



Município de Castro

EDITAL PARA PRÉ-QUALIFICAÇÃO nº 001/2025 Processo Administrativo Digital nº 49.695/2025

1. PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE CASTRO**, através da Área Solicitante, Secretaria Municipal de Educação, torna público que realizará a Pré-qualificação das empresas interessadas em participar dos **PROCESSOS LICITATÓRIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**.

2. COMPOSIÇÃO DO EDITAL

2.1. O Edital é composto pelas seguintes partes:

- Edital de Pré-qualificação: Documento destinado à análise das condições de qualificação total dos interessados.
- Termo de Referência: Documento necessário para a contratação de bens e serviços.

3. OBJETO DA PRÉ-QUALIFICAÇÃO

3.1. Constitui objeto o Credenciamento para Pré-qualificação a seleção de empresas especializadas no **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, conforme quadros abaixo:

3.1) Perecíveis – Carnes, produtos cárneos e lácteos

Item	Unid	Descrição dos produtos
01	Unid	Bebida láctea fermentada sabor morango, salada de frutas e coco isento de glúten, CX c/ pct de polietileno leitoso de 900 ml a 1 LT, embalados de acordo c/ os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, apresentando peso e ou volume, data de fabricação e validade, resfriamento máximo de + 10°C. Validade mínima 4 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade, ate 10° c.
02	Kg	Carne moída bovina, crua e congelada, no sistema iqf. Corte: patinho. Sem tempero. Pacotes de ate 2 kg produto deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento devera ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Preço em kg.
03	Kg	Coxa/sobrecoxa de frango desossada, sem adição de sal e temperos (kg): classificação/características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de – 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 1 kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.
04	Kg	Coxão mole em iscas/cubos, (corte a ser definido pelo solicitante no pedido) kg, Crua, congelada no sistema IQF: Carne de 1ª categoria. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo,





Município de Castro

		<p>10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de até 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM, SIP ou SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (coxão mole); Data de fabricação, prazo de validade congelado; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. O tipo de corte será definido no pedido. IQF?</p>
05	Kg	<p>Filezinho de frango – corte temperado, empanado, cozido e congelado de sassami ou peito de frango, não pode ser “à base de carne de frango” kg, congelado a -12°C, validade mínima de 4 meses, embaladas de acordo c/ os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência vigilância sanitária. Com um mínimo de 90% de sua validade no ato da entrega.</p>
06	Kg	<p>Linguiça de frango, em gomos, produto obtido a partir de carne de frango, sem ossos, limpa, com teor de gordura total máximo de 10% e com baixo teor de condimentos, temperada com especiarias naturais e embutida em envoltórios naturais, pacotes de polietileno, hermeticamente fechados, isenta de aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 01 kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif, sip ou sim; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.</p>
07	Kg	<p>Linguiça de Pernil, em gomos, processada sem ossos, com teor de gordura total máximo de 15%, temperada com especiarias naturais e embutida em envoltórios naturais com calibres variando entre 32 e 36 mm, pacotes de polietileno, hermeticamente fechados, isenta de aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada). Rotulagem: deve atender a legislação vigente, com a identificação do corte utilizado. Deve constar de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif, sip ou sim; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade temperatura de estocagem, conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 01 kg. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.</p>
08	Kg	<p>Linguiça de carne suína defumada, linguiça calabresa processada com carne suína, sem ossos, com teor de gordura total máximo de 16%, temperada com especiarias naturais e aroma natural de fumaça. Embutida em envoltórios naturais, em pacotes de polietileno, hermeticamente fechados, resfriados, isenta de aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada). Embalagem: o produto deverá</p>





Município de Castro

		estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif, sip ou sim; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Deverá ser Transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.
09	Kg	Nhoque com batata congelado, cx de papelão c/ pct de polietileno de até 1,0 kg, embalados de acordo c/ os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção. - conforme exigência da vigilância sanitária, validade mínima 6 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. PREÇO POR KG
10	Kg	Pão de queijo congelado, pesando 20 g cada unidades e em embalagem de 2 kg, contendo prazo de validade e lote de forma indelével. Embalagem secundária: caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 kg, contendo data de fabricação e validade, número do lote e condições de armazenagem; o produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmica com temperatura de - 12° c ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.
11	Kg	Pernil suíno em iscas/cubos (corte a ser definido pelo solicitante no pedido)(kg), crua e congelada, no sistema iqf.: Classificação/ características gerais: proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. A carne suína em cubos/iscas, congelada pelo sistema iqf, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de até 02 kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.
12	Kg	Filé de tilápia congelado: filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característico, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve ser entregue congelado a -18°C. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária. Embalagem primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.
13	Kg	Presunto cozido de primeira qualidade, peça, resfriado, proveniente de carne suína obtido exclusivamente do pernil desossado, sabor suave, proteína bruta mínima de 14%, e carboidrato máximo 2,0%, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem pimenta na composição. Embalado a vácuo do fabricante, peso máximo por peça 2 kg, de acordo c/ os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, acordo c/ critérios do fornecedor, c/ temperatura de até + 7°C.
14	Kg	Queijo tipo mussarela fatiado, interfolhado, sabor suave, levemente salgado resfriado, embalado a vácuo do fabricante, peso máximo por peça 1 kg, de acordo c/ os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, acordo c/ critérios do fornecedor, c/ temperatura de até + 7°C.





Município de Castro

15	Kg	Queijo tipo mussarela peça, embalado a vácuo do fabricante, peso máximo por peça 2 kg , sabor suave, levemente salgado resfriado, embaladas de acordo c/ os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, acordo c/ critérios do fornecedor, c/ temperatura de até + 7°C.
16	Kg	Ravioli recheado com frango e requeijão congelado. Cx de papelão c/ pct de polietileno de até 1,0 kg, embalados de acordo c/ os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção. - conforme exigência da vigilância sanitária, validade mínima 6 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Preço por kg
17	Und	Requeijão cremoso integral, produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500 g, com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Rótulo com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo sif de inspeção, validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega. Ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Proteína mínima 4% vd por porção de 30g, kcal/100 g. Amostra deve ser enviada resfriada.
18	Kg	Salsicha tipo hot-dog, congelada, kg, com embalagem apresentando peso, data de fabricação e validade. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.
19	Kg	Sassami sem pele e sem adição de sal e temperos (kg): classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 1 kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.
20	Kg	Carne bovina, posta branca (<u>lagarto</u>), peça inteira, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 1 kg. Produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.
21	Kg	Copa lombo suino, peça inteira, resfriado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 1 kg., Abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar fresco, refrigerado e embalado á vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no sif; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade; temperatura de estocagem; peso líquido; condições de armazenamento.
22	Kg	Carne bovina, tipo coxão mole em bife, congelada em sistema iqf, cortado em bifês com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. O produto deve apresentar características





Município de Castro

		sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. Deverá ser acondicionado em sacos plásticos de polietileno, contendo peso líquido de 02 kg em cada pacote. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão ondulada, reforçada, forradas com plástico, lacradas e com especificação de peso líquido e/ou número de pacotes. Obrigatoriamente registro no sif; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade; temperatura de estocagem; peso líquido; condições de armazenamento.
23	Unid	Nata, com 45 a 48% de gordura, sabor suave, consistência firme, embalado em potes de polietileno com 300 a 350 g, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa. Validade de até 35 dias.
24	Kg	Ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350 g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias no ato da entrega
25	Unid	Polpa de fruta, 100 g, sabores: uva, limão, morango, abacaxi, acerola, frutas vermelha, laranja, pessego, etc.
26	kg	Carne bovina tipo músculo, cubos medindo 3 cm x 3 cm, congelada. Carne proveniente de machos de espécie bovina jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas ideais. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração organoléptica. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM, SIP ou SIF; Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade congelado; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.
27	unid	Pão de hot-dog. 50 Gramas a unidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, gordura vegetal e conservantes. Validade mínima de 10 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com 4 a 12 unidades.
28	kg	Coxinha da asa de Frango, congelada, cor amarela rosada, sem manchas, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico agradável. Embalado em sacos de polietileno, resistente, atóxico, intacto e com etiqueta contendo peso. Produto com certificação e selos de inspeção conforme legislação vigente.
29	unid	Polpa integral de Açaí, 5 litros ou quilos, 100% natural, sem açúcar e/ou aromatizantes. Composição: polpa de açaí. Deve ter sua composição de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, mistura com outros frutos de espécie diferente. Embalagem contendo nome do fabricante, marca, peso, rendimento, lote e validade, respeitando as legislações vigentes para rotulagem de alimentos. O registro no órgão competente deverá estar impresso na





Município de Castro

		rotulagem do produto.
30	unid	iogurte natural integral, 1 litro, contendo somente os seguintes ingredientes: Leite e cultura láctea. Sem sabor, corante, aditivo e/ou conservante. Embalagem em plástico leitoso.
31	unid	Pão caseiro fatiado, 400 g, sem adição de açúcar. Sem aditivo e conservante. O alimento deve ser processado, contendo no máximo, 5 ingredientes.
32	unid	Pão, tipo bisnaguinha, unidade pesando 25 g, sem adição de açúcar, para dietas de intolerantes a lactose e alergia a proteína do leite (sem lactose e isento de proteínas do leite). Isento de aditivos. Produto contendo, no máximo, 5 ingredientes. Embalagem de 300 g
33	unid	Pão de leite tipo mini-dog, 40 g a unidade, sem adição de açúcar. Produto contendo, no máximo, 5 ingredientes. Embalagem com 10 unidades, pesando 400 g.
34	unid	iogurte, zero lactose, zero adição de açúcares e zero gorduras totais. Sabores: batido, morango, ameixa e mamão, Embalagem plástica contendo 1,150 kg

3.2. Perecíveis – Hortifrutigranjeiros

Item	Unid	Descrição dos produtos
35	Kg	Abacate – de 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas.
36	Kg	Abacaxi in natura, tipo pérola, ótima qualidade, maturação média, doce, sem pontos amolecidos ou apodrecidos, sem pontos de bolor ou fungo, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, kg,
37	Kg	Abobrinha verde extra aa, ótima qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, kg.
38	Kg	Acelga/couve chinesa – fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidas, firme e intacta, livre de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e com identificação de procedência.
39	Kg	Alface tipo americana – fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e com identificação de procedência.
40	Kg	Alho in natura, gráudo, classe 6 ou 7, cabeça inteira, de boa qualidade, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. kg
41	Kg	Banana caturra, em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, amações e sinais de apodrecimento. Deve ser entregue com maturação de 80 a 90%. kg
42	Kg	Batata doce roxa, primeira qualidade, tamanho médio a grande, uniforme, inteiras, sem ferimentos e sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa.
43	Kg	Batata inglesa lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem, física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser gráuda, kg.
44	Kg	Batata salsa extra, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem, física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser gráuda, kg.
45	Kg	Beterraba extra aa, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser gráuda, kg.
46	Kg	Brócolis extra aa, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e





Município de Castro

		transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg
47	Kg	Cebola amarela, nacional, de primeira, grupo 1, classe 4 (com diâmetro entre 70 mm a 90) mm; com mais de 30% da superfície do bulbo coberta pelo catafilo (película externa da cebola); não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como brotado, dano mecânico mancha negra (carvão), parcialmente sem película ou podre, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. kg.
48	Kg	Cenoura extra aa, especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme. Devendo ser graúda, kg.
49	Kg	Cheiro verde fresco, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, maços de 150 g, sendo 70% de cebolinha e 30% de salsa
50	Kg	Chuchu extra aa, especial de primeira, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, kg
51	Kg	Couve tipo manteiga, tamanho médio, fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg.
52	Kg	Couve-flor extra aa, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg
53	Kg	Espinafre, maço com folhas verdes, sem ferrugens e amassados. Contendo etiqueta de procedência, nutricional e de validade.
54	Kg	Laranja pera rio de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Kg
55	Kg	Maçã nacional fuji. Do tipo extra. Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão lacrada com aproximadamente 120 unidades cada, pesando aproximadamente 18 kg. CAT 2 CAT 3
56	Kg	Mamão formosa, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, deve ser entregue com maturação de 80 a 90%. Kg.
57	Kg	Melancia, redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre 6 a 10 kg cada unidade. Kg
58	Kg	Melao de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.
59	Kg	Morango – fruto firme, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo, livre de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e com identificação de procedência. Deve ser entregue com maturação de 80 a 90%. Kg
60	Kg	Pepino extra aa, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e





Município de Castro

		transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg
61	Kg	Pimentão verde, casca lisa e brilhante, não pode estar murcho, de 1ª qualidade.
62	Kg	Repolho verde, tamanho médio, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg.
63	Kg	Tomate longa vida, extra aa de 1ª qualidade, aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Deve ser entregue com maturação de 80 a 90%. kg
64	Kg	Uva thompson, sem semente; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
65	Kg	Vagem macarrão extra aa, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg.
66	Kg	Kiwi – fruto firme, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, kg.
67	Kg	Limão taiti, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, kg.
68	Kg	Berinjela - livre sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprios da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, kg.
70	Und	Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 g. Cada um, acomodados em bandejas de papelão com 30 unidades lacradas com plásticos atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif.
71	KG	Manga tommy, in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas. Deve ser entregue com maturação de 80 a 90%. Kg
72	KG	Milho verde, descascado, embalado a vácuo. selecionado de ótima qualidade, fresco, espiga integra, grãos macios, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, perfeito estado de desenvolvimento, isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. kg
73	KG	Gengibre – polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem machucaduras e rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, danos mecânicos e oriundos do manuseio e transporte. Separado por escola segundo pedido da rt contendo etiqueta com nome e cpf do produtor.,
74	KG	Tomate para molho, extra aa de 1ª qualidade, aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Deve ser entregue com maturação de 95 a 1000%. kg
75	Kg	Repolho roxo – bem fechado, primeira qualidade, bem formados, uniforme, inteiros, sem ferimentos e sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa.
76	KG	Abobora menina, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, firmes e intactas, isenta de





Município de Castro

		material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades.
77	KG	Hortelã, fresco, livre de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprios da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme.
78	KG	Maracujá azedo, para suco, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas.
79	KG	Carambola. Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de machucados
80	Kg	Aipim/mandioca – descascada, picada, embalados a vácuo em pacotes transparentes de 16 micras contendo 1 kg.

3.3 – Estocáveis

Item	Unid	Descrição dos produtos
81	Und	Açúcar cristal, acondicionado em embalagem plástica lacrada de até 5 kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
82	Und	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricadas a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
83	Und	Arroz integral longo fino, tipo 1, integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
84	Und	Arroz parboilizado tipo 1 – longo fino (com laudo de classificação, desvinculado da nota fiscal) frd. C/ pct. De 5,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Produto c/ mínimo de 12 meses deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade
85	Und	Aveia em flocos finos, de 160 a 180 g. Embalagem secundária: fardos de papel ou plásticos ou caixas de papelão. Prazo mínimo de validade: 06 meses.
86	und	Farinha de Aveia, de 160 a 180 g. Embalagem secundária: fardos de papel ou plásticos ou caixas de papelão. Prazo mínimo de validade: 06 meses.
87	Unid	Batata palha, pacote de 500 gramas, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária metalizada, hermeticamente fechada com capacidade para 500 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, devidamente lacradas, caixa com 10 unidades.
88	Unid	Biscoito tipo rosquinha. Sabores: chocolate, leite e misto. Embalagem de 350 a 400 g. Composição: Farinha de tripo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó (chocolate e misto), sal, corante, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na





Município de Castro

		legislação. Validade mínima 5 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega deve ter, um mínimo, de 90% de sua validade.
90	Unid	Biscoito salgado integral, de gergelim ou multigrãos, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacote de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado. Com embalagem pesando entre 350 a 400 g. E embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
91	Und	Chá mate tostado, fardos c/ pct de 250 gr. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
92	Und	Concentrado líquido para bebida, sabor maracujá, sem adição de açúcar. Com embalagem de 1 l. Diluição mínima de: 10 l para cada litro de suco, validade de 12 meses.
93	Und	Ervilha ao vapor, 170 a 200 g. Enlatado. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Lata de folha de flandres, com verniz sanitário.
94	Kg	Farinha de mandioca torrada, seca, fina, amarela, tipo 1, embaladas em pacotes de 1 kg. Embalagem plástica transparente, com informações de procedência, tabela nutricional, data de fabricação, validade, lote, ingredientes, as embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
95	Und	Farinha de milho amarela, frd c/ pct de 1 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
96	Und	Farinha de trigo especial, tipo 1, pacote de 1 kg enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 4 meses.
97	kg	Feijão carioca tipo 1 – umidade 15% - cocção máxima 40 min. Isento de grãos ardidos ou mofados, c/ laudo de classificação, frd c/ pct. De 1,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
98	Und	Feijão preto tipo 1 – umidade 15% - cocção máxima 40 min. Isento de grãos ardidos ou mofados, c/ laudo de classificação, frd c/ pct. De 1,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
99	unid	Fermento químico em pó 100 g
101	Und	Fórmula infantil a base de proteínas lácteas em pó de 0 a 06 meses fórmula infantil à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes, desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteína do soro do leite em relação a caseína. Primária: Latas de 400 g
102	Und	Fubá mimoso de milho amarelo 1ª linha, fardos c/ pct. De 1,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
103	Und	Geleia de frutas, sem amido, diversos sabores, sendo os produtos que a compõem: fruta e açúcar e estabilizantes. Em embalagem de vidro de 290 a 320 g, sem aditivos e/ou conservantes.





Município de Castro

104	unid	Geleia de frutas diet, zero açúcar, sem amido, diversos sabores, sendo os produtos que a compõem: fruta, edulcorantes e estabilizantes. Em embalagem de vidro de 260 a 280 g, sem aditivos e/ou conservantes.
105	Und	Leite longa vida integral, rico em cálcio, embalagem em caixa contendo 1000 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde. Validade mínima 4 meses, no ato da entrega o produto deverá ter 90% de sua validade.
106	Und	Leite longa vida integral, zero lactose, rico em cálcio, embalagem em caixa contendo 1000 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde. Validade mínima 4 meses, no ato da entrega o produto deverá ter 90% de sua validade.
107	Kg	Lentilha seca, tipo 1, isenta de grãos ardidos ou mofados, c/ laudo de classificação, frd c/ pct. De 500 g. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Preço por kg.
108	Und	Macarrão, tipo caseiro, para yakissoba, de 1ª qualidade. As massas ao serem postas em água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo também estar fermentadas ou rançosas. Deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais o do peso antes da cocção – embalagem 500 g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.
109	Unid	Macarrão de sêmola, massa curta, 500 g, tipo parafuso/penne/caracolino(tortiglione) (variedade será definida no pedido), obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá se apresentar fermentado ou rançoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais.
110	unid	Macarrão de sêmola, para sopa, 500 g, tipo conchinha/argolinha/letrinhas (a variedade será definida no pedido) obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá se apresentar fermentado ou rançoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais.
111	Und	Margarina, produzida com gordura vegetal, com 80% de gordura, com adição de sal, sem gordura trans, sem leite na composição, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
112	Und	Milho para pipoca, especificação: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, acondicionados em saco plástico de 500 g.
113	unid	Milho verde no vapor, 170 a 200 g. Enlatado. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Lata de folha de flandres, com verniz sanitário.





Município de Castro

114	Kg	Mistura em pó para o preparo de bolo. Diversos sabores. Devendo conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó ou pasteurizado, amido de milho, fermento químico e sal, podendo ser acrescido de aromatizante natural, permitido pela legislação. Devendo ser de fácil preparo, pela adição de água embalagem de 1 kg. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
115	Und	Mistura pronta para torta salgada, sem sabor. Devendo conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó ou pasteurizado, amido de milho, fermento químico e sal, devendo ser de fácil preparo, pela adição de óleo embalagem de 1 kg. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Embalagem de 1 kg.
116	Und	Molho shoyu. Embalagem com 900 ml, molho obtido pela fermentação da soja cozida, contendo: água, sal refinado, milho, açúcar, corante caramelo, realçador de sabor e conservador. Na forma líquida de cor marrom escuro, isento de impurezas, e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, com tampa inviolada e lacrada. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade
117	Und	Extrato de tomate concentrado(pode ser denominado como massa de tomate ou concentrado de tomate). Embalagem contendo de 800 a 1100 g. Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele. Com composição de alimento processado, deve conter, no máximo, 3 ingredientes, sendo o primeiro ingrediente, o tomate.
118	Und	Óleo de soja refinado. Embalado em frascos plásticos limpos, não amassados, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
119	Und	Orégano – desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 100g. Validade mínima de 12 (doze) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.
120	Und	Quirera de milho amarela 1ª linha fardos c/ pct. De 1 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega 90% de sua validade.
121	Und	Sal de cozinha refinado iodado c/ antiuementante. Fardos c/ pct de 1,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada, mínimo de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
122	Kg	Farinha de Trigo p/ quibe, de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característico do produto. Embalagem integra de 500 gr. Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento devera ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Preço em kg.
123	Und	Vinagre branco – isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, 900 ml.
124	Unid	Macarrão Parafuso integral: a base de ovos e farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500 g. Em saco reforçado, atóxico e transparente. Rotulagem Nutricional Obrigatória.
125	Unid	Cafe solúvel, em pó ou granulado, do tipo forte, original ou tradicional, embalagem de 160 gramas. Com selo de pureza da abic. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
126	Unid	Cha de Ervas, nos sabores camomila, erva doce, capim-limão, hortelã; em folhas e ramos, isento de





Município de Castro

		sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem de 10 a 15 g, contendo 10 sachês.
127	Unid	Canela; em pau; embalagem com 10 gramas, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico.
128	Unid	Açafrão, açafrão em pó 50 g. Características Técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Ingredientes: cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem plástica lacrada e identificada.
129	Unid	Baunilha Líquida. Aroma Artificial de baunilha, embalagem com 30 g
130	Kg	Chocolate em pó, 70% cacau. Produto processado contendo: cacau e açúcar, podendo conter aditivo de vitaminas e minerais, embalagem de 500 g ou 1 kg
131	unid	Suco de uva integral, tinto e branco (o tipo será definido no pedido), 100% integral, sem adição de açúcar. Embalagem longa vida cartonada ou vidro. Contendo 1,5 litro. Obrigatoriamente, a uva deve ser o único ingrediente.
132	Unid	Suco de maçã, 100% integral, sem adição de açúcar. Embalagem longa vida cartonada, plástica ou vidro. Contendo 1,5 litro. O preço é por litro. Obrigatoriamente, a maçã deve ser o único ingrediente.
133	unid	Suco de frutas, embalagem longa vida cartonada de 1 litro, sabores: Laranja, Manga, goiaba, morango, etc. Com, no máximo, 5 ingredientes. Sem adição de adoçantes, sintéticos ou naturais. Sem corantes artificiais. Sem conservantes.
134	Unid	Louro. Folhas secas, extra, em folhas inteiras, obtido de espécimes vegetais genuínas e limpas, com coloração verde pardacenta, com aroma e sabor próprios, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalados em saco plástico a vácuo lacrado, transparente e atóxico, pesando 4 a 5 gramas. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
135	Unid	Amendoim. Produto de primeira qualidade, cru, sem pele, partido. Em embalagem primária de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. O produto deve ser certificado pela ABICAB. Embalagens de 500 g que contenham especificadas a origem do produto, peso, data de validade e data de fabricação, deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
136	Unid	Gelatina em pó incolor sem sabor. Sabor e odor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em embalagem atóxica, pesando 24 gramas (12 g por sachê). Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
137	Unid	Coco ralado sem açúcar. Em pacotes de 100 gramas. Amêndoas de coco puro, em flocos, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado. Com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%. Isento de impurezas, sujidades e ranço. Em embalagem apropriada, em caixa de papelão reforçado. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
138	Unid	Leite em pó integral. Instantâneo, enriquecido com no mínimo doze vitaminas e minerais. Leite produzido com matéria prima de qualidade e através de processo tecnológico adequado, sendo pó fino e sem grumos, cor branco amarelado. Composto basicamente de Leite em pó Integral, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Magnésio, Flúor, Selênio, Vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, PP, B9, Pantotenato de Cálcio e Lecitina de soja. Embalagem filme metalizado contendo 1 (KG). Leite em pó Integral Instantâneo enriquecido com no mínimo doze vitaminas e minerais. Leite produzido com matéria prima de qualidade e através de processo tecnológico adequado, sendo pó fino e sem grumos, cor branco amarelado. Composto basicamente de Leite em pó Integral, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Magnésio, Flúor, Selênio, Vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, PP, B9, Pantotenato de Cálcio e Lecitina de soja. Embalagem Filme metalizado contendo 1 kg. deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
139	unid	Barra de fruta, 25 a 30 g, sabores: Banana com cacau e Maçã com canela. Sem adição de açúcares. Contendo identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.





Município de Castro

140	unid	Suco integral, 200ml. Sabores: uva e maçã, 200ml, único ingrediente. Sem adição de açúcar, água, corante e conservantes. Permitido antioxidantes no sabor maçã. Com selo "sem OGM". Contendo identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.
141	unid	Adoçante dietético, líquido, frasco com 80 ml. Extraído da planta de stevia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes naturais glicosídeos de esteviol. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto.
142	unid	Biscoito de polvilho salgado, isento de glúten, ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, água e sal. Não contenha traços de glúten/leite. Formato tipo argola/palitinho, sabor tradicional, assado, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 100 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sem glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.
143	unid	Mistura para bolo, zero adição de açúcares, zero lactose, contendo 300 g. Sabores: chocolate, coco e baunilha.
144	kg	Canjica com leite, pronta para consumo, embalagem com, no mínimo 4 kg (canjica + pó para pré-mistura), sem conservantes, embalado a vácuo. Preço por kg.
145	unid	Polvilho Doce Tipo 1: produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, livre de impurezas (matéria terrosa, parasitos, larvas, detritos animais e vegetais); embalagem em polietileno atóxico e resistente; peso líquido 500 g
146	unid	Farinha de Tapioca Granulada Tipo 1: embalagem plástica transparente, inviolável e resistente, que assegure a integridade do produto; peso líquido 500 g
147	unid	Biscoito de Arroz: ingredientes apenas arroz e sal; embalagem de 150 g com rótulo nutricional; sem glúten, sem açúcar, sem colesterol e sem gordura trans; fechamento tipo "zíper"
148	unid	Leite em Pó Zero Lactose Desnatado Instantâneo: sem açúcar, pó uniforme sem grumos, acondicionado em embalagem aluminizada íntegra; características sensoriais preservadas (cor, odor e sabor); embalagem mínima de 300 g
149	unid	Farinha de Rosca: embalagem de 500 g; ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal e açúcar; contém glúten; embalagem deve indicar fabricação, validade e lote
150	unid	Biscoito de Polvilho com Batata-doce: embalagem plástica de 25 g; produto naturalmente sem glúten e sem lactose
151	unid	Biscoito Doce Sem Açúcar: embalagem plástica de 300 g; sem adição de açúcar e conservantes químicos.
152	unid	Biscoito Salgado Zero Açúcar Tipo Torradinha: embalagem de 300 g; produto isento de glúten.

4. CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta pré-qualificação as empresas que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste certame e que satisfaçam integralmente, as condições previstas neste Edital e seus Anexos.

4.2. Não poderão participar as empresas que se encontrarem sob falência, concordata, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionem no país, nem aquelas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a administração pública ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar pelo Órgão Licitante ou qualquer órgão da Administração Pública.

4.3. A participação na presente Pré-qualificação implica na aceitação plena e irrevogável das condições constantes neste Edital e seus Anexos.





Município de Castro

4.4. As licitantes respondem pela fidelidade e legitimidade dos documentos apresentados em todas as etapas deste certame.

4.5. As Licitantes arcarão com todos os custos relativos à apresentação dos documentos de habilitação. O Município, em nenhuma hipótese será responsável por tais custos, quaisquer que sejam os procedimentos seguidos na Licitação ou os seus resultados.

4.6. As empresas deverão apresentar as documentações e as amostras para serem submetidas à análise de rotulagem, embalagem e degustação. devendo estas serem entregues na Rua Marechal Deodoro, 348, Vila Rio Branco, na Secretaria de Educação, na Assessoria de Alimentação Escolar, aos cuidados de **Lia Giordani Calleya Barela**.

5. PROCEDIMENTOS PARA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

5.1. As etapas técnicas serão conduzidas pela Secretaria de Educação, por intermédio da Assessoria de Alimentação Escolar, por uma comissão técnica de avaliação formada por:

- Lia Giordani Calleya Barela, nutricionista CRN8 2470
- Jacqueline Maria de Lara, nutricionista CRN8 7720
- Juliane do Amaral Vieira, Nutricionista CRN8 5790

5.2. Os interessados poderão apresentar mais de uma marca para um mesmo item de produto a ser pré-qualificado.

5.3. Poderá a Comissão de avaliação, a qualquer tempo, solicitar outros documentos que julgue necessário, como exemplo: catálogos, certificações, selos de qualidade, testes padrões, ou outros documentos que se julgar necessários.

5.4. A proposta para pré-qualificação deverá ser apresentada em conformidade com este termo e edital, contendo identificação da proponente e indicação das características e marcas dos referidos produtos, sem indicação de preços.

5.5. Etapa 1 – Das propostas

5.5.1. A empresa enviará uma proposta com a relação de itens de interesse de fornecimento, a qualquer tempo, através de abertura de processo digital no endereço: <https://castro.atende.net/autoatendimento/servicos/emissao-de-processo-digital>, encaminhando o processo para o 05.010.002 – Assessoria de Alimentação Escolar; ou através do e-mail: merenda@educacao.castro.pr.gov.br.

5.6. Etapa 2 – Da documentação

5.6.1. Após envio das propostas, mediante convocação, as empresas devem enviar no e-mail merenda@educacao.castro.pr.gov.br, no prazo de 3 dias úteis, os documentos abaixo:

- Atestado de capacidade Técnica de órgão público ou privado: Modelo com as informações necessárias, segue anexo a este termo.
- Licença Sanitária da sede do proponente, com prazo de validade vigente durante a execução do contrato/ata e licença sanitária do carro usado para transporte.
- Licença Sanitária do veículo usado para transportar de perecíveis, com prazo de validade vigente durante a execução do contrato/ata.
- Declaração do proponente que possui estrutura, pessoal e equipamentos para assegurar o fornecimento dos produtos em condições higiênico-sanitárias em conformidade com a legislação vigente.
- Certificado de inspeção municipal, estadual ou federal, conforme a localização da empresa.
- Declaração do proponente, informando que tem condições de fornecer a marca pleiteada.

5.6.2. Em anexo segue a **FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA – ANÁLISE DE DOCUMENTAÇÃO (ANEXO III)**, para ciência do padrão que será utilizado para análise dos documentos.





Município de Castro

5.6.3. Ao fim das análises, A Secretária de Educação emitirá um documento com o resultado das verificações das documentações.

5.7. Etapa 3 – Da vistoria técnica

5.7.1. Esta fase é destinada somente às empresas, cujo os alimentos que tem interesse em fornecer, estejam nos itens 3.1 e 3.2. Todas as empresas que se encaixarem neste perfil e tiverem sido aprovadas na etapa 2, passarão por uma vistoria nas instalações da empresa, que será realizada pela comissão técnica de avaliação e esta emitirá relatório conclusivo que classificará ou não a empresa para a etapa 4.

5.7.2. As empresas que tem interesse em fornecer itens da tabela 3.3 deste edital, passarão automaticamente para a etapa 4.

5.7.3. As visitas serão realizadas no endereço cadastrado pela empresa e não serão previamente agendadas.

5.7.4. Em anexo segue o **CHECK LIST – VISTORIA TÉCNICA (ANEXO IV)**, para ciência do que será analisado na vistoria.

5.8. Etapa 4 – Das amostras

5.8.1. As empresas que forem classificadas na etapa 3 e as demais que tem interesse nos itens constantes na tabela 3.3, serão convocadas para quem no prazo de 5 dias úteis apresentem as amostras no endereço indicado no item 4, das 08h00min às 11h30 e 13h00min às 16h45min, uma amostra de cada produto, inclusive, quando for o caso, os sabores disponíveis do produto.

5.8.2. As Amostras dos produtos deverão ser apresentadas em suas embalagens originais, devidamente identificadas com o número do item a que se referem e nome da empresa participante.

5.8.3. As amostras deverão ser entregues, acompanhadas dos seguintes documentos: ficha técnica do produto e/ou laudo bromatológico.

5.8.4. As amostras protocoladas não serão devolvidas.

5.8.5. Entregas de amostras realizadas após o prazo estabelecido, não serão consideradas.

5.8.6. As amostras serão analisadas pelas Nutricionistas da Assessoria de Alimentação Escolar, sendo observado, principalmente, os seguintes critérios: Aroma, Sabor, Cor, Concentração, Solubilidade, Qualidade nutricional e Palatabilidade convergente com o público atendido, conforme abaixo:

- a) Aroma: Deve ser agradável.
- b) Sabor: Deve ser palatável e não apresentar adstringência, amargor e/ou acidez.
- c) Textura: Deve ser a esperada para o produto, por exemplo: crocante, macia, homogênea.
- d) Aparência: Deve ter a aparência que condiz com a descrição do produto.
- e) Cor: Deve ser condizente com a lista de ingredientes.
- f) Concentração: Deve seguir conforme cada descritivo.
- g) Solubilidade: Ter uma boa diluição e não deve apresentar grumos e resíduos.
- h) Qualidade nutricional: A lista de ingredientes e o tipo de processamento é essencial para avaliar a qualidade do alimento ofertado.
- i) Palatabilidade convergente com o público-alvo: Todas as características acima, devem ser analisadas, pensando no público que será atendido, crianças de 4 meses a 10 anos.

5.8.7. Em anexo segue a **FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA – ANÁLISE DE AMOSTRAS (ANEXO VI)**, para ciência do padrão que será utilizado para amostra.

5.8.8. Findando a análise das amostras, a Secretaria de educação emitirá documento com o resultado das análises.





Município de Castro

6. DO RESULTADO

6.1. Ao fim de todas as etapas, será publicado quais os fornecedores e marcas estão qualificados a participarem dos certames da Secretaria de Educação.

7. PRAZO DE VALIDADE DA PRÉ-QUALIFICAÇÃO

7.1. Os prazos de validade da pré-qualificação poderão ser renovados anualmente através de convocação dos fornecedores cadastrados, para que requeiram a atualização da validade dos itens aprovados, mediante diligência para certificação que os itens não sofreram modificações no processo de fabricação e mantêm as mesmas características da marca já pré-qualificada.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. A pré-qualificação de produtos não gera direito à contratação futura e nem implica a preclusão da faculdade legal de inabilitação às licitações;

8.2. Os produtos pré-qualificados (aprovados) não serão exclusivos dos interessados que apresentaram as propostas e amostras para avaliação;

8.3. As empresas classificadas estarão aptas a participar dos certames da Secretaria de Educação.

8.4. Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração e/ou apresentação de documentação e amostras relativas ao presente Edital.

8.5. As futuras licitações da Secretaria de Educação será restrita aos pré-qualificados.

9. ANEXOS DO EDITAL

9.1 - Integram o presente edital os seguintes anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

ANEXO III – FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA – ANÁLISE DE DOCUMENTAÇÃO

ANEXO IV – CHECKLIST DE VISTORIA TÉCNICA

ANEXO V – RELATÓRIO CONCLUSIVO

ANEXO VI – FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA – ANÁLISE DE AMOSTRAS

Castro, 17 de dezembro de 2025,

LINCOLN CÉSAR SCHMITKE
COMISSÃO MUNICIPAL DE CONTRATAÇÕES





Município de Castro

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

DISPONÍVEL EM ARQUIVO DIGITAL

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/12/2025 10:26 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/pead9258441afd>





Município de Castro

ANEXO II

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa [nome da empresa prestadora de serviços, em negrito], inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida na Rua _____, nº ____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, prestou serviços à [nome da empresa contratante, em negrito], CNPJ nº _____, estabelecida na Rua _____, nº ____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, detém qualificação técnica para [descrever o objeto].

Registramos que a empresa prestou serviços/entregou produtos [descrição dos serviços prestados, especificando o prazo de execução, o valor do contrato e o número da Nota Fiscal].

Informamos ainda que as prestações dos serviços/entrega dos materiais acima referidos apresentaram bom desempenho operacional, tendo a empresa cumprido fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Cidade, ____ de _____ de 2025.

[assinatura e nome do responsável da empresa emitente do atestado] CPF nº 000.000.000-00
[endereço da empresa, caso não tenha papel timbrado]





Município de Castro

ANEXO III

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA – ANÁLISE DE DOCUMENTAÇÃO

Data:

Fornecedor:

Técnico Responsável:

DOCUMENTOS	APRESENTOU DOCUMENTAÇÃO?	VALIDADE (QUANDO FOR O CASO)
Atestado de capacidade Técnica.		
Licença Sanitária.		
Licença Sanitária do veículo usado para transportar de perecíveis.		
Declaração do proponente que possui estrutura, pessoal e equipamentos para assegurar o fornecimento dos produtos em condições higiênico-sanitárias em conformidade com a legislação vigente.		
Certificado de inspeção municipal, estadual ou federal, conforme a localização da empresa		
Declaração do proponente, informando que tem condições de fornecer a marca pleiteada		

Resultado:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/12/2025 10:26:03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/pead9258441afd>



Assinatura do técnico responsável



Município de Castro

ANEXO IV

CHECKLIST DE VISTORIA TÉCNICA

Empresa:			
Responsável:			
Data da visita:			
Visita realizada por:			
ÁREA DE ARMAZENAMENTO E ESTOQUE	NÃO	SIM	OUTROS
A disposição do armazenamento é correta e racional?			
Há existência de produtos com validade vencida?			
Embalagens rompidas ou danificadas?			
Produtos abertos corretamente armazenados?			
Há mantimentos com alterações organolépticas?			
Mantimentos estão afastados da parede?			
Ambiente limpo (parede, chão e prateleiras)			
Há produtos alimentícios junto com material de limpeza?			
Há aparecimento de insetos?			
Há telas de proteção contra insetos nas janelas e portas?			
OBS:			
ÁREA DE PRODUÇÃO	NÃO	SIM	OUTROS
Os equipamentos utilizados para a manipulação/beneficiamento de carnes são adequados e estão higienizados?			
Existem refrigeradores, câmeras frias, freezers apropriados para o armazenamento das carnes?			
As mesas para manipulação/beneficiamento das carnes são de material lavável e estão em perfeitas condições de uso e higienização?			
Existe área para higienização das mãos em local adequado e com os insumos necessários?			
Os pisos e paredes são de material lavável?			
A ventilação do ambiente é adequada?			





Município de Castro

OBS:			
MANIPULADORES	NÃO	SIM	OUTROS
Utilização de uniforme de trabalho?			
Há presença de adornos (anéis, brincos, cordões)?			
As unhas são aparadas, limpas e sem esmaltes?			
Faz uso de sapato fechado?			
Faz uso de blusas decotadas?			
Faz uso de blusas de manga ou jaleco?			
Faz uso de calça?			
Uniformes e/ou roupas limpos e conservados?			
Faz uso de touca e mantém os cabelos protegidos?			
Presença de Feridas?			
Lavagem cuidadosa das mãos?			
OBS:			
HIGIENIZAÇÃO GERAL	NÃO	SIM	OUTROS
Piso			
Parede			
Azulejo			
Teto			
Luminária			
Vidros / Portas/ janelas / telas			
Fogão			
Freezer			
Geladeira			
Lixeiras			
Utensílios de manipulação			
Utilização de colheres de madeira na cozinha?			
Há presença de lixeiras?			
As lixeiras estão em local apropriado?			
OBS:			





Município de Castro

--

Controles de higiene e manipulação (POP's) e segurança no trabalho (ST)	NÃO	SIM	OUTROS
ASO (admissional e periódica)			
PPRA/PCMSO			
Controle de entrega de epi's e uniformes			
Lavagem e higienização de mãos			
Frequência de limpeza			
Controle de temperatura			
Fluxo de lixo			
Outros:			
OBS:			





Município de Castro

ANEXO VI

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA – ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data:

Fornecedor:

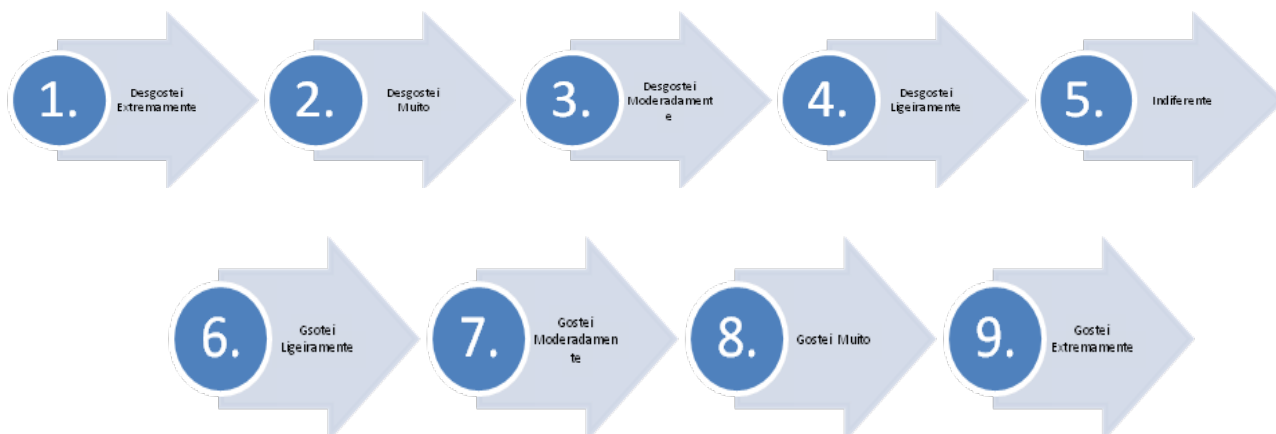
Produto:

Marca:

Técnico Responsável:

Método da Análise: Análise sensorial

ATRIBUTOS	NOTA
Sabor	
Aroma	
Textura	
Aparência	
Cor	
Concentração	
Solubilidade	
Qualidade nutricional	
Palatabilidade – público-alvo	





Município de Castro

PARÂMETRO: NOTA 1 a 5: Reprovado

NOTA 6 e 7: Aprovado com restrição

NOTA 8 e 9: Aprovado

Relato:

Resultado:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/12/2025 10:26:03.00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/pead9258441afd>



Assinatura do técnico responsável