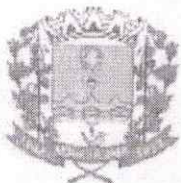


000421

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE NOVA  
FÁTIMA  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E  
AMBIENTAL



LOCAL E DATA: Nova Fatima, 19 de Fevereiro de 2025

Código de Autenticidade: 477BE33CF9A39B0704A9B2F9796A0A49  
Endereço para Validação: <https://www.sievisa.sesa.pr.gov.br/sievisa/validarLicenca>

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE NOVA FÁTIMA  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL  
RUA MOYSÉS LUPION S/N - CENTRO - NOVA FATIMA  
(43) 3552 - 1178  
vigilanciasanitaria.novafatima@hotmail.com

VÁLIDA EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL  
ESTE DOCUMENTO DEVE SER FIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (ART. 166 - LEI 13.331/2001)

Página: 02/02



ESTADO DO PARANÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA  
FÁTIMA  
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE  
TRIBUTOS, ARRECADAÇÃO E  
FISCALIZAÇÃO

000422

Empresa ►► Fácil

## ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO

Número: 010/2025

**Nome Fantasia:** AMARO SUPERMERCADO

**Razão Social:** L AMARO DE OLIVEIRA LTDA

**CNPJ:** 27.153.491/0004-00

**Inscrição Municipal:**

**Atividade (CNAE)** 4711-3/02 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - supermercados, 5620-1/04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar, 4713-0/02 - Lojas de variedades, exceto lojas de departamentos ou magazines, 4755-5/03 - Comércio varejista de artigos de cama, mesa e banho, 4789-0/04 - Comércio varejista de animais vivos e de artigos e alimentos para animais de estimação, 4782-2/01 - Comércio varejista de calçados, 6619-3/99 - Outras atividades auxiliares dos serviços financeiros não especificadas anteriormente, 4755-5/02 - Comercio varejista de artigos de armário, 4637-1/04 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares, 4757-1/00 - Comércio varejista especializado de peças e acessórios para aparelhos eletroeletrônicos para uso doméstico, exceto informática e comunicação, 4724-5/00 - Comércio varejista de hortifrutigranjeiros, 7490-1/04 - Atividades de intermediação e agenciamento de serviços e negócios em geral, exceto imobiliários, 4729-6/99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, 4722-9/01 - Comércio varejista de carnes - açougues, 4721-1/02 - Padaria e confeitaria com predominância de revenda, 4781-4/00 - Comércio varejista de artigos do vestuário e acessórios, 4530-7/05 - Comércio a varejo de pneumáticos e câmaras-de-ar

**Município:** Nova Fátima **Endereço:** AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318, , CENTRO

**CEP:** 86310000

**Local e data:** Nova Fátima, quarta, 19 de fevereiro de 2025

**Vencimento:**

**BRUNO ZORZIN**

Departamento Municipal de Tributos, Arrecadação e Fiscalização

### Observação

Código de Autenticidade: 25XBGHCPLF

"EMITIDO PELO FUNCIONÁRIO CAROLINE GALONETTI SILVA"

000423



**Município de Nova Fátima – Estado do Paraná**

Rua Dr.º Aloysio de Barros Tostes, 420 – centro  
CNPJ nº 75.828.418/0001-90

CEP 86310-000 – Nova Fátima (PR) ☎ (043) 3552 1122  
tributosnovafatima@gmail.com

### DECLARAÇÃO

Declaramos que, ao revisar os arquivos desta Divisão de Cadastro, Tributação e Fiscalização, verificamos a existência do Alvará de Funcionamento nº 010/2025, emitido em favor de L AMARO DE OLIVEIRA LTDA, inscrito no CNPJ 27.153.491/0004-00 e com inscrição municipal nº 11136.

Informamos, ainda, que o Município de Nova Fátima não altera anualmente o número do alvará de funcionamento, tampouco estabelece prazo de validade para o referido documento, sendo o **Alvará nº 010/2025 válido e em conformidade com as normas municipais vigentes.**

Para que produza os efeitos legais, firmamos a presente declaração.

**RENATA MONTENEGRO BALAN XAVIER**  
Prefeita Municipal

*(Handwritten initials and marks)*



ESTADO DO PARANÁ

CORPO DE BOMBEIROS MILITAR  
3BBM 3CIA CORNELIO PROCOPIO



000424

**CLCB - CERTIFICADO DE LICENCIAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS - CLCB**  
**3.9.01.26.0001748115-90**

A Seção de Prevenção Contra Incêndio e a Desastres do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Paraná licencia a edificação/estabelecimento/evento/área de risco abaixo qualificada, por estar em conformidade com a legislação de prevenção contra incêndio e a desastres em vigor:

<b>L AMARO DE OLIVEIRA LTDA</b>	
Nome Fantasia: AMARO SUPERMERCADO CPF/CNPJ: 27.153.491/0004-00 Código da Atividade Econômica (CNAE): 6619/3-99 - OUTRAS ATIVIDADES AUXILIARES DOS SERVIÇOS FINANCEIROS NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE 7490/1-04 - ATIVIDADES DE INTERMEDIÇÃO E AGENCIAMENTO DE SERVIÇOS E NEGÓCIOS EM GERAL, EXCETO IMOBILIÁRIOS 5620/1-04 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR 4789/0-04 - COMÉRCIO VAREJISTA DE ANIMAIS VIVOS E DE ARTIGOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO 4782/2-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE CALÇADOS 4781/4-00 - COMÉRCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DO VESTUÁRIO E ACESSÓRIOS 4757/1-00 - COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS PARA APARELHOS ELETROELETRÔNICOS PARA USO DOMÉSTICO, EXCETO INFORMÁTICA E COMUNICAÇÃO 4755/5-03 - COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DE CAMA, MESA E BANHO 4755/5-02 - COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DE ARMARINHO 4729/6-99 - COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE 4722/9-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES - AÇOUGUES 4721/1-02 - PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE REVENDA 4713/0-02 - LOJAS DE VARIEDADES, EXCETO LOJAS DE DEPARTAMENTOS OU MAGAZINES 4724/5-00 - COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS 4637/1-04 - COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES 4530/7-05 - COMÉRCIO A VAREJO DE PNEUMÁTICOS E CÂMARAS-DE-AER 4711/3-02 - COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - SUPERMERCADOS Logradouro: AVENIDA 14 DE DEZEMBRO Número: 318 Bairro: CENTRO Município: NOVA FATIMA-PR	
<b>PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO E A DESASTRES</b>	
Área Total: 300,00 m <sup>2</sup> Área Vistoriada: 300,00 m <sup>2</sup> Ocupação: C-1 - COMÉRCIO COM BAIXA CARGA DE INCÊNDIO (ATÉ 300MJ/M <sup>2</sup> ) Capacidade de Público: 40 PESSOAS Uso de GLP: Projeto Técnico NIB:	
<b>OBSERVAÇÕES</b>	



Documento emitido eletronicamente pelo Sistema PrevFogo.  
A autenticidade deverá ser confirmada clicando aqui ou no endereço: [www.bombeiros.pr.gov.br](http://www.bombeiros.pr.gov.br)



ESTADO DO PARANÁ

CORPO DE BOMBEIROS MILITAR  
3BBM 3CIA CORNELIO PROCOPIO



**Processo de licenciamento simplificado, nos termos da Lei Estadual nº 19.449, de 5 de abril de 2018.**

Este documento foi emitido mediante informações declaradas pelo solicitante.

Esta licença perde a validade, a qualquer tempo, caso ocorram alterações que impliquem em inconformidade com a legislação de prevenção e combate a incêndio e a desastres em vigor.

O Corpo de Bombeiros Militar poderá fiscalizar a edificação/estabelecimento/área de risco/evento a qualquer tempo.

A renovação desta licença poderá ser solicitada a partir de 30 dias antes da data de seu vencimento

**LICENÇA VÁLIDA ATÉ: 19 de Janeiro de 2027**



Documento emitido eletronicamente pelo Sistema PrevFogo.  
A autenticidade deverá ser confirmada [clikando aqui](#) ou no endereço: [www.bombeiros.pr.gov.br](http://www.bombeiros.pr.gov.br)

Número autenticidade: 7a47c28b.aecc2d16.29d0f1ae.39681e37-2

Página 2 de 2



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO PINHAL**  
**- ESTADO DO PARANÁ -**

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

000426

O MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO DO PINHAL - ESTADO DO PARANÁ, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita sob CNPJ n.º 76.968.064/0001-42, neste ato representada pelo Agente de Contratação e Pregoeiro Municipal, senhor FAYÇAL MELHEM CHAMMA JUNIOR, vem pelo presente instrumento ATESTAR, para fins de direito e a quem interessar possa, que a EMPRESA **L. AMARO DE OLIVEIRA – AMARO SUPERMERCADOS**, inscrita no CNPJ sob n.º. 27.153.491/0001-67, sediada na Rua Raul Curupaná n.º 1.392, Bairro Vila Santa Terezinha, na cidade de Ribeirão do Pinhal - Estado do Paraná é nossa fornecedora habitual de gêneros alimentícios, cumprindo rigorosamente os contratos celebrados e realizando com zelo e eficácia suas obrigações contratuais.

Ressalto que até o momento não há nenhum fato que desabone sua conduta e responsabilidade perante as obrigações assumidas

Sem mais para o momento, firmo o presente.

Ribeirão do Pinhal, 21 de fevereiro de 2025

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** FAYCAL MELHEM CHAMMA JUNIOR  
Data: 21/02/2025 10:06:42-0300  
Verifique em <https://validar.itu.gov.br>

**Fayçal Melhem Chamma Junior**  
**Agente de Contratação / Pregoeiro**

**MUNICIPIO DE**  
**RIBEIRAO DO**  
**PINHAL:76968**  
**064000142**

Assinado de forma digital por MUNICIPIO DE RIBEIRAO DO PINHAL:76968064000142  
Dados: 2025.02.21 10:04:41 -03'00'

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

000427

## ANEXO II

### MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA FINAL PARA PRESTAÇÃO OU AQUISIÇÃO DOS SERVIÇO/FORNECIMENTO OU ITENS A SER APRESENTADA APÓS A DISPUTA E READEQUADA AO ÚLTIMO LANCE

AO (A) PREGOEIRO (A) da Prefeitura NOVA FÁTIMA - PR

LICITAÇÃO	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PROCESSO Nº 08/2026		
Fornecedor:	L.AMARO DE OLIVEIRA		
CNPJ: 27.153.491/0004-00	Endereço: AV. 14 DE DEZEMBRO, 318		Inscrição Estadual: <b>91126218-54</b>
CEP: 86.310-000	Cidade: NOVA FATIMA	Estado: PARANÁ	Bairro: CENTRO
Telefone: (43) 9 9981-8390	E-mail: amarosupermercadolamaro@gmail.com		
VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias.			
PREVISÃO DE ENTREGA: conforme edital			
CONCORDAMOS COM TODAS AS CONDIÇÕES DO EDITAL:			
Senhor Fornecedor: Para sua maior segurança, observe as condições estabelecidas no Edital:			

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QUANT	VALOR	TOTAL
1	1	ABOBRINHA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	250	3,80	950,00
1	2	ACELGA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	CEASA	150	6,50	975,00
1	3	ALFACE CRESPA, verde in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, isenta de sujidades, material terroso, contaminações, enfermidades, insetos e parasitas. Sem folhas murchas e/ou senis. Sem danos físicos de manuseio ou transporte. Peso da unidade (pé) deve ser de no mínimo 250g.	UND	CEASA	100	6,08	608,00

RUA AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318 - CENTRO - CEP: 86.310-000 - NOVA FÁTIMA - PR  
CNPJ: 27.153.491/0004-00 I.E.: 91126218-54

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

000428

1	4	ALHO in natura de 1ª qualidade, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	250	17,50	4.375,00
1	5	BATATA DOCE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica	KG	CEASA	200	3,68	736,00
1	6	BATATA INGLESIA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	600	3,19	1.914,00
1	7	BETERRABA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	180	3,29	592,20
1	8	BRÓCOLIS in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	CEASA	300	7,16	2.148,00
1	9	CEBOLA in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente, livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	500	3,34	1.670,00

RUA AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318 - CENTRO - CEP: 86.310-000 - NOVA FÁTIMA - PR  
CNPJ: 27.153.491/0004-00 I.E.: 91126218-54

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

000429

1	10	CENOURA in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, isenta de fungos ou indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente, livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	400	3,50	1.400,00
1	11	CHUCHU in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, verde, novo, sem brotos, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	200	4,69	938,00
1	12	COUVE-FLOR in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	CEASA	300	5,98	1.794,00
1	13	GENGIBRE in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, sem ferimentos ou defeitos, isento de partes pútridas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	10	8,74	87,40
1	14	INHAME in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	100	9,15	915,00
1	15	MANDIOQUINHA SALSA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	200	10,98	2.196,00

RUA AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318 - CENTRO - CEP: 86.310-000 - NOVA FÁTIMA - PR  
CNPJ: 27.153.491/0004-00 I.E.: 91126218-54

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

1	16	PEPINO in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	200	3,62	724,00	
1	17	PIMENTÃO AMARELO in natura - 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	CEASA	20	19,82	396,40	
1	18	PIMENTÃO VERMELHO in natura - 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	CEASA	20	19,29	385,80	
1	19	REPOLHO ROXO in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	CEASA	150	7,35	1.102,50	
1	20	REPOLHO VERDE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	CEASA	350	3,48	1.218,00	
1	21	VAGEM in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Deverá estar intacta e na cor verde característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	175	8,50	1.487,50	
TOTAL DO LOTE.....							R\$ 26.621,80	
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QUANT	VALOR	TOTAL	
2	22	ABACATE in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	75	5,17	387,75	

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

000431

2	23	ABACAXI in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	UND	CEASA	575	5,50	3.162,50
2	24	BANANA NANICA, in natura, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Furto não vaporizado. Cacho limpo e em maturação adequada ao consumo.	KG	CEASA	100	7,97	797,00
2	25	GOIABA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	150	6,27	940,50
2	26	LARANJA PÊRA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	800	3,80	3.040,00
2	27	MAÇÃ NACIONAL-FUGI in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, classificada, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionadas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	1050	6,60	6.9300,00
2	28	MAMÃO FORMOSA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho grande e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	375	6,99	2.621,25

**RUA AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318 - CENTRO - CEP: 86.310-000 - NOVA FÁTIMA - PR**  
**CNPJ: 27.153.491/0004-00 I.E.: 91126218-54**

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

000432

2	29	MANGA TOMMY in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	375	4,98	1.867,50
2	30	MARACUJÁ in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	150	15,00	2.250,00
2	31	MELANCIA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho grande e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	UND	CEASA	450	8,27	3.721,50
2	32	MELÃO in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho grande e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	300	6,50	1.950,00
2	33	PONCAN in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	300	4,50	1.350,00

**RUA AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318 - CENTRO - CEP: 86.310-000 - NOVA FÁTIMA - PR**  
**CNPJ: 27.153.491/0004-00 I.E.: 91126218-54**




# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

2	34	TOMATE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	400	4,00	1.600,00
2	35	UVA ROXA SEM SEMENTE in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	200	11,00	2.200,00
2	36	UVA VERDE SEM SEMENTE in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	CEASA	200	11,00	2.200,00

TOTAL DO LOTE..... R\$ 35.018,00

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QUANT	VALOR	TOTAL
4	52	BACON INTEIRO - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Barriga suína, água (9,98%), sal, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de fumaça e conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Embalado a vácuo, com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	KG	SADIA	100	28,00	2.800,00
4	53	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Sem pele, cortado em fatias com espessura de 2 a 3 cm, in natura, sem gordura. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou	KG	RIBEIRO	800	19,00	15.200,00

RUA AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318 - CENTRO - CEP: 86.310-000 - NOVA FÁTIMA - PR  
CNPJ: 27.153.491/0004-00 I.E.: 91126218-54

000434

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

		federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.						
4	54	LINGUIÇA CALABRESA EM TEMPERATURA AMBIENTE - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou peru), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta calabresa, pimenta preta, regulador de acidez: lactato de sódio, aromatizantes: aromas naturais de carne e alho e aroma natural de fumaça, antioxidante: isoascorbato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, conservadores: nitrito de sódio e nitrato de sódio e corantes: carmim de cochonilha, caramelo IV e vermelho de beterraba. Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	FRIMESA		600	18,00	10.800,00
4	55	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (5,72%), sal, açúcar, especiaria: alho, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessante: carragena (INS 407), antioxidantes: ácido ascórbico (INS 300) e eritorbato de sódio (INS 316), corantes naturais: vermelho de beterraba (INS 162) e carmim de cochonilha (INS 120), corante: caramelo IV (INS 150d), estabilizantes: pirofosfato dissódico (INS 450i), pirofosfato tetrassódico (INS 450iii), polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), aroma natural de: pimenta-preta e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	SADIA		450	15,50	6.975,00

000435

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

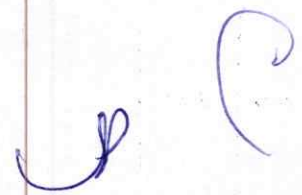
4	56	<p>PAIO - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (5,72%), sal, açúcar, especiaria: alho, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessante: carragena (INS 407), antioxidantes: ácido ascórbico (INS 300) e eritorbato de sódio (INS 316), corantes naturais: vermelho de beterraba (INS 162) e carmim de cochonilha (INS 120), corante: caramelo IV (INS 150d), estabilizantes: pirofosfato dissódico (INS 450i), pirofosfato tetrassódico (INS 450iii), polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), aroma natural de: pimenta-preta e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS</p>	KG	PAIO SADIA		100	27,00	2.920,00
---	----	--	----	---------------	--	-----	-------	----------

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

000436

4	57	SALSICHA TIPO HOT-DOG RESFRIADA - Embalagem de 5 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne de aves (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água (9,9%), miúdos suínos, proteína de soja (2,5%0, amido (1,8%), pele de aves (frango e/ou galinha e/ou peru), sal, páprica, cebola, açúcar, aromatizantes, aromas naturais de carne, fermentado, fumaça, orégano, noz moscada, pimenta branca, pimenta preta, pimenta jamaica e alho, aroma idêntico ao natural de carne, estabilizantes, reguladores de acidez, realçador de sabor, antioxidantes e conservantes. Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	PCT	MANÁ	150	55,00	8.250,00
TOTAL DO LOTE							RS 46.725,00
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QUANT	VALOR	TOTAL
5	58	CARNE BOVINA EM CUBOS (ACÉM SEM OSSO) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Carne in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	PCT	RIBEIRO	750	29,00	21.750,00
5	59	CARNE BOVINA EM ISCAS (PATINHO) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Dimensões: 10mm de largura, 50 mm de comprimento, 10mm de espessura. Características organolépticas: Carne in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	PCT	RIBEIRO	800	37,00	29.600,00

**RUA AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318 - CENTRO - CEP: 86.310-000 - NOVA FÁTIMA - PR**  
**CNPJ: 27.153.491/0004-00 I.E.: 91126218-54**



# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

000437

5	60	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), a carne deverá ser moída no máximo 24 horas antes e resfriada antes da entrega e estar sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	PCT	RIBEIRO	825	30,00	24.750,00	
TOTAL DO LOTE.....							R\$ 76.100,00	
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QUANT	VALOR	TOTAL	
6	61	<p>FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	KG	MARINGÁ	750	7,99	5.992,50	
6	62	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	KG	MARINGÁ	550	9,00	4.950,00	
6	63	<p>FRANGO PEITO SEM OSSO CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, sem pele. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	KG	MARINGÁ	950	15,50	14.725,00	

**RUA AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318 - CENTRO - CEP: 86.310-000 - NOVA FÁTIMA - PR**  
**CNPJ: 27.153.491/0004-00 I.E.: 91126218-54**

000438

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

6	64	FRANGO SASSAMI CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, sem pele. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	MARINGÁ	500	18,00	9.000,00
TOTAL DO LOTE.....							RS 34.667,50
9	69	ACHOCOLATADO EM PÓ - Embalagem de 400 g. Ingredientes: Açúcar, cacau, extrato de malte, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, sal refinado, vitaminas A, D, C, B1, B2, B3 B6 e minerais: sódio, estabilizante lecitina de soja e aroma natural de chocolate. Características organolépticas: De acordo com a NTA 02 e 40. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas e parasitas. Aparência: pó homogêneo. Cor: marrom médio a escuro. Sabor e cheiro próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	ATALAIA	500	4,80	2.400,00
10	70	AÇÚCAR CRISTAL - Embalagem de 5 kg. Ingredientes: Sacarose de cana-de-açúcar. Características organolépticas: De acordo com a NTA 52. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Cor: branca. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	DOCE GRÃO	1300	14,50	18.350,00
11	71	AÇÚCAR MASCAVO: açúcar bruto, obtido a partir da cana-de-açúcar, não sofre processo de refinamento e não utiliza aditivos químicos para o seu branqueamento, preservando assim os seus nutrientes. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. Pacotes de 1 kg.	UND	CERTAN O	200	9,00	1.800,00

RUA AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318 - CENTRO -- CEP: 86.310-000 - NOVA FÁTIMA - PR  
CNPJ: 27.153.491/0004-00 I.E.: 91126218-54

000439

# L AMARO DE OLIVEIRA SUPER MERCADO AMARO

14	74	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - Embalagem de 5 kg, Ingredientes: Grãos comestíveis de arroz in natura. Características organolépticas: Classificação: tipo 1, polido, longo fino, medindo 6 mm. Deve ser de procedência nacional, safra corrente. Não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável ou peso insatisfatório. No teste de cocção, deve obter os seguintes resultados: cozimento em 15 minutos (máximo), resultado positivo, com 100% dos grãos cozidos, sem empapar. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	SABOR SUL	1700	14,00	23.800,00
16	76	ATUM RALADO EM ÓLEO - Embalagem de 170g peso líquido e 120g peso drenado, Ingredientes: Atum, óleo comestível, água e sal. Características organolépticas: Enlatado em pedaços, conservado em óleo, de boa qualidade. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Lata sem ferrugem, não amassada ou estufada. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	COQUEIRO	200	8,00	1.600,00
19	79	AZEITONA VERDE COM CAROÇO - Embalagem de 500 g (peso drenado), Ingredientes: Azeitona verde sem caroço, salmoura (água e sal), conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, e antioxidantes ácido cítrico e ácido ascórbico. Características organolépticas: Em conserva, inteira com caroço, em recipientes de vidro herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo às condições gerais do código sanitário de alimentos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	VALE FERIL	150	15,00	2.250,00
22	82	BATATA PALHA - Embalagem de 500 g, Ingredientes: Batata, gordura vegetal, fécula de batata, sal e antiemectante dióxido de silício. Características organolépticas: Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem própria do produto. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	UND	MAIS SABOR	400	9,00	3.600,00

RUA AVENIDA 14 DE DEZEMBRO, 318 - CENTRO - CEP: 86.310-000 - NOVA FÁTIMA - PR  
CNPJ: 27.153.491/0004-00 I.E.: 91126218-54