sua constituição:			
			leite pasteurizado tipo C, soro de leite,			
			conservante, polpa de fruta natural e			
			aromatizante. Ser devidamente registrado			
			no Ministério da Saúde e apresentar			
			certificado de inspeção (Federal ou			
			Estadual). Embalagem: Deve ser de			
			polietileno leitoso e resistente,			
			apresentando vedação adequada, com			
			conteúdo de 1 litro. Prazo de Validade:			
			Máximo de 30 dias.			
13	1000,000	Un	BISCOITO CASEIRO INTEGRAL -		12,4500	12.450,0000
			Características Técnicas: Produto			
			caseiro obtido pelos seguintes			
			ingredientes: Farinha de trigo integral,			
			açúcar, manteiga, ovo, farelo de trigo,			
			aveia em flocos, linhaça em grão, açúcar			
			mascavo, fermento químico e sal. Os			
			biscoitos deverão ser fabricados a			
İ			partir de matérias primas sãs e limpas,			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443. Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019 Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 Data do Processo: 10/01/2019

Folha: 4/21

ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Quantidade Unid Preço Unit. Máximo Especificação Marca Total Preço Máximo

> isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Teve ter consistência crocante e ser isento de umidade. Embalagem: sacos plásticos transparente, atóxico, termossoldado, pacotes com capacidade de 270 gramas. Deve estar intacta. Data de Fabricação: Máximo de 7 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: Mínimo de 53 dias ao ato da entrega. Entrega: Mensal ou conforme a solicitação da Secretaria de Educação e Cultura. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades do produto por unidade escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela nutricionista, e consequente entrega do mesmo em todas as unidades escolares. A entrega será realizada nas segundasfeiras ou conforme o pedido da nutricionista, com tolerância de 1 dia para totalizar as entregas, no horário das 07:30hr as 17:00hr. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Quantidade: 1.500 unidades Preço: 5, 40 (embalagem)

2000,000 Un BISCOITO DOCE SABOR CHOCOLATE-

Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, cacau em pó, sal refinado, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e de sódio, estabilizante lecitina de soja, corante

4,4600

8.920,0000

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019 Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 Data do Processo: 10/01/2019

Folha: 5/21

Carameto e aromatizante. Emparates de poletileno com peso de 300 gramas. 15 1000.000 Un ESCOTO SALGADO E GENGREIM - 3,5900 3.590,0000 caracterialicas Técnicas: Fooduto Oblido pela mistrua de infinitaria(s), amido(s), fecula(s), fecula(s), gergalim e ou outros ingredientes, submeticios a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O bisordo deverá ser fabritados a partir de matérias primas são e ilmpas, isenta de matérias terroras, perantos e em merfeito estado de conservação, petão rejetiados pisentes de materias terroras, perantos e em terfeito estado de conservação, petão rejetiados pisentios mal cesidos, quelmados, não podedod parsentar excesso de diverza e nem se arresentar quebradição. Deve sen livre de gondura trans, ter consistência crecante, isento de unifidado, ingredientes: Fariria de triga enriquentes com ferro e ácido foito, soal, fermento quivirco, lectrico de acido, soal, fermento quivirco, lectrico de acido, soal, fermento quivirco, lectrico de acido foito, soal, fermento quivirco, lectrico de acido polato; soa polato de polato processos de amassamento e cocção, termentados ou parato de la ferma de polato de polato processos de amassamento e cocção, termentados ou parato de la ferma de polato de prima sia como parato de la ferma de matérias primas são e la massamento e cocção, termentados ou não. O biscocito de verá ser fabricado a partir de matérias primas são e la massamento e cocção, termentados ou não. O biscocito de verá ser fabricado a partir de matérias primas são e la massamento e cocção, termentados ou não. O biscocito de verá ser fabricado a partir de matérias primas são e dispas, ienta de matérias primas são e dispas, ienta de matérias primas são enforça a ácido foito, açucar, gordura vegetal, açucar invertido, aal, establistante locitina de soa, fermentos quimicos: bricarbonase de sodio e américa e anomaterate. Embalaçem: Deve estar intacto, em paratos de polatificos e amentantes e com dupla expensado de polatido e américa e internado de polatido e américa e internado de	Item	Quantidade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
15 1000,000 Um SISCOITO SALGEDO DE GENERALIM - Caracteristicas Técnicas: Produto obtido pela mistura de istimás(s), anido(s), fécula(s), oprupilm e ou outros intredientes, submestidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser reforicado e partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados hiscoitos mal conidos, queimados, não podendo apresentar excuesos de durez e nem se sopresentar excueso de polietilen conseparente, com pacotes de polietilen transparente, com paco de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000.000 Um BISCOITO SALGEDO TIPO AGUA S SAL- Caracteristicas Tecnicas: Produto obtido pela misura de farinba(s), anido(s) e ou fécula(s) cas outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscocito deverá ser fábricado a partir de macérias primas são se limpas, isenta de trigo entiquecia com entre o e ácido fólico, açücar, gordura vegetal, apúcar invertido, sol, exalhalitante lecicitina de sodio e amúnio, acidulante ácido láctico e aromatizanta. Dibalasente				Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 330 gramas.			
Caracteristicas Wenicas; Produto obtido pels misturo de Farinha(s), amido(s), fecula(s), gergeim e on outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e ocoção, fermentados ou tão. O biscoito deverá ser Fabricade a pattir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e emperfeto estado de conservação, seño rejeitados hiscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de unidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido 1011co, apúcar, apúcar invertido, amido, sal, fermeto quimico, lecitina de soja, melhorador de farinha, qergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de politiciloro Exassor Tiro AGUA FSE. 2000,000 Un BISCOTO EN SASSOR TIRO FORMER SE. Caracteristicas Têcnicas: Produto obcido pels mistura de tarinha(s), amido(s) e ou fácula(s) com outros ingredientes; submetidos a processos de amassamento e cocodo, fermentados ou não. O biscoito deverá ser labricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias primas são e firma que perfeito estado de conservação, serão rejestados bisocitos mal cozidos, que indudo,. Tagredientes: Parinha de trigo enriquecida con ferro e áctido fólico, açucar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilitante lecitina de soja, Fermentos quiminos: bicartonato da sodito a amotir, oxidulante áctido láctico e acomatizante. Embalagem: Deve esta politicilano transparente (com dupla							
pela mistura de farinha(s), amido(s), fécula(s), gergelin e ou outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O bisocito deverá ser fabricado a partir de materias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conserveção, serão rejeitados biscoitos mal coridos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocanta, isento de unidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido rédico, apúcar, açúcar invertido, amido, sal, fermento quimico, lectina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de politileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Um associto Salazado tiro Água E SAL - Caracteristicas Técnicas: Produto obtido pela miscura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser latricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitus e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal ocuidos, quelmados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apr	15	1000,000	Un			3,5900	3.590,0000
fácula (a), gergelim e ou outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e coccióo, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado e partir de matérias primas sãa e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeltados biscoitos mai covidos, quelmados, não podendo apresentar excessos de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açubcar, apotar invertido, amido, sal, fermento quimico, lecitina de soja, mehorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 2000,000 Un ElSCOITO SALGADO TITO ÁGUA E SAL — 3,1800 6.360,0000 Caracteristicas Venduca Sal. C							
ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocoão, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias brimas sãs e limpas, isenta de matérias brimas sãs e limpas, isenta de matérias brimas sa e limpas, que imados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se agresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de trijo enriquecida com ferzo e ácido fólico, acúcar, apoder invertido, amido, sal, fermento quimico, lecitina de soja, meihorador de farinha, quequelim. Rebalagem: Neve estar intacta, em pacotes de 215 gramas. Deve estar intacta. Rebalagem: Neve estar intacta. Rebalagem: Neve estar intacta. Características Mendico beve estar intacta. Características Mendico beve estar intacta. Salsoo 6.360,0000 Características Mendico beve de servicio de pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a pastrir de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mel coxidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de pordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, acucar, gordura vegetal, apúcar invertido, sal, estabilizante legitina de soja, fermentos quimicosi kicarbonato de sodio e amônio, acidulante acido láctico e aromatirante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscolto devera ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoltos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo entíquecida com ferro e Acido fólico, açucar, açucar invertido, amido, sal, fermento quinloo, lecitina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embelagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Neve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal coridos, quelmados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos quimicos: bicarbonato de sódio e amónio, acidulente écido láctico e aromatizante. mmbalagem; Deve estar intacta, em pacotes de polletileno transparente (com dupla							
a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias tercosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados bisaccios mai coxidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureas e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de unidade. Ingredientes: Parinha de trigo enriquecida com ferro e ácido folico, aquear, aquear invertido, amido, sal, fermento quinico, lectita de soja, melhorador de farinha, gergelim. Mahalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 2000,000 Um RISCOTTO SAIRADO TRO AGUA R. SAL: 3,1800 6.360,0000 caracteristicas Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados bisaccios mai coxidos, queimados, não podendo apresentar excesso de divesa e nem se apresentar excesso de divesa e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isenco de unidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açucar, gordura vegetal, açucar invertido, sal, estabilizante lecitima de soja, fermentos quimicos: bicarbonato de sódio e amoño, acidulante ácido láctico e aromatirante. Embalagem: beve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				-			
isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfetto estado de conservação, serão rejeitados biscoiros mai coridos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Sarinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido folito, açücar, açücar invertido, amido, sal, fermento quimico, lecitina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de policileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un SISCOITO SALGANO TIPO ÁGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Caracteristicas Têcnicas: Produto obtido pela misura de farinha(a), amido(a) e ou fécula(a) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias terrosas, parasitos e em perfetic o estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mai coridos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólito, açücar, gordura vegetal, açücar invertido, sal, estabilizante lecítina de soja, fermentos quimicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Acido fólico, açucar, açucar invertido, amido, sal, fermento químico, lecitina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO AGUA E SAL — 3,1800 6.360,0000 Características Técnicas: Froduto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamenito e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sodio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				partir de matérias primas sãs e limpas,			
rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem as apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de triqo enriquecida com ferro e âcido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido, sal, fermento químico, lecitina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Um 81507TO SAMASHO TIPO AGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Características Técnicas: Froduto obtido pela mistura de farinha(a), amido(a) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de sodi, e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				isenta de matérias terrosas, parasitos e			
queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido folico, aqúcar, aqúcar invertido, amido, sal, fermento químico, lectina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. BISCOITO SALGADO TIFO ÁGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido folico, aqúcar, gordura veçetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				em perfeito estado de conservação, serão			
excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido folico, açúcar, quícar invertido, amido, sal, fermento quimico, lecitina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - Caracteristicas Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãa e limpas, isenta de matérias primas sãa e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal coridos, queimados, não podemo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				rejeitados biscoitos mal cozidos,			
quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de unidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açücar, açücar invertido, amido, sal, fermento quínico, lecitina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SAIGADO TIPO ÁGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Características Teonicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias primas sãs e lordos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de unidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açücar, gordura vegetal, açücar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				queimados, não podendo apresentar			
trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Fariñna de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido, sal, fermento quimico, lecitina de soja, melhorador de fariñna, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Um BISCOITO SAIGADO TIPO ÁGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Caracteristicas Técnicas: Produto obtido pela mistura de fariñna (s), amido (s) e ou fecula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Fariñha de trigo enriquecida com ferro e ácido folico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos quimicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				excesso de dureza e nem se apresentar			
de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apúcar, acúcar invertido, amido, sal, fermento quimico, lecitina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta. em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Caracteristicas Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias ternosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal coxidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos quimicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				quebradiço. Deve ser livre de gordura			
trigo enriqueida com ferro e ácido fólico, agúcar, agúcar invertido, amido, sal, fermento químico, lecitina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fábricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal coxidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nems ea apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, agúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
fólico, açúcar, açúcar invertido, amido, sal, fermento químico, lecitina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos quimicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
sal, fermento quimico, lecitina de soja, melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA F SAL - 3,1800 6.360,0000 Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de unidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido folico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos quimicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				-			
melhorador de farinha, gergelim. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos quimicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecítina de soja, fermentos quimicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				-			
pacotes de polietileno transparente, com peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 16 2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
peso de 215 gramas. Deve estar intacta. 2000,000 Un BISCOITO SALCADO TIPO ÁGUA E SAL - 3,1800 6.360,0000 Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecítina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				-			
2000,000 Un BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				-			
pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla	16	2000,000	Un			3,1800	6.360,0000
ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				Características Técnicas: Produto obtido			
submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				pela mistura de farinha(s), amido(s) e			
cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				ou fécula(s) com outros ingredientes,			
deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				submetidos a processos de amassamento e			
matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				cocção, fermentados ou não. O biscoito			
matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				deverá ser fabricado a partir de			
perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				matérias primas sãs e limpas, isenta de			
rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				-			
quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				-			
de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				-			
de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla							
láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				de soja, fermentos químicos: bicarbonato			
Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla				de sódio e amônio, acidulante ácido			
polietileno transparente (com dupla				láctico e aromatizante. Embalagem:			
				Deve estar intacta, em pacotes de			
embalagem) com pego de 400 gramas							
embaragem, com peso de 400 gramas.				embalagem) com peso de 400 gramas.			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

-17 Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

rocesso Administrativo:

Processo Administrativo: 6/2019
Data do Processo Adm.: 10/01/2019

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 1/2019 - PR

Processo de Licitação: 6/2019 Data do Processo: 10/01/2019

Folha: 6/21

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
17	30,000	Un	Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. BISCOITO TIPO CASEIRO DIETH -		14,9500	448,5000
			Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Farinha de			
			trigo integral, manteiga, ovos, farelo			
			de trigo, aveia em flocos, linhaça em			
			grão, adoçante culinário, fermento			
			químico e sal. Os biscoitos deverão ser			
			fabricados a partir de matérias primas			
			sãs e limpas, isenta de matérias			
			terrosas, parasitos e em perfeito estado			
			de conservação, serão rejeitados			
			biscoitos mal cozidos e queimados, não			
			podendo apresentar excesso de dureza e			
			nem se apresentar quebradiço. Teve ter			
			consistência crocante e ser isento de			
			umidade. Embalagem: sacos plásticos transparente, atóxico, termossoldado,			
			pacotes etiquetados com capacidade de			
			500 gramas. Deve estar intacta. Prazo			
			de Validade: Mínimo de 53 dias ao ato da			
			entrega.			
18	1800,000	Un	BISCOITO TIPO MAISENA - Características		4,5100	8.118,0000
			Técnicas: Produto obtido pela mistura de			
			farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com			
			outros ingredientes, submetidos a			
			processos de amassamento e cocção,			
			fermentados ou não. O biscoito deverá			
			ser fabricado a partir de matérias			
			primas sãs e limpas, isenta de matérias			
			terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados			
			biscoitos mal cozidos, queimados, não			
			podendo apresentar excesso de dureza e			
			nem se apresentar quebradiço. Deve ser			
			livre de gordura trans. Ingredientes:			
			Farinha de trigo enriquecida com ferro e			
			ácido fólico, açúcar, gordura vegetal,			
			açúcar invertido, sal, estabilizante			
			lecitina de soja, fermentos químicos:			
			bicarbonato de sódio e amônio,			
			acidulante ácido láctico e aromatizante.			
			Embalagem: Deve estar intacta, em			
			pacotes de polietileno transparente (com			
			dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.			
19	50 000	IIn	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE -		4,9500	247,5000
13	50,000	011	Ingredientes: Farinha de trigo		4,9500	247,5000
			enriquecida com ferro e ácido fólico,			
i			água, açúcar, gordura vegetal, açúcar			
i			invertido, sal, fermentos químicos,			
			estabilizante lecitina de soja.			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019 Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 Data do Processo: 10/01/2019

Folha: 7/21

Item	Quantidade	Unio	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas.			
20	1500 000	IIn	Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. BISCOITO TIPO MARIA - Características		4,3000	6.450,0000
20	1500,000	OII	Técnicas: Produto obtido pela mistura de		4,3000	6.450,0000
			farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com			
			outros ingredientes, submetidos a			
			processos de amassamento e cocção,			
			fermentados ou não. O biscoito deverá			
			ser fabricado a partir de matérias			
			primas sãs e limpas, isenta de matérias			
			terrosas, parasitos e em perfeito estado			
			de conservação, serão rejeitados			
			biscoitos mal cozidos, queimados, não			
			podendo apresentar excesso de dureza e			
			nem se apresentar quebradiço. Deve ser			
			livre de gordura trans. Ingredientes:			
			Farinha de trigo enriquecida com ferro e			
			ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante			
			lecitina de soja, fermentos químicos:			
			bicarbonato de sódio e amônio,			
			acidulante ácido láctico e aromatizante.			
			Embalagem: Deve estar intacta, em			
			pacotes de polietileno transparente (com			
			dupla embalagem) com peso de 400 gramas.			
			Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.			
21	40,000	Un	BOLACHA CASEIRA SEM LACTOSE -		13,8300	553,2000
			Características Técnicas: Produto			
			caseiro obtido pelos seguintes			
			ingredientes: Farinha de trigo			
			enriquecida com ferro e ácido fólico,			
			açúcar refinado, ovo, banha, água, bicarbonato de amônia, bicarbonato de			
			sódio e sal. Os biscoitos deverão ser			
			fabricados a partir de matérias primas			
			sãs e limpas, isenta de matérias			
			terrosas, parasitos e em perfeito estado			
			de conservação, serão rejeitados			
			biscoitos mal cozidos e queimados, não			
			podendo apresentar excesso de dureza e			
			nem se apresentar quebradiço. Teve ter			
			consistência crocante e ser isento de			
			umidade. Embalagem: sacos plásticos			
			transparente, atóxico, termossoldado,			
			pacotes com capacidade de 400 gramas.			
			Deve estar intacta. Data de Fabricação:			
			Máximo de 7 dias anteriores ao ato da			
			entrega. Prazo de Validade: Mínimo de			
			53 dias ao ato da entrega . Entrega: Mensal ou conforme a solicitação da			
			mensar ou contorme a sorreredção da			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443. Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019 Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 Data do Processo: 10/01/2019

Folha: 8/21

ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Quantidade Unid Preço Unit. Máximo Especificação Marca Total Preço Máximo Secretaria de Educação e Cultura. O

fornecedor será responsável pela separação das quantidades do produto por unidade escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela nutricionista, e conseqüente entrega do mesmo em todas as unidades escolares. A entrega será realizada nas segundasfeiras ou conforme o pedido da nutricionista, com tolerância de 1 dia para totalizar as entregas, no horário das 07:30hr as 17:00hr. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Quantidade: 200 unidades Preço: 8,00 (embalagem)

22

40,000 Un BROA DE COCÔ, MILHO OU POLVILHO DOCE SEM

LACTOSE - Características Técnicas: Produto caseiro obtido pelos seguintes ingredientes - Broa de Coco: Polvilho azedo, ovos, banha, açúcar, coco, farinha de trigo, amido de milho, fermento químico, bicarbonato de amônia; Broa de Milho: Polvilho azedo, ovos, banha, açúcar, farinha de milho, farinha de trigo, fermento químico, bicarbonato de amônia; Broa de polvilho: Polvilho azedo, ovos, banha, açúcar, farinha de trigo, fermento químico, bicarbonato de amônia. Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Teve ter consistência crocante e ser isento de umidade. Embalagem: sacos plásticos transparente, atóxico, termossoldado, pacotes com capacidade de 300 gramas. Deve estar intacta. Data de Fabricação: Máximo de 7 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: Mínimo de 53 dias ao ato da entrega . Entrega: Mensal ou conforme a solicitação da Secretaria de Educação e Cultura. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades do produto por unidade escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela

nutricionista, e conseqüente entrega do

11,8800

475,2000

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.:

6/2019 10/01/2019

Processo de Licitação: Data do Processo:

6/2019 10/01/2019

Folha: 9/21

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
		•	mesmo em todas as unidades escolares. A		· •	
			entrega será realizada nas segundas-			
			feiras ou conforme o pedido da			
			nutricionista, com tolerância de 1 dia			
			para totalizar as entregas, no horário			
			das 07:30hr as 17:00hr. O produto			
			deverá ser transportado de acordo com as			
			normas da Vigilância Sanitária.			
			Quantidade: 200 unidades Preço: 6,00			
			(embalagem)			
23	1500,000	Un	CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL - Características		11,1900	16.785,0000
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		Técnicas: Café em pó, torrado e moído,		,	,
			tipo tradicional. Ingredientes: Café			
			torrado e moído. Embalagem:			
			Polietileno aluminizada com peso líquido			
			de 500 gramas. Embalagem de alto vácuo.			
			Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses.			
24	50,000	Un	CANELA EM PÓ - Características Técnicas:		3,2600	163,0000
			Canela em pó pura, isento de matéria			
			estranha, livre de umidade, tendo			
			aspecto próprio da canela, cor própria e			
			cheiro próprio. Embalagem: Lata de			
			plástico transparente, deve estar			
			intacta e de 25 gramas. Deve estar			
			intacta. Prazo de Validade: Mínimo de			
			06 meses.			
25	1000,000	Kg	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA (Patinho		24,9900	24.990,0000
			- músculo) - Características Técnicas:			
			Peça de carne bovina sem osso, cortadas			
			em cubos, proveniente de machos sadios,			
			abatidos sob inspeção veterinária,			
			manipulada em condições higiênicas			
			satisfatórias, sem gordura e sem sebo,			
			sem cartilagens e nervos. Carne de cor			
			vermelha cereja, elástica, firme, sem			
			gordura, sem manchas esverdeadas ou			
			pardacentas e com odor agradável.			
			Embalagem: Deve estar intacta.			
			Acondicionada em sacos de polietileno			
			atóxica, resistente, tranparente e com			
			vedação termossoldada. Embalados em			
			pacotes de 1 kg, constando peso, data da			
			fabricação e validade, carimbo de			
			inspeção estadual ou federal e			
			procedência da carne. Prazo de			
26	2000 000		Validade: Mínimo de 03 meses.		24 0000	40 000 0000
26	2000,000	кg	CARNE BOVINA EM TIRAS CONGELADA (Patinho - músculo) - Características Técnicas:		24,9900	49.980,0000
			Peça de carne bovina sem osso, cortadas			
			em tiras, proveniente de machos sadios,			
			abatidos sob inspeção veterinária,			
			manipulada em condições higiênicas			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019
Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 Data do Processo: 10/01/2019

Folha: 10/21

ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			satisfatórias, sem gordura e sem sebo,			
			sem cartilagens e nervos. Carne de cor			
			vermelha cereja, elástica, firme, sem			
			gordura, sem manchas esverdeadas ou			
			pardacentas e com odor agradável.			
			Embalagem: Deve estar intacta.			
			Acondicionada em sacos de polietileno			
			atóxica, resistente, tranparente e com			
			vedação termossoldada. Embalados em			
			pacotes de 1 kg, constando peso, data da			
			fabricação e validade, carimbo de			
			inspeção estadual ou federal e			
			procedência da carne. Prazo de			
			Validade: Mínimo de 03 meses.			
27	2000,000	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (Patinho -		23,6500	47.300,0000
			músculo) - Características Técnicas:			
			Patinho bovino moído (músculo), sem osso,			
			nervos, tendões e aponervoses,			
			homogeneizada; sendo sem gordura e sem			
			sebo, proveniente de machos sadios,			
			abatidos sob inspeção veterinária,			
			manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne de cor vermelha			
			cereja, elástica, firme, sem			
			escurecimento ou manchas esverdeadas e			
			com odor agradável. Embalagem: Deve			
			estar intacta. Acondicionada em sacos de			
			polietileno atóxica, resistente,			
			tranparentel e com vedação termossoldada.			
			Embalados em pacotes de 1 kg, constando			
			peso, data da fabricação e validade,			
			carimbo de inspeção estadual ou federal			
			e procedência da carne. Prazo de			
			Validade: Mínimo de 03 meses.			
28	500,000	Un	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA) -		5,7900	2.895,0000
			Características Técnicas: Produto			
			homogênio, tendo em sua composição:			
			Gordura láctea: mínima de 25%.			
			Características sensoriais: na cor			
			branca. Sabor e odor: Característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos e sem			
			sabores ou odores estranhos. Textura:			
			Firme, untuosa, com bom espalhamento.			
			Aparência: Brilhante, sem apresentação			
			de grumos, sem soro aparente. A			
			rotulagem deverá conter todas as			
			informações nutricionais, nome e/ou			
			marca, data de fabricação e prazo de			
			validade. Embalagem: Pote de			
			polietileno resistente, intacto,			
			apresentando vedação adequada. Deve			

conter peso líquido de 300 gramas.

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo:
Data do Processo Adm.:

10/01/2019

6/2019

Processo de Licitação: Data do Processo: 6/2019 10/01/2019

Folha: 11/21

Item	Quantidade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
		-	Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias,		•	
			a contar da data da entrega.			
29	400,000	Un	COLORAU - Características Técnicas: Deve		5,7900	2.316,0000
			apresentar cor alaranjada, odor e sabor			
			próprios e aspecto de pó fino. Deve			
			conter no seu preparo, fubá com urucum			
			em pó. Ingredientes: Fubá ou farinha			
			de mandioca ou amido de milho, urucum e			
			óleo comestível. Embalagem: Saco de			
			polietileno transparente atóxico,			
			resistente, termossoldado, pacotes com			
			capacidade de 500 gramas. Prazo de			
			Validade: Mínimo de 05 meses.			
30	1500,000	Kg	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO SEM		11,5900	17.385,0000
			OSSO - Características Técnicas: Coxa e			
			sobrecoxa de frango congelado sem osso.			
			A ave deve ter contorno definido, firme			
			e sem manchas, peça lisa e coloração			
			clara, aderente, sem odores. Embalagem:			
			Deve estar intacta. O produto deve			
			estar acondicionado em bandejas ou sacos			
			de polietileno leitoso ou transparente,			
			pesando 1 kg. Deve constar peso, data de			
			fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e			
			procedência do frango. Prazo de			
			Validade: Mínimo de 06 meses.			
31	600.000	Un	DOCE DE BANANA - Características		7,7700	4.662,0000
	222,222		Técnicas: Deve apresentar na sua		.,	
			constituição apenas banana e açúcar			
			mascavo. Embalagem: Deve estar intacta,			
			em potes de polietileno transparente e			
			resistente, etiquetado com peso líquido			
			de 500 gramas. Data da Fabricação:			
			Máximo de 05 dias anteriores ao ato da			
			entrega. Prazo de Validade: Mínimo de			
			15 dias.			
32	500,000	Un	DOCE DE LEITE - Características Técnicas		5,2900	2.645,0000
			- Ingredientes: Leite pasteurizado,			
			leite em pó integral, açúcar, proteínas			
			lácteas. Embalagem: Deve estar intacta,			
			em potes de polietileno resistente			
			atóxico, com peso líquido de 400 gramas.			
			Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.			
33	400,000	Un	FARINHA DE AVEIA - Características		4,3600	1.744,0000
			Técnicas: Cereal puro em farinha de			
			aveia. Embalagem: Deve estar intacta,			
			acondicionada em caixa e posteriormente			
			em sacos de polietileno transparente			
			termossoldadosdados de 200 gramas. A			
			embalagem deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.			
			varidade. Militimo de vo meses.			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019 Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 10/01/2019 Data do Processo:

Folha: 12/21

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
34	80,000	Kg	FARINHA DE MILHO - Características		4,0400	323,2000
			técnicas: produto 100% natural, em forma			
			de farinha proveniente da moagem do grão			
			de milho, de aspecto fino e amarelo.			
			Deve ser isenta de fragmentos estranhos,			
			impurezas, bolor e livres de umidade.			
			Embalagem primária: saco de			
			polietileno, transparente, atóxica,			
			resistente, intacta, com peso de no			
			máximo 1 Kg. Deve apresentar embalagem			
			e rotulagem conforme legislação (Anexo X)			
			. Data de Fabricação: máximo de 30			
			dias anteriores ao ato da entrega.			
			Prazo de Validade: mínimo de 10 meses. Entrega: Conforme solicitação da			
			Secretaria de Educação e Cultura. O			
			fornecedor será responsável pela			
			separação das quantidades do produto por			
			unidade escolar conforme o que estará			
			descrito no pedido feito pela			
			nutricionista, e conseqüente entrega do			
			mesmo em todas as unidades escolares. A			
			entrega será realizada, no prazo de 06			
			(seis) horas, contados da data de			
			recebimento da ordem de fornecimento, no			
			horário das 7h30min às 17 horas. O			
			produto deverá ser transportado de			
			acordo com as normas da Vigilância			
			Sanitária.			
35	1400,000	Kg	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E		3,6300	5.082,0000
			ÁCIDO FÓLICO - Características Técnicas:			
			Farinha de trigo enriquecida com ferro e			
			ácido fólico, isenta de material terroso,			
			fragmentos estranhos, bolor e umidade.			
			Embalagem: Sacos de polietileno			
			transparente ou em saco de papel			
			original de fábrica, resistente e			
			atóxico com peso de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.			
36	500 000		FARINHA DE TRIGO INTEGRAL -		4,2600	2.130,0000
30	300,000	011	Características Técnicas: Farinha de		4,2000	2.130,0000
			trigo integral enriquecida com ferro e			
			ácido fólico, isenta de material terroso,			
			fragmentos estranhos, bolor e umidade.			
			Embalagem: Sacos de polietileno			
			transparente ou em saco de papel			
			original de fábrica, resistente e			
			atóxico com peso de 1 kg. Prazo de			
			Validade: Mínimo de 05 meses.			
37	150,000	Un	FERMENTO BIOLÓGICO - Características		3,5200	528,0000
			Técnicas: Fermento para a confecção de			
1			pães, seco, instantâneo, 100% natural.			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019
Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 Data do Processo: 10/01/2019

Folha: 13/21

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
38	250,000	Un	No rótulo deve constar as denominações: "Fermento Biológico Seco" e "Conservar em lugar fresco e seco". Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Embalagem: Embalagem de 3 sachês de 10 gramas cada, embalado à vácuo em envelopes aluminizados. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Características Técnicas: Formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a		6,6200	1.655,0000
39	800,000	Kg	porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade, com capacidade para 250 gramas, não apresentado amassamentos ou vazamentos. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. FLOCOS DE CEREAIS SABOR CHOCOLATE (CHOCO BOLL) - Características Técnicas: Cereal matinal sabor chocolate, em formato de esferas crocantes, obtidos pelo processo de extrusão a partir da semolina de milho fina, rico em vitaminas, minerais e fibras. Ingredientes: Semolina de milho, açúcar, cacau em pó, corante		19,7600	15.808,0000
40	6000,000	Un	caramelo, óleo de palma, sal, óleo de milho, ácido e aroma de chocolate. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedados, atóxica, com peso de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. IOGURTE DE FRUTA SABOR MORANGO OU COCO EM EMBALAGEM DE 200 ML - Características Técnicas: Deve apresentar em sua constituição: leite pasteurizado tipo C, açúcar, fermento lácteo, polpa de fruta natural e aromatizante. Ser devidamente registrado no Ministério da Saúde e apresentar certificado de inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Embalagem plástica, atóxica,		3,3300	19.980,0000

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019 Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 10/01/2019 Data do Processo:

Folha: 14/21

Item	Quantidade Un	id Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
		apresentando vedação adequada, com capacidade de 200 ml. Prazo de			
		Validade: Máximo de 30 dias.			
41	13000,000 Lt	. LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO TIPO C -		3,5000	45.500,0000
		Características Técnicas: Leite			
		classificado como integral, pasteurizado,			
		tipo "C", contendo entre 3 a 3,5% de			
		gordura láctea. Apresentar registro no			
		Ministério da Saúde e Certificado de			
		Inspeção (Federal ou Estadual).			
		Ingredientes: Leite natural			
		padronizado, 3% gordura láctea, tratado			
		termicamente. Embalagem: Deve ser			
		envasado com material adequado para as			
		condições previstas de armazenamento e			
		que garanta a hermeticidade da embalagem			
		e proteção apropriada contra			
		contaminação. Deste modo, a embalagem deve ser de polietileno leitoso,			
		resistente e atóxica, apresentando			
		vedação adequada, com peso líquido de 1			
		litro e contendo as especificações do			
		produto, data de fabricação e prazo de			
		validade. Não deverá conter substâncias			
		estranhas macro e microscopicamente			
		visíveis. Prazo de Validade: Máximo			
		de 05 dias.			
42	350,000 L	LEITE ZERO LACTOSE - Características		4,0600	1.421,0000
		técnicas: Leite UHT semidesnatado para			
		dietas com restrição de lactose. Sabor			
		original. Produto envasado			
		assepticamente em embalagem impermeável			
		a germes. Ingredientes: Leite			
		semidesnatado, enzima lactase e			
		estabilizantes citrato de sódio,			
		trifosfato de sódio, monofosfato de			
		sódio e difosfato de sódio. Embalagem:			
		.Caixa de Tetra Pack, com 6 camadas de			
		proteção. Resistente, com peso líquido			
		de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e			
		perfurações. A embalagem deve estar			
		intacta. Prazo de Validade: Mínimo de			
		03 meses.			
43	600,000 Ur	LENTILHA - Características técnicas:		5,9200	3.552,0000
		Lentilha seca, classe graúda, tipo 1,			
		cor, odor e sabor próprios. O produto			
		deverá estar em bom estado de			
		conservação, isento de processos de			
		fermentação, mofo, odor estranho e			
		substâncias nocivas a saúde. Embalagem:			
		sacos de polietileno transparente,			
		atóxico, termossoldado, pacotes com			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

6/2019 Processo Administrativo: Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 10/01/2019 Data do Processo:

Folha: 15/21

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
44	500,000	Un	capacidade de 500g. MACARRÃO TIPO ALETRIA/ CABELO DE ANJO -		5,2900	2.645,0000
			Características técnicas: massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar			
			sujidades, bolor, manchas ou fragilidade			
			à pressão dos dedos. Ingredientes:			
			Sêmola de trigo rica em ferro e ácido			
			fólico, ovos e corante natural de urucum			
			e cúrcuma. Embalagem: sacos de			
			polipropileno transparente, atóxico,			
			termossoldado, pacotes com capacidade de			
			500g. Deve apresentar embalagem e			
			rotulagem conforme legislação (Anexo X).			
			Data de Fabricação: máximo de 60 dias			
			anteriores ao ato da entrega. Prazo de			
			Validade: mínimo de 10 meses. Entrega:			
			Conforme solicitação da Secretaria de			
			Educação e Cultura. O fornecedor será			
			responsável pela separação das quantidades do produto por unidade			
			escolar conforme o que estará descrito			
			no pedido feito pela nutricionista, e			
			consequente entrega do mesmo em todas as			
			unidades escolares. A entrega será			
			realizada, no prazo de 06 (seis) horas,			
			contados da data de recebimento da ordem			
			de fornecimento, no horário das 7h30min			
			às 17 horas. O produto deverá ser			
			transportado de acordo com as normas da			
			Vigilância Sanitária.			
45	1000,000	Un	MACARRÃO COM OVOS TIPO ALFABETO -		4,5600	4.560,0000
			Características técnicas: massa de			
			sêmola com ovos em formato com as letras			
			no alfabeto. Não deverá apresentar			
			sujidades, bolor, manchas ou fragilidade			
			à pressão dos dedos. Ingredientes:			
			sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de			
			urucum e cúrcuma. Embalagem: sacos			
			de polietileno atóxico, termossoldado,			
			pacotes com capacidade de 500g. Prazo			
			de Validade: Mínimo de 06 meses.			
46	2500,000	Un	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Características		3,7600	9.400,0000
			Técnicas: Tipo curto, contendo sêmola ou			
			farinha de trigo enriquecida com ferro e			
			ácido fólico, ovos, corantes naturais			
			urucum e/ou cúrcuma. Não deverá			
			apresentar sujidade, bolor, manchas ou			
			fragilidade à pressão dos dedos.			
			Embalagem: Sacos de polipropileno			
			transparente, atóxico, termossoldado,			
			pacotes com capacidade de 500 gramas.			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019 Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 10/01/2019 Data do Processo:

Folha: 16/21

Item	Quantidade	Unic	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
47	1000,000	Un	Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. MAMÃO FORMOSA - Características técnicas: Mamão formosa de tamanho médio, pesando entre 1 e 2 kg a unidade, fresco, integro e firme. Deve ter cor, aroma e		4,7000	4.700,0000
			sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau			
			de maturação adequado que possibilite			
			manipulação sem alterar a integridade da			
			fruta. Isenção de enfermidades, insetos,			
			larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de			
			ordem física ou mecânica, sem rachaduras			
			ou cortes estando à polpa intacta e			
			limpa e sem a presença de sujidades.			
			Produto muito verde, muito maduro,			
			danificado ou deteriorado não será			
			aceito. Embalagem: O produto deve			
			estar acondicionado em caixa ou embalado			
			em sacos resistentes transparentes ou			
			tipo rede, pesado e etiquetado na			
			quantidade solicitada pela Secretaria de			
48	400 000	II.	Educação. MILHO DE PIPOCA - Características		2,7200	1.088,0000
40	400,000	OII	Técnicas: Milho de pipoca puro, isento		2,7200	1.088,0000
			de matéria estranha. O produto não deve			
			apresentar milhos disformes, percentual			
			de impurezas acima de 5% (pedras, cascas			
			e carunchos). Embalagem: Sacos de			
			polietileno transparente termossoldado,			
			pacotes com capacidade de 400 gramas.			
			Deve estar intacta. Deve apresentar			
			embalagem e rotulagem conforme			
49	1200 000	II.	legislação (Anexo X). ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas:		4,2100	5.052,0000
49	1200,000	OII	Óleo de soja refinado obtido de matéria-		4,2100	3.032,0000
			prima vegetal em bom estado sanitário.			
			Deve estar isento de substâncias			
			estranhas à sua composição e isento de			
			impurezas à 25°C, ter aspecto límpido,			
			cor e odor característicos e que tenha			
			no máximo 6,5g de gorduras			
			poliinsaturadas. Ingredientes: Óleo			
			de soja e antioxidante ácido cítrico.			
			Embalagem: Deve estar intacta, em			
			embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento;			
			com conteúdo de 900 ml. Prazo de			
			Validade: Mínimo de 12 meses.			
50	3000,000	Kg	PÃO DE CACHORRO-QUENTE - Características		13,1200	39.360,0000
		-	técnicas: produto obtido pela mistura e			
			cozimento de massa preparada com farinha			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Rodovia SC 443. Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC Telefone: 483656-3500

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019 Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 10/01/2019 Data do Processo:

Folha: 17/21

ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Quantidade Unid Preço Unit. Máximo Especificação Marca Total Preço Máximo

> de trigo especial, leite, ovo, sal, açúcar, óleo, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso líquido da unidade: 50g. Embalagem: sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado. Deve apresentar 10 pães por embalagem ou conforme solicitado pela Secretaria de Educação com o seu respectivo peso, data de fabricação e prazo de validade. Data de fabricação: dia anterior ao da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega. Entrega: Conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades do produto por unidade escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela nutricionista, e consequente entrega do mesmo em todas as unidades escolares. A entrega será realizada, no prazo de 06 (seis) horas, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, no horário das 7h30min às 17 horas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

51 1800,000 Kg PÃO DE FORMA FATIADO (SANDUÍCHE) - pão

com massa de farinha de trigo especial (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, óleo ou margarina, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: embalados em sacos de polietileno transparente, etiquetado, com peso de 500gr ou 600gr. Data de fabricação: dia anterior ao da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega. Entrega: Conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura. O fornecedor será responsável pela separação das

9.2400 16.632,0000

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

Telefone: 483656-3500

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019
Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 Data do Processo: 10/01/2019

Folha: 18/21

<u>ANEXO I</u> RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

em Quantidade Unid Especificação Marca Preço Unit. Máximo Total Preço Máximo

quantidades do produto por unidade
escolar conforme o que estará descrito

escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela nutricionista, e conseqüente entrega do mesmo em todas as unidades escolares. A entrega será realizada, no prazo de 06 (seis) horas, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, no horário das 7h30min às 17 horas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

2 1200,000 Kg PÃO DE TRIGO (FRANCÊS) - Características

técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso líquido da unidade: 50g. Embalagem: sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado. Deve apresentar 10 pães por embalagem ou conforme solicitado pela Secretaria de Educação com o seu respectivo peso, data de fabricação e prazo de validade. Data de fabricação: dia anterior ao da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega. Entrega: Conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades do produto por unidade escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela nutricionista, e consequente entrega do mesmo em todas as unidades escolares. A entrega será realizada, no prazo de 06 (seis) horas, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, no horário das 7h30min às 17 horas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da

7,9800 9.576,0000

Vigilância Sanitária. 3500,000 Kg PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE

53

CONGELADO- Características Técnicas: Peito de frango sem osso e sem pele, congelada individualmente (IQF). A ave

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 10/01/2019 Data do Processo:

Folha: 19/21

6/2019

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			deve ter contorno definido, firme e sem			
			manchas, peça lisa e coloração clara,			
			aderente, sem odores. Embalagem: Deve			
			estar intacta. O produto deve estar			
			acondicionado em sacos de polietileno			
			leitoso ou transparente, pesando 1 kg.			
			Deve constar peso, data de fabricação e			
			validade, carimbo de inspeção estadual			
			ou federal e procedência do frango.			
			Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias.			
54	300,000	Kg	POLVILHO AZEDO - Características		6,8100	2.043,0000
			Técnicas: Polvilho azedo, isento de			
			material terroso, fragmentos estranhos,			
			bolor e umidade. Embalagem: Sacos de			
			polietileno transparente, resistente e			
			atóxico com peso de 1 kg. Prazo de			
			Validade: Mínimo de 06 meses.			
55	200,000	Kg	PRESUNTO FATIADO - Características		15,8700	3.174,0000
			Técnicas: Produto obtido de carne suína,			
			fatiado, sem gordura. Deve apresentar			
			crosta lisa, fina e isenta de bolor, cor,			
			sabor e odor característicos do produto.			
			Inspecionado pelo órgão competente.			
			Ingredientes: Carne suína, amido (máx			
			2%), proteína de soja, glicose de milho,			
			sal, proteína vegetal, condimentos			
			naturais e aroma natural. Embalagem:			
			Deve estar intacta. O produto deve estar			
			acondicionado em pacotes de polietileno			
			transparente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo			
			de inspeção estadual ou federal, em			
			pacotes de 150 gramas, 400 gramas ou 1			
			kg conforme solicitação da Secretaria de			
			Educação. Prazo de Validade: Mínimo			
			de 20 dias.			
56	500.000	Κα	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO -		16,4200	8.210,0000
	200,000	9	Características Técnicas: Produto		20,1200	0.220,0000
			elaborado com leite de vaca, com aspecto			
			de massa semi-dura. Fatiado deve			
			apresentar crosta lisa, fina e isenta de			
			bolor, cor, sabor e odor característicos			
			do produto. Ingredientes: Leite			
			pasteurizado, sal, coalho e fermento			
			lácteos. Embalagem: Deve estar			
			intacta. O produto deve estar			
			acondicionado em pacotes de polietileno			
			transparente bem vedado, constando peso,			
			data de fabricação e validade, carimbo			
			de inspeção estadual ou federal. O			
			produto deve estar acondicionado em			
			embalagem de 150 gramas, 400 gramas ou 1			
1						

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

6/2019 Processo Administrativo: Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 10/01/2019 Data do Processo:

Folha: 20/21

Item	Quantidade	Unio	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			kg conforme solicitação da Secretaria de Educação. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.			
57	600,000	Kg	SAL REFINADO IODADO - Características		1,4300	858,0000
			Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve			
			apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%.			
			Embalagem: Sacos de polietileno			
			transparente ou leitoso, termossoldado,			
			intacta. Pacotes com capacidade de 1 kg.			
			Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.			
58	300,000	Un	SALSICHA DE FRANGO TIPO HOT-DOG -		9,4200	2.826,0000
			Características Técnicas: Salsicha de			
			frango, padronizada em 50 gramas cada,			
			fresca e em forma de gomos alongados,			
			cozida e refrigerada, em perfeito estado			
			de conservação. Não deverá apresentar			
			superfície úmida, pegajosa ou consistência anormal, nem manchas			
			esverdeadas ou coloração sem			
			uniformidade. Ingredientes: Carne de			
			ave, água, proteína vegetal, sal, açúcar,			
			amido, especiarias, estabilizante,			
			antioxidante, corante. Embalagem: Deve			
			estar intacta, em pacotes de 500 gramas.			
			Empacotada à vácuo em embalagem de			
			polietileno resistente e transparente,			
			hermeticamente fechado. Deve conter a			
			procedência da salsicha na embalagem,			
			peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal.			
			Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias.			
59	120,000	Un	SEMENTES DE LINHAÇA DOURADA -		5,4600	655,2000
			Características Técnicas: Sementes de			
			linho pura, isento de matéria estranha.			
			Embalagem: Sacos de polietileno			
			transparente termossoldado, pacotes com			
			capacidade de 200 gramas. Deve estar			
			intacta. Prazo de Validade: Mínimo de			
60	30 000	II n	06 meses. TORRADA LIGTH SEM AÇÚCAR -		4,0600	121,8000
00	30,000	011	Características Técnicas: Torrada ligth		4,0000	121,0000
			sem açúcar. Ingredientes: Farinha de			
			trigo enriquecida com ferro e ácido			
			fólico, gordura vegetal, sal, glúten em			
			pó, extrato de malte, fécula de mandioca			
			e emulsificantes: lecitina de soja e			
			estearoil lactilato de sódio.			
			Embalagem: Deve estar intacta, em			
			pacotes de plástico com envoltura de			
			papelão, com peso mínimo de 160 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses,			
			riazo de varidade. Minimo de 00 meses,			

CNPJ: 95.780.458/0001-17

Telefone: 483656-3500

Rodovia SC 443, Km 02

C.E.P.: 88717-000 - Sangão - SC

PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 1/2019 - PR

Processo Administrativo: 6/2019 Data do Processo Adm.: 10/01/2019

Processo de Licitação: 6/2019 10/01/2019 Data do Processo:

Folha: 21/21

Item	Quantidade	Unid	Especificação Ma	arca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			a contar da data da entrega.			
61	450,000	Un	VINAGRE DE ÁLCOOL - Características		1,8300	823,5000
			Técnicas: Fermentado acético de álcool			
			hidratado e água. Acidez máxima de 4%.			
		1	Embalagem: Embalagem plástica			
			transparente, atóxica, resistente e			
			devidamente lacrada contendo 900 ml.			
			Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.			
			(Valores expressos em Reais R	(\$) To	otal Máximo Geral:	553.144,0000