

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DADOS GERAIS

---

- Número do processo: #NPRO 448/2026
- Secretaria demandante: #SECD Secretaria Municipal de Assistência Social
- Responsável: Luísa Viana Dattola

### 2. CONCEITUAÇÃO DO OBJETO

---

#### 2.1. Objeto a ser contratado #OBJC

---

Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento contínuo das necessidades nutricionais das crianças e adolescentes acolhidos na Casa Lar Alba de Oliveira Vargas, vinculada à Secretaria Municipal de Assistência Social.

#### 2.2. Natureza do objeto

---

Aquisição de bens

#### 2.3. Fundamentação da contratação

---

O presente documento está baseado em Estudo Técnico Preliminar disponível no processo administrativo.

#### 2.4. Há legislação especial que deva ser considerada na contratação?

---

Sim     Não

##### 2.4.1. Qual é a legislação especial? #NESP

Lei nº 8.742, Lei Orgânica da Assistência Social, que dispõe sobre a organização da assistência social e a responsabilidade do poder público na oferta de serviços.

#### 2.5. Justificativa da contratação

---

A presente demanda fundamenta-se na necessidade de assegurar condições adequadas para o atendimento contínuo das crianças e adolescentes acolhidos na Casa Lar Alba de Oliveira

Vargas, especialmente no que se refere à garantia de seus direitos fundamentais e à promoção de seu desenvolvimento integral.

A unidade integra a rede de Proteção Social Especial de Alta Complexidade, no âmbito do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), sendo responsável pelo acolhimento provisório de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade, com vínculos familiares rompidos ou fragilizados, exigindo estrutura apta a atender às demandas cotidianas desse público.

Nos termos da Constituição Federal de 1988, especialmente em seu artigo 227, é dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança e ao adolescente, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à dignidade e à convivência familiar e comunitária.

Além disso, o Estatuto da Criança e do Adolescente estabelece a proteção integral e a garantia de direitos, incluindo o acesso a condições adequadas de subsistência, desenvolvimento e bem-estar durante o período de acolhimento institucional.

No âmbito da assistência social, a Lei Orgânica da Assistência Social dispõe sobre a organização do SUAS e define como dever do poder público a oferta de serviços, programas e benefícios que assegurem a proteção social a indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade.

Considerando que o serviço possui caráter ininterrupto e dinâmica variável, em razão da possibilidade de novos acolhimentos a qualquer tempo por determinação judicial, torna-se imprescindível a manutenção de condições que assegurem o pleno funcionamento da unidade e a regularidade no atendimento prestado.

Dessa forma, evidencia-se a necessidade de garantir a continuidade dos serviços, o adequado funcionamento da unidade e o cumprimento das responsabilidades do Município no âmbito da proteção social, de forma a assegurar a dignidade, o bem-estar e a proteção integral dos acolhidos.

## **2.6. Requisitos da contratação**

---

São requisitos da contratação:

- I. A contratação deverá contemplar o fornecimento de gêneros alimentícios, conforme especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência, atendendo integralmente às necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social.

*Justificativa:* A definição precisa do objeto assegura a adequação dos itens às demandas da unidade, evitando aquisições incompatíveis e garantindo a qualidade do atendimento prestado.

- II. Os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme a demanda do órgão, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

*Justificativa:* O consumo é contínuo e variável, sendo o fornecimento sob demanda essencial para evitar desabastecimento, desperdícios e assegurar a adequada gestão dos recursos públicos.

- III. Os produtos deverão estar dentro do prazo de validade no momento da entrega, com vida útil compatível com o consumo da unidade.

*Justificativa:* Garante o aproveitamento integral dos itens, evitando perdas e assegurando condições adequadas para consumo.

- IV. Os produtos deverão apresentar embalagem íntegra, original do fabricante, devidamente lacrada e com identificação completa.

*Justificativa:* A integridade da embalagem preserva as características do produto, além de permitir sua rastreabilidade e segurança para consumo.

- V. O transporte deverá ser realizado em condições adequadas, respeitando as exigências de conservação de cada item. Em caso de inconformidade, os produtos deverão ser substituídos sem ônus para a Administração.

*Justificativa:* Condições inadequadas de transporte podem comprometer a qualidade dos produtos, sendo necessária a garantia de conformidade até a entrega final.

- VI. Os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes, especialmente às regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

*Justificativa:* Assegura que os alimentos estejam em conformidade com padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela legislação.

- VII. Os fornecedores deverão garantir a procedência dos produtos, apresentando, quando solicitado, documentação que comprove sua origem e regularidade.

*Justificativa:* A rastreabilidade é essencial para controle de qualidade e segurança dos alimentos fornecidos.

- VIII. A entrega deverá ocorrer nos prazos e locais definidos pela Administração, com conferência quantitativa e qualitativa no ato do recebimento.

*Justificativa:* Garante o adequado planejamento logístico e o controle efetivo dos itens recebidos.

- IX. Os produtos deverão estar em conformidade com as especificações de rotulagem, contendo informações claras como data de fabricação, validade, lote e composição.

*Justificativa:* A rotulagem adequada é fundamental para controle, segurança alimentar e acompanhamento do consumo.

- X. Em caso de produtos impróprios para consumo ou em desacordo com as especificações, deverá ser realizada a substituição imediata, sem prejuízo à Administração.

*Justificativa:* Garante a continuidade do atendimento e evita prejuízos ao serviço prestado.

## **2.7. Análise dos riscos da contratação**

---

Após a análise dos riscos associados à contratação, foram identificados os seguintes riscos potenciais: elaboração inadequada do termo de referência, com especificações incompletas (ex.: ausência de composição nutricional, densidade calórica, via de administração, forma de apresentação ou exigências sanitárias); estimativa incorreta das quantidades, considerando a variação da demanda de acolhidos; pesquisa de preços inadequada ou incompatível com o mercado de gêneros alimentícios; superdimensionamento ou subdimensionamento do valor estimado da contratação; especificação restritiva ou indicação indevida de marca; habilitação de fornecedor sem capacidade técnica para fornecimento de gêneros alimentícios; apresentação de proposta inexequível; baixa competitividade ou conluio; fornecimento de produtos em desacordo com as especificações ou normas sanitárias; entrega de produtos com prazo de validade insuficiente; atraso na entrega, comprometendo o abastecimento da unidade; armazenamento inadequado dos alimentos na unidade; atraso no pagamento por inconsistências na

documentação fiscal; solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro sem comprovação adequada.

**2.7.1. Haverá necessidade de mapa de riscos para o processo de contratação? #NMAP**

Sim     Não

FASE DO PROCESSO
( <input checked="" type="checkbox"/> ) Preparatória    (    ) Seleção do fornecedor    (    ) Execução contratual
RISCO 1: Elaboração inadequada do Termo de Referência, com especificações incompletas (ex.: ausência de composição nutricional, densidade calórica, via de administração, forma de apresentação ou exigências sanitárias). Probabilidade: (    ) Baixa    ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Média    (    ) Alta Impacto: (    ) Baixo    (    ) Médio    ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Alto
Ação preventiva: Detalhar no Termo de Referência as especificações técnicas completas (composição nutricional, densidade calórica, volume, forma de apresentação, registro na ANVISA, condições de uso e padrão de qualidade). Responsável: Secretaria requisitante.
Ação preventiva: Realizar revisão técnica e administrativa do Termo de Referência antes da publicação. Responsável: Setor de compras.
Ação de contingência: Retificar o edital antes da sessão pública, caso identificadas inconsistências. Responsável: Pregoeiro e assessoria jurídica.
RISCO 2: Estimativa incorreta das quantidades, considerando a variação da demanda de acolhidos. Probabilidade: (    ) Baixa    ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Média    (    ) Alta Impacto: (    ) Baixo    (    ) Médio    ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Alto
Ação preventiva: Levantamento do consumo médio com base no histórico da unidade e capacidade de atendimento. Responsável: Secretaria requisitante / Setor de Compras
Ação de contingência: Ajustes por meio do SRP ou contratação complementar. Responsável: Secretaria requisitante / Autoridade Competente
RISCO 3: Pesquisa de preços inadequada ou incompatível com o mercado de gêneros alimentícios. Probabilidade: (    ) Baixa    ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Média    (    ) Alta Impacto: (    ) Baixo    (    ) Médio    ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Alto
Ação preventiva: Utilizar múltiplas fontes (Painel de Preços, Compras.gov, fornecedores especializados em nutrição clínica). Responsável: Setor de Compras.
Ação de contingência: Revisar a pesquisa antes da publicação. Responsável: Setor de Compras.
RISCO 4: Superdimensionamento ou subdimensionamento do valor estimado da contratação.

Probabilidade: ( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta Impacto: ( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Ação preventiva: Utilizar metodologia adequada de cálculo (média ou mediana conforme justificativa técnica) e observar os parâmetros da Lei nº 14.133/2021. Responsável: Setor de Compras.
Ação de contingência: Revisar a estimativa antes da homologação ou revogar o certame, se necessário. Responsável: Autoridade Competente.
RISCO 5: Especificação restritiva ou indicação indevida de marca. Probabilidade: ( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta Impacto: ( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Ação preventiva: Utilizar especificações funcionais e técnicas, com marca apenas como referência justificada. Responsável: Secretaria requisitante / Setor de Compras.
Ação de contingência: Retificação do edital. Responsável: Pregoeiro / Assessoria Jurídica.
<b>FASE DO PROCESSO</b>
( ) Preparatória ( X ) Seleção do fornecedor ( ) Execução contratual
RISCO 1: Habilitação de fornecedor sem capacidade técnica para fornecimento de gêneros alimentícios. Probabilidade: ( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta Impacto: ( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Ação preventiva: Exigir documentação técnica, sanitária e regularidade fiscal. Responsável: Pregoeiro / Comissão de Licitação.
Ação de contingência: Inabilitação e convocação do próximo classificado. Responsável: Pregoeiro.
RISCO 2: Apresentação de proposta inexequível. Probabilidade: ( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta Impacto: ( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Ação preventiva: Solicitar comprovação de exequibilidade (planilha de custos). Responsável: Pregoeiro.
Ação de contingência: Desclassificar a proposta, se comprovada a inviabilidade. Responsável: Pregoeiro.
RISCO 3: Baixa competitividade ou conluio. Probabilidade: ( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta Impacto: ( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Ação preventiva: Ampla divulgação e utilização de pregão eletrônico. Responsável: Setor de Compras.

<p>Ação de contingência: Comunicar órgãos de controle interno ou externo, se identificados indícios.</p> <p>Responsável: Autoridade Competente.</p>
<p><b>FASE DO PROCESSO</b></p> <p>( ) Preparatória      ( ) Seleção do fornecedor      ( X ) Execução contratual</p>
<p>RISCO 1: Fornecimento de produtos em desacordo com as especificações ou normas sanitárias.</p> <p>Probabilidade: ( ) Baixa      ( X ) Média      ( ) Alta</p> <p>Impacto: ( ) Baixo      ( ) Médio      ( X ) Alto</p>
<p>Ação preventiva: Exigir conformidade com normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.</p> <p>Responsável: Setor de Contratos.</p> <p>Ação preventiva: Conferência no recebimento.</p> <p>Responsável: Fiscal do Contrato.</p>
<p>Ação de contingência: Recusa e substituição imediata.</p> <p>Responsável: Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato.</p>
<p>RISCO 2: Entrega de produtos com prazo de validade insuficiente.</p> <p>Probabilidade: ( ) Baixa      ( X ) Média      ( ) Alta</p> <p>Impacto: ( ) Baixo      ( ) Médio      ( X ) Alto</p>
<p>Ação preventiva: Exigir validade mínima compatível com o consumo.</p> <p>Responsável: Secretaria requisitante.</p>
<p>Ação de contingência: Recusa do produto.</p> <p>Responsável: Fiscal do Contrato.</p>
<p>RISCO 3: Atraso na entrega, comprometendo o abastecimento da unidade.</p> <p>Probabilidade: ( ) Baixa      ( X ) Média      ( ) Alta</p> <p>Impacto: ( ) Baixo      ( X ) Médio      ( ) Alto</p>
<p>Ação preventiva: Definir cronograma e prazos adequados.</p> <p>Responsável: Secretaria requisitante.</p>
<p>Ação de contingência: Aplicação de penalidades e eventual rescisão.</p> <p>Responsável: Gestor do contrato / Autoridade competente.</p>
<p>RISCO 4: Armazenamento inadequado dos alimentos na unidade.</p> <p>Probabilidade: ( ) Baixa      ( X ) Média      ( ) Alta</p> <p>Impacto: ( ) Baixo      ( X ) Médio      ( ) Alto</p>

<p>Ação preventiva: Orientação técnica sobre armazenamento (temperatura, umidade, controle de validade).</p> <p>Responsável: Secretaria requisitante.</p>
<p>Ação de contingência: Remanejamento e ajuste no planejamento.</p> <p>Responsável: Secretaria requisitante.</p>
<p>RISCO 5: Atraso no pagamento por inconsistências na documentação fiscal.</p> <p>Probabilidade: ( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta</p> <p>Impacto: ( ) Baixo ( X ) Médio ( ) Alto</p>
<p>Ação preventiva: Conferência prévia das notas fiscais e regularidade fiscal.</p> <p>Responsável: Setor Financeiro.</p>
<p>Ação de contingência: Correção documental imediata.</p> <p>Responsável: Setor Financeiro.</p>
<p>RISCO 6: Solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro sem comprovação adequada.</p> <p>Probabilidade: ( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta</p> <p>Impacto: ( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto</p>
<p>Ação preventiva: Previsão contratual clara sobre reajuste e reequilíbrio.</p> <p>Responsável: Setor de Contratos.</p>
<p>Ação de contingência: Análise técnica e jurídica antes da concessão.</p> <p>Responsável: Gestor do Contrato / Procuradoria Jurídica.</p>

**2.7.2. Haverá necessidade de matriz de alocação de riscos no contrato? #NMAR**

Sim  Não

A presente contratação tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da Casa Lar, tratando-se de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

Nos termos do art. 22 da Lei Federal nº 14.133/2021, a matriz de alocação de riscos poderá ser contemplada no edital, sendo obrigatória nas hipóteses legalmente previstas, especialmente quando a contratação se referir a obras e serviços de grande vulto ou quando forem adotados os regimes de contratação integrada ou semi-integrada.

No caso concreto, não se trata de obra ou serviço de engenharia, tampouco de contratação integrada ou semi-integrada, mas de aquisição de alimentos por meio de Sistema de Registro de

Preços, para fornecimento conforme a necessidade da Administração. Assim, não se identifica a obrigatoriedade legal de elaboração de matriz específica de alocação de riscos.

Além disso, os riscos ordinários da contratação, próprios do fornecimento de gêneros alimentícios, encontram-se disciplinados no Termo de Referência, no edital, na ata de registro de preços, especialmente quanto às especificações dos produtos, condições de entrega, prazos, validade, acondicionamento, critérios de recebimento, fiscalização, substituição de produtos em desconformidade, obrigações da contratada, sanções administrativas e hipóteses de cancelamento da ata.

Ressalta-se, ainda, que o Sistema de Registro de Preços não impõe à Administração a obrigação de contratação imediata da totalidade dos quantitativos registrados, tratando-se de procedimento voltado ao atendimento de demandas futuras e eventuais, conforme a necessidade da unidade requisitante.

Dessa forma, a ausência de matriz específica de alocação de riscos justifica-se pela natureza comum do objeto, pela adoção do Sistema de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios, pela inexistência de enquadramento nas hipóteses legais de obrigatoriedade previstas no art. 22 da Lei nº 14.133/2021 e pela suficiência das cláusulas já previstas nos instrumentos convocatório e contratual para disciplinar os riscos ordinários da execução.

**2.8. A seleção será restrita a produtos pré-qualificados? #RPPQ**

---

Sim  Não

**2.9. O objeto é um produto com julgamento pelo ciclo de vida? #JPCI**

---

Sim  Não

**2.10. O objeto possui critérios de inovação e/ou desenvolvimento nacional sustentável?**

---

Sim  Não

**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

---

---

**3.1. Especificação e quantidades da solução: #EQSO**

---

As especificações técnicas detalhadas e os quantitativos estimados constam no **Anexo I**, parte integrante do presente processo, garantindo transparência, rastreabilidade das informações e aderência à real necessidade administrativa.

Incluem-se, ainda, itens destinados à composição de cardápios especiais, à realização de comemorações institucionais, ao desenvolvimento de atividades socioeducativas e à promoção da convivência comunitária entre os acolhidos, em consonância com os objetivos do serviço de acolhimento institucional.

### **3.2. Prazo para início da execução do objeto #PIEO**

---

Início imediato a contar da assinatura do contrato.

### **3.3. Prazo de entrega ou de execução do objeto #PEEO**

---

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme demanda da Secretaria, no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis após cada solicitação formal (ordem de fornecimento e nota de empenho).

### **3.4. Local de entrega ou execução #LEEX**

---

Secretaria Municipal de Assistência Social, rua XV de Novembro, nº 196, Pirai do Sul – PR, CEP 84240-000, em horário de expediente, das 8h às 11h e das 13h às 16h.

### **3.5. O objeto possui exigências a serem feitas após a entrega/execução?**

---

Sim     Não

## **4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

---

---

### **4.1. Como atingiremos os resultados pretendidos do contrato?**

---

Os resultados pretendidos serão alcançados por meio da adequada estruturação do processo de contratação e da eficiente gestão da execução contratual, contemplando o planejamento das aquisições, a definição clara das especificações técnicas e o acompanhamento contínuo do fornecimento.

A adoção do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, permitirá que as aquisições ocorram conforme a demanda da unidade, assegurando o abastecimento contínuo e evitando tanto o desabastecimento quanto o excesso de estoque.

A definição de requisitos técnicos adequados garantirá a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, enquanto a exigência de conformidade com normas sanitárias, especialmente

aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, assegurará a segurança alimentar.

Além disso, a designação de gestor e fiscal do contrato possibilitará o acompanhamento sistemático da execução, com verificação do cumprimento das condições pactuadas, prazos de entrega, qualidade dos produtos e adequação das quantidades fornecidas.

O controle de estoque e o monitoramento do consumo permitirão ajustes contínuos nas solicitações, contribuindo para o uso racional dos recursos públicos e a eficiência da gestão.

Dessa forma, por meio do planejamento, da execução controlada e da fiscalização efetiva, será possível garantir a continuidade do atendimento, a qualidade dos produtos fornecidos e o alcance dos resultados pretendidos pela Administração.

#### **4.2. Forma de execução do contrato**

---

Fornecimento sob demanda #FECO

#### **4.3. Prazo de vigência do contrato #PVCO**

---

Terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada, uma única vez, por igual período, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

### **5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

---

#### **5.1. Existem requisitos anteriores à execução?**

---

Sim     Não

#### **5.2. Metodologia de acompanhamento da execução do contrato e principais pontos de controle**

---

O acompanhamento da execução contratual será realizado por servidor(es) formalmente designado(s) como gestor e fiscal do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021, garantindo a verificação do cumprimento das obrigações assumidas pela contratada e a adequada prestação do objeto.

A metodologia de acompanhamento compreenderá:

- Monitoramento contínuo das entregas realizadas, com conferência quantitativa e qualitativa dos gêneros alimentícios no ato do recebimento;
- Verificação do atendimento às especificações técnicas, prazos de entrega e condições de transporte e armazenamento;
- Controle sistemático de estoque e consumo, permitindo a identificação de necessidades futuras e evitando desabastecimento ou excesso de itens;
- Registro formal das ocorrências, inconformidades e eventuais irregularidades na execução contratual;
- Adoção de medidas corretivas em caso de descumprimento contratual, incluindo notificação da contratada e solicitação de substituição de produtos inadequados;
- Avaliação periódica do desempenho da contratada, considerando critérios de qualidade, pontualidade e conformidade com as exigências estabelecidas.

#### **Principais pontos de controle:**

- Prazo de entrega conforme estabelecido;
- Conformidade dos produtos com as especificações e normas sanitárias;
- Validade e condições de armazenamento dos produtos;
- Integridade das embalagens e rotulagem adequada;
- Regularidade no fornecimento e atendimento à demanda da unidade;
- Registro e tratamento de não conformidades.

A execução contratual deverá observar, ainda, as normas sanitárias aplicáveis, especialmente aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos fornecidos.

Dessa forma, a metodologia adotada visa assegurar a eficiência da contratação, a qualidade dos produtos recebidos e a continuidade do atendimento prestado pela unidade.

#### **5.3. Obrigações específicas do contratado #OEDC**

---

- a. Fornecer os gêneros alimentícios conforme especificações, quantitativos e prazos estabelecidos, assegurando a qualidade dos produtos e a conformidade com as normas

- sanitárias vigentes, especialmente aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes;
- b. Cumprir rigorosamente os prazos de entrega estabelecidos. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com antecedência mínima de 3 (três) dias, para análise de eventual prorrogação, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;
  - c. Fornecer produtos novos, próprios para consumo, devidamente acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e lacradas, contendo identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade, assegurando a rastreabilidade e a segurança alimentar, sendo vedado o fornecimento de produtos deteriorados, com prazo de validade reduzido ou em desacordo com as especificações técnicas;
  - d. Assegurar que os produtos possuam prazo de validade compatível com o consumo previsto pela unidade;
  - e. Garantir condições adequadas de transporte, armazenamento e entrega, preservando a integridade e a qualidade dos alimentos até o recebimento definitivo;
  - f. Realizar a entrega dos itens de forma parcelada, conforme a demanda e solicitação formal da Secretaria requisitante;
  - g. Efetuar as entregas nos locais indicados pela Secretaria Municipal, conforme previsto no Termo de Referência;
  - h. Emitir Nota Fiscal correspondente a cada fornecimento realizado;
  - i. Comunicar imediatamente à unidade gestora quaisquer alterações em seus dados cadastrais, especialmente endereço e dados bancários, bem como outras informações relevantes;
  - j. Substituir, às suas expensas, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, os produtos entregues em desacordo com as especificações, deteriorados, vencidos ou que apresentem qualquer irregularidade, por outros de igual ou superior qualidade, sem ônus adicional para a Administração;
  - k. Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e regularidade fiscal exigidas, responsabilizando-se integralmente pelo fornecimento dos produtos;
  - l. Atender prontamente às solicitações da Administração e às orientações do fiscal do contrato, assegurando comunicação eficiente durante toda a execução;
  - m. Arcar com todas as despesas decorrentes da execução do contrato, incluindo tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros custos diretos ou indiretos;
  - n. Responsabilizar-se por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do objeto;

- o. Assumir integral responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes do fornecimento;
- p. Submeter-se às penalidades previstas na legislação vigente, especialmente na Lei nº 14.133/2021, em caso de descumprimento das obrigações assumidas, assegurados o contraditório e a ampla defesa;
- q. Adotar, sempre que possível, práticas que minimizem impactos ambientais decorrentes da execução contratual, especialmente no que se refere a embalagens e logística de entrega.

#### **5.4. Obrigações específicas do Município #OEDM**

---

- a. Formalizar as requisições por meio de Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente;
- b. Indicar, de forma clara e objetiva, os quantitativos e os locais de entrega;
- c. Conferir os produtos entregues quanto à quantidade, qualidade e conformidade com as especificações estabelecidas;
- d. Realizar o recebimento provisório do objeto;
- e. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do bem recebido provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- f. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- g. Registrar eventuais ocorrências e notificar a contratada para correção de irregularidades;
- h. Recusar, de forma fundamentada, produtos em desacordo com o Termo de Referência;
- i. Efetuar o pagamento devido, conforme as condições estabelecidas e em conformidade com o objeto efetivamente executado;  
Utilizar os quantitativos conforme a necessidade administrativa, não havendo obrigatoriedade de contratação integral do saldo registrado;
- j. Fornecer à contratada todas as informações necessárias à adequada execução do objeto;
- k. Manter canal formal de comunicação para tratativas administrativas durante a execução contratual.

#### **5.5. Existem requisitos posteriores à execução?**

---

Sim     Não

#### **5.6. Infrações e penalidades do Contrato #IEPC**

---

Nos casos em que o contratado cometer ato de descumprimento parcial do contrato, sem que gere dano ao Município, o fiscal do contrato aplicará sanção de advertência ao contratado.

Será aplicada multa moratória não inferior a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 40 (quarenta) dias.

Caso a empresa tenha declarado o compromisso de implementação de política de integridade ou de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, o seu inadimplemento implicará em multa mensal de 0,5% (meio por cento) sobre as faturas emitidas, enquanto persistir a situação de irregularidade, sendo vedada a prorrogação do contrato.

Ultrapassado o prazo máximo de multa moratória, o Município poderá optar por comunicar ao contratado a rescisão contratual, com a substituição da multa moratória por multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

Nos casos de inexecução total do contrato, o Município aplicará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo contratual a executar.

A penalidade de multa poderá ser cumulada com penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Ensejar o retardamento da execução do contrato sem motivo justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Piraí do Sul	6 meses
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Piraí do Sul	12 meses
Dar causa à inexecução total do contrato	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Piraí do Sul	18 meses
Prestar declaração falsa durante a execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
---	---	------------------

**5.7. Qual será a regra da subcontratação? #QSRS**

---

Será vedada a subcontratação

**5.7.1. Se vedada a subcontratação, qual a justificativa?**

Será vedada a subcontratação na presente contratação, por se tratar de fornecimento de bens, nos termos do art. 169 do Decreto nº 2.276/2023, exceto quanto à contratação de serviços de frete ou transporte necessários à entrega dos materiais, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução do objeto e pelo cumprimento das obrigações contratuais.

**5.8. Além da conciliação, haverá outro método alternativo de resolução de controvérsias?**

---

Sim  Não

**6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

---

---

**6.1. Prazo de pagamento: #PPGT**

---

30 (trinta) dias contados da data da entrega do produto pelo contratado.

**6.2. Critério de reajuste e repactuação:**

---

**6.2.1. Índice de reajuste ou repactuação dos insumos #IRIN**

IPCA (IBGE).

**6.3. Haverá Instrumento de Medição de Resultado?**

---

Sim  Não #HIMR

**6.4. Haverá Remuneração Variável?**

---

Sim  Não #HRVA

**6.5. Haverá a adoção do regime de conta vinculada?**

---

Sim  Não #ARCV

**6.6. Critério e prazo para recebimento provisório #PPRP**

---

Provisoriamente, pelo fiscal do contrato, assim que o objeto for entregue, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.

**6.7. Critério e prazo para recebimento definitivo #PPRD**

---

Definitivamente, em até 30 (trinta) dias contados do recebimento provisório, pelo fiscal do contrato, para efeito de verificação da qualidade e quantidade e consequente aceitação, por meio de lista de verificação que demonstre o atendimento de todas as exigências contratuais.

**7. É UMA CONTRATAÇÃO DIRETA? #EUCD**

---

---

Sim  Não

**8. EXISTE A NECESSIDADE DE ELABORAR UM EDITAL DE SELEÇÃO?**

---

---

Sim  Não

**8.1. Rito de seleção**

---

Pregão #MDLI

**8.1.1. Forma da seleção #FDSE**

Presencial  Eletrônica

**8.1.2. Local do certame: #LDCE**

<https://bll.org.br/>

**8.2. Critério de julgamento**

---

Menor preço #CDJU

### 8.2.1. A contratação será global, por lotes de itens, ou por itens

Global     Lotes de itens     Por itens

### 8.3. Modo de disputa

Aberto #MDDI

Opta-se pela adoção do modo de disputa aberto, considerando que, na fase preparatória, foram identificados elementos que indicam elevado potencial de competitividade entre fornecedores aptos a atender ao objeto da contratação, em razão da natureza comum dos bens e da ampla oferta no mercado. O referido modo de disputa possibilita a apresentação de lances públicos e sucessivos, promovendo maior concorrência, transparência e economicidade, contribuindo para a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A escolha encontra amparo no art. 117, inciso I, do Decreto nº 2.276/2023, mostrando-se adequada à natureza do objeto e alinhada aos princípios da eficiência, competitividade e interesse público.

### 8.4. Haverá antecipação da habilitação? #ODET

Sim, rito com habilitação antecipada     Não, rito procedimental comum

### 8.5. Benefícios para Micro e Pequenas Empresas - MPE

Licitação exclusiva para MPE #BMPE

#### 8.5.1. Tabela com dados dos itens e benefício de MPE #TMPE

Item	Produto/descrição	Unidade	Quantidade	Valor estimado		Benefício para MPE
				Unitário	Total	
1	<b>Achocolatado em pó instantâneo</b> , enlatado, enriquecido com actigen, com mix de vitaminas e minerais, umidade máxima de 3%, açúcares não redutores em sacarose máximo de 70%. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Lata com no mínimo 370g	50	R\$ 17,02	R\$ 851,00	Exclusivo
2	<b>Açúcar tipo: Refinado</b> , amorfo de primeira, sacarose mínima de 99% p/p, ausente de sujidades, parasitos e larvas. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do	Embalagem com no mínimo 5kg	220	R\$ 17,74	R\$ 3.902,80	Exclusivo



	produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.					
3	<b>Adoçante líquido</b> , sem adição de açúcar, como o Adoçante Dietético Zero Calorias com sucralose. Deve ser acondicionado em frascos adequados, com rotulagem clara e validade mínima de 2 anos.	Frasco com no mínimo 100ml	50	R\$ 10,95	R\$ 547,50	Exclusivo
4	<b>Amido de milho, branco</b> , isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante, contendo 1 (um) kg, informações do fabricante, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Validade de, no mínimo, 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 1kg	25	R\$ 13,29	R\$ 332,25	Exclusivo
5	<b>Apresentado de carne suína</b> , fatiado, magro, pré-cozido, cor, cheiro e sabor próprios, de 1ª qualidade, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do lote.	Kg	100	R\$ 29,84	R\$ 2.984,00	Exclusivo
6	<b>Arroz branco</b> , acondicionado em embalagem plástica, transparente original do fabricante, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Em atendimento com a resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação, e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 5kg	60	R\$ 16,14	R\$ 968,40	Exclusivo
7	<b>Arroz parboilizado, longo fino, Tipo 1 (um)</b> , acondicionado em embalagem plástica, transparente original do fabricante, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Em atendimento com a resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação, e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 5kg	60	R\$ 17,45	R\$ 1.047,00	Exclusivo
8	<b>Aveia em flocos finos</b> . Resultante da prensagem de grãos integrais de aveia, após limpeza e classificação. Livre de umidade e sinais de ranço. Embalagem: em lata ou caixa, contendo 500 g, e com a especificação do lote, data de validade e fabricação.	Embalagem mínima de 500g	30	R\$ 10,26	R\$ 307,80	Exclusivo



9	<b>Azeitona em conserva tipo: verde, sem caroço.</b> Conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 500g	30	R\$ 19,22	R\$ 576,60	Exclusivo
10	<b>Bacon em peça, defumado,</b> resfriado, embalado à vácuo. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Kg	100	R\$ 33,11	R\$ 3.311,00	Exclusivo
11	<b>Barra de chocolate ao leite.</b> Chocolate ao leite em barra produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau: massa de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau. Acondicionado em embalagem atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 1kg	10	R\$ 46,88	R\$ 468,80	Exclusivo
12	<b>Barra de chocolate branco.</b> O produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 20% de sólidos totais de manteiga de cacau. Acondicionado em embalagem atóxica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 1kg	10	R\$ 44,57	R\$ 445,70	Exclusivo
13	<b>Batata palha,</b> fina, 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, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 250 g, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	Embalagem com no mínimo 250g	100	R\$ 17,94	R\$ 1.794,00	Exclusivo
14	<b>Bebida a base de soja.</b> Principal ingrediente: extrato de soja; 0 % de lactose e 0 % colesterol; fonte de proteínas; enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem cartonada asséptica, tipo longa vida, com 1 litro, e prazo de validade mínimo de 100 dias a partir da entrega, submetidos previamente à homogeneização em diferentes pressões, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Ingredientes: soja sem sabor, proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com Ca, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Não contém glúten. Deverá conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção federal (SIF) ou serviço de inspeção estadual (SIE).	Litro	240	R\$ 9,51	R\$ 2.282,40	Exclusivo



15	<b>Biscoito doce sabor coco sem recheio</b> , tipo rosquinha, aplicação nutricional infantil. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem com no mínimo 200g	40	R\$ 4,71	R\$ 188,40	Exclusivo
16	<b>Biscoito doce, com recheio</b> sabores diversos (baunilha, chocolate, doce de leite, morango e outros); com formato redondo. Contém glúten. Embalagem 120g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	Embalagem com no mínimo 120g	80	R\$ 2,46	R\$ 196,80	Exclusivo
17	<b>Biscoito doce, sabor leite sem recheio</b> , com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12,5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados, contendo 400 g.	Embalagem com no mínimo 400g	170	R\$ 3,71	R\$ 630,70	Exclusivo
18	<b>Biscoito salgado, tipo: cream cracker</b> , que não ultrapasse 400 mg de sódio/100 g de produto, conforme legislação. Acondicionado em embalagem plástica, original do fabricante, contendo 400 g, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem.	Embalagem com no mínimo 400g	170	R\$ 4,04	R\$ 686,80	Exclusivo
19	<b>Café em pó</b> , torrado e moído de primeira qualidade, 100% puro, tipo arábica para exportação, extraforte, embalado a vácuo puro acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de validade estampadas na	Embalagem com no mínimo 500g	300	R\$ 23,89	R\$ 7.167,00	Exclusivo



	embalagem. Com prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega.					
20	<b>Caldo de Carne</b> , fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal e condimentos, livre de matéria terrosa, parasitos. Informações nutricionais impressas na embalagem. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem.	Embalagem com no mínimo 24 tabletes de 19 gramas cada	15	R\$ 11,99	R\$ 179,85	Exclusivo
21	<b>Caldo de Galinha</b> , fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal e condimentos, livre de matéria terrosa, parasitos. Informações nutricionais impressas na embalagem. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem.	Embalagem com no mínimo 24 tabletes de no mínimo 19 gramas cada.	15	R\$ 11,35	R\$ 170,25	Exclusivo
22	<b>Carne bovina, corte alcatra, extra limpo, cortado em tiras</b> , resfriada. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de Inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200	R\$ 58,33	R\$ 11.666,00	Exclusivo
23	<b>Carne bovina, corte coxão mole, cortada em bifés</b> , resfriada. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de Inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200	R\$ 46,27	R\$ 9.254,00	Exclusivo



24	<p><b>Carne bovina, corte coxão mole, moída,</b> congelada, de primeira qualidade, de coloração avermelhada, sem sal, sem tempero, sem molho, com odor característico, isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc, acondicionada em embalagem plástica. Acondicionada imediatamente após a moagem, à vácuo, em embalagens de aproximadamente 1 (um) kg, com espessura não superior a 15 cm, com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmam uma proteção apropriada. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá ter registro junto ao órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.</p>	Kg	200	R\$ 46,32	R\$ 9.264,00	Exclusivo
25	<p><b>Carne bovina, corte músculo, cortada em cubos,</b> resfriado. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.</p>	Kg	200	R\$ 39,59	R\$ 7.918,00	Exclusivo
26	<p><b>Carne de frango (coxa e sobrecoxa),</b> sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpos, congelados, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); acondicionados em embalagem primária, com peso padronizado de 1 (um) kg, de plástico atóxico transparente, isentos de sujidades e/ou ação de microrganismos. Validade de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem</p>	Kg	100	R\$ 8,59	R\$ 859,00	Exclusivo



	Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade deverão estar estampadas na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.					
27	<b>Carne de frango (filé de peito)</b> , congelado, sem osso, com coloração amarelo rosado, sem tempero, escurecimentos ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, original do fornecedor, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento. Constar data de fabricação e validade estampadas na embalagem, embalagem de 1 (um) kg. Validade de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	100	R\$ 19,38	R\$ 1.938,00	Exclusivo
28	<b>Carne de frango (frango inteiro)</b> , congelado, limpo, sem miúdos, com coloração amarelo rosado, sem tempero, escurecimentos ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, original do fornecedor, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento. Constar data de fabricação e validade estampadas na embalagem, embalagem de 1 (um) kg. Validade de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	100	R\$ 12,36	R\$ 1.236,00	Exclusivo
29	<b>Carne suína, tipo bisteca, cortada em bifés</b> , congelada, com osso. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de	Kg	200	R\$ 15,72	R\$ 3.144,00	Exclusivo



	Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.					
30	<b>Carne suína, tipo costelinha, cortada, resfriada.</b> Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200	R\$ 26,97	R\$ 5.394,00	Exclusivo
31	<b>Cereal matinal. Matéria prima: Milho.</b> Para alimentação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de polipropileno ou lata original do fabricante, contendo 500 g, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento.	Embalagem com no mínimo 500 g	30	R\$ 18,15	R\$ 544,50	Exclusivo
32	<b>Chá mate.</b> Para infusão, variados sabores e aromas, à escolha da contratante. Caixa contendo no mínimo 15 sachês envelopados individualmente.	Caixa	50	R\$ 4,21	R\$ 210,50	Exclusivo
33	<b>Chocolate granulado,</b> feito de cacau. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 200 g	50	R\$ 7,61	R\$ 380,50	Exclusivo
34	<b>Coador descartável café,</b> material papel, tamanho 103, características adicionais dupla costura, celulose, isento de impurezas. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 30 unidades	205	R\$ 3,80	R\$ 779,00	Exclusivo
35	<b>Coco ralado puro,</b> de baixo teor de gordura, sem qualquer adição, contendo entre 35% a 60% de lipídios, elaborado de frutos são e maduros, não apresentando cheiro alterado. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade	Embalagem com no mínimo 100g	70	R\$ 5,16	R\$ 361,20	Exclusivo



	mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.					
36	<b>Creme de Leite UHT.</b> Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 200g	150	R\$ 2,73	R\$ 409,50	Exclusivo
37	<b>Doce de Frutas.</b> Cremoso, de diversos sabores podendo ser: morango, uva, ameixa, maçã, abacaxi, abóbora, banana, figo, goiaba, frutas vermelhas, contendo polpa de fruta, açúcar, acidulante ácido láctico, estabilizante pectina e conservador sorbato de potássio. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 380 g.	Embalagem com no mínimo 380g	30	R\$ 8,19	R\$ 245,70	Exclusivo
38	<b>Doce de Leite pastoso,</b> na fabricação a proporção mínima deve ser de 3 porções de leite para uma de açúcar, sem adição de gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 1kg	30	R\$ 25,95	R\$ 778,50	Exclusivo
39	<b>Empanado de carne de frango,</b> resfriado. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Unidade	150	R\$ 1,75	R\$ 262,50	Exclusivo
40	<b>Extrato de tomate.</b> Pura polpa (características adicionais: maduros, selecionados, sem pele e sem sementes). Isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes. Acondicionado em embalagem original de fábrica (lata), sem amassados, sem ferrugem ou sinais de estufamento, sem perfurações (principalmente nas costuras). A lata deve conter, no mínimo, 300 g. Deve conter a especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 300g	200	R\$ 3,10	R\$ 620,00	Exclusivo
41	<b>Farinha de mandioca,</b> torrada, seca, flocada, tipo 1, branca. Prazo de validade: mínimo de 5 meses, em saco de polietileno hermeticamente fechado, contendo 1 (um) kg.	Embalagem com no mínimo 1kg	10	R\$ 7,37	R\$ 73,70	Exclusivo



42	<b>Farinha de milho</b> , amarela, em biju. Embalagem em polipropileno, original do fabricante, contendo 1 (um) kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos. Prazo de validade: 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 1kg	70	R\$ 5,57	R\$ 389,90	Exclusivo
43	<b>Farinha de rosca</b> , produto obtido pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, resistentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam integridade do produto até o momento do consumo.	Embalagem com no mínimo 500g	40	R\$ 4,70	R\$ 188,00	Exclusivo
44	<b>Farinha de trigo para quibe</b> , composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto, embalagem plástica, livre de odores estranhos, substâncias nocivas	Embalagem com no mínimo 500 g	20	R\$ 6,62	R\$ 132,40	Exclusivo
45	<b>Farinha de trigo</b> , branca, sem fermento, tipo 1 (um), grau fino, umidade: máximo de 15%, enriquecida com ferro e ácido fólico, acondicionada em embalagem de papel/papelão original do fabricante, embalagem contendo 5 (cinco) kg, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade de, no mínimo, 4 (quatro) meses, e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 5kg	50	R\$ 14,72	R\$ 736,00	Exclusivo
46	<b>Farofa pronta tradicional</b> (farinha de mandioca e milho temperada sem pimenta) pacote metalizado, prazo de validade de no mínimo 6 meses.	Embalagem com no mínimo 500g	30	R\$ 4,83	R\$ 144,90	Exclusivo
47	<b>Feijão branco</b> , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de matéria terrosa, pedras, com umidade permitida em lei, sem sujidades e mistura com outras espécies, acondicionado em embalagem plástica, íntegra, original de fábrica, com 1 (um) kg, com registro do Ministério da Agricultura. Informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, lote, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de fabricação.	Embalagem com no mínimo 1kg	80	R\$ 8,56	R\$ 684,80	Exclusivo
48	<b>Feijão preto</b> , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de matéria terrosa, pedras, com umidade permitida em lei, sem sujidades e mistura com outras espécies, acondicionado em embalagem plástica, íntegra, original de fábrica, com 1 (um) kg, com registro do Ministério da Agricultura. Informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, lote, data de fabricação e validade estampadas na	Embalagem com no mínimo 1kg	80	R\$ 5,16	R\$ 412,80	Exclusivo



	embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de fabricação.					
49	<b>Fermento Biológico</b> , seco, instantâneo. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Acondicionado em embalagem plástica original do fabricante, sem umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 125g	100	R\$ 10,21	R\$ 1.021,00	Exclusivo
50	<b>Fermento Químico</b> , em pó, branco, para elaboração de produtos de panificação/massas, acondicionado em embalagem plástica, original do fabricante, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade de 12 meses contados a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 100g	100	R\$ 4,36	R\$ 436,00	Exclusivo
51	<b>Fubá mimoso de milho</b> , produto obtido pela moagem do grão de milho, degerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção.	Embalagem com no mínimo 1kg	50	R\$ 3,17	R\$ 158,50	Exclusivo
52	<b>Gelatina</b> . Mistura em pó, para gelatina, sabores variados, tipo "dietético" (sem adição de açúcares). Embalagem de polietileno de no mínimo 12g. Com data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 12g	100	R\$ 1,48	R\$ 148,00	Exclusivo
53	<b>Goiabada, tipo cascão</b> , com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação.	Embalagem com no mínimo 300g	50	R\$ 7,57	R\$ 378,50	Exclusivo
54	<b>Hamburger bovino</b> , congelado, pesando no mínimo 120g. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Unidade	200	R\$ 7,39	R\$ 1.478,00	Exclusivo
55	<b>Iogurte com polpa de frutas</b> , nos sabores, morango, pêssego, coco, frutas vermelhas e/ou salada de frutas. Embalagem bandeja com 6 unidades, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante livre de fragmentos estranhos, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de	Bandeja com no mínimo 6 unidades.	130	R\$ 4,89	R\$ 635,70	Exclusivo



	inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.					
56	<b>logurte integral, com polpa de frutas</b> , nos sabores: morango, pêssego, ameixa, côco e/ou salada de frutas. Embalagem contendo 1 (um) litro, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante livre de fragmentos estranhos, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Litro	130	R\$ 10,13	R\$ 1.316,90	Exclusivo
57	<b>Leite Bovino, UHT, integral</b> , líquido, acondicionado em embalagem cartonada asséptica, com 1 (um) litro, original de fábrica. Com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. As caixas devem estar em perfeito estado, devidamente lacradas, sem amassados. Com prazo de validade de no mínimo 80 dias	Litro	1380	R\$ 5,28	R\$ 7.286,40	Exclusivo
58	<b>Leite Bovino, UHT, semidesnatado, 0% de lactose</b> , líquido, acondicionado em embalagem cartonada asséptica, tipo longa vida, contendo 1 (um) litro, original de fábrica. Com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. As caixas devem estar em perfeito estado, devidamente lacradas, sem amassados. Com prazo de validade de no mínimo 80 dias	Litro	100	R\$ 6,26	R\$ 626,00	Exclusivo
59	<b>Leite condensado semidesnatado</b> , isento de parasitas, larvas e matéria terrosa. Informações nutricionais	Embalagem com no	200	R\$ 5,80	R\$ 1.160,00	Exclusivo



	impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	mínimo 395 g				
60	<b>Leite de coco</b> , em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem com no mínimo 200ml	20	R\$ 5,65	R\$ 113,00	Exclusivo
61	<b>Leite fermentado</b> , com microrganismos probióticos, à base de leite bovino desnatado, adoçado, acondicionado em temperatura de refrigeração (4°C) em embalagem plástica original e informações do fabricante, livre de fragmentos estranhos, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), especificação do produto e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalagem com 6 unidades, contendo 480 ml (total). Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 7 (sete) dias. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Embalagem (6 unidades = 480 ml)	96	R\$ 7,51	R\$ 720,96	Exclusivo
62	<b>Leite Integral, em pó</b> , instantâneo, puro, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionado em embalagem de lata ou polipropileno, original de fábrica, contendo 400 g, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade de no mínimo 6 (seis) meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 400 g	50	R\$ 13,61	R\$ 680,50	Exclusivo
63	<b>Linguiça, tipo calabresa</b> , resfriada, grossa, com teor máximo de 15% de gordura. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Kg	100	R\$ 22,06	R\$ 2.206,00	Exclusivo
64	<b>Linguiça, tipo toscana</b> , resfriada, com teor máximo de 15% de gordura. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 5kg	20	R\$ 20,17	R\$ 403,40	Exclusivo



65	<b>Macarrão tipo: espaguete.</b> Com ovos, acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente, original de fábrica, contendo 1 kg, isento de fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade de no mínimo 6 (seis) meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 1kg	80	R\$ 6,76	R\$ 540,80	Exclusivo
66	<b>Macarrão tipo: parafuso.</b> De sêmola, acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente, original de fábrica, contendo 1 kg, isento de fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade de no mínimo 6 (seis) meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 1kg	80	R\$ 6,90	R\$ 552,00	Exclusivo
67	<b>Margarina. Creme vegetal com sal,</b> extra cremoso, 65% de lipídios (0% de gordura trans), embalagem original de fábrica, contendo 500 g, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Com prazo de validade de no mínimo 8 (oito) meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 500g	100	R\$ 6,68	R\$ 668,00	Exclusivo
68	<b>Margarina. Creme vegetal sem sal,</b> extra cremoso, 65% de lipídios (0% de gordura trans), embalagem original de fábrica, contendo 500 g, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Com prazo de validade de no mínimo 8 (oito) meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 500g	80	R\$ 5,99	R\$ 479,20	Exclusivo
69	<b>Mel de abelha.</b> O produto não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição, nem ser acrescido de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza. Características: aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem deve conter as informações de data da fabricação e/ou validade e lote, atender todas as exigências apresentadas nas descrições, deverá também conter a composição nutricional do produto. Embalagem Secundaria: caixa de papelão resistente pesando até 12 kg	Embalagem 250g	40	R\$ 17,27	R\$ 690,80	Exclusivo
70	<b>Milho para canjica,</b> branco, tipo 1 (um), contendo 80% de grãos inteiros, isentos de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais e/ou vegetais. Embalagem	Embalagem 500g	40	R\$ 5,55	R\$ 222,00	Exclusivo



	com 500 g. Com prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses.					
71	<b>Milho Pipoca</b> , tipo 1, 100% natural. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem 500 g	90	R\$ 4,34	R\$ 390,60	Exclusivo
72	<b>Milho verde em conserva</b> , a base de: milho/ água/ sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo no mínimo 300 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem 300g	70	R\$ 5,53	R\$ 387,10	Exclusivo
73	<b>Molho de mesa: Catchup tradicional</b> . Consistência cremosa, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Embalagem 200 g	35	R\$ 3,33	R\$ 116,55	Exclusivo
74	<b>Molho de mesa: Maionese tradicional</b> . Consistência cremosa, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Embalagem 500g	40	R\$ 6,43	R\$ 257,20	Exclusivo
75	<b>Molho de mesa: Mostarda tradicional</b> . Consistência cremosa, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Embalagem 200 g	35	R\$ 8,17	R\$ 285,95	Exclusivo
76	<b>Molho de tomate tradicional</b> , embalado em sacos plásticos atóxicos. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima impressa na embalagem. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem 340 g	100	R\$ 1,73	R\$ 173,00	Exclusivo
77	<b>Molho Shoyu</b> , composição básica, soja, amido, açúcar, sal, vinagre, conservador, acidulante, sequestrante, óleo, acondicionado em garrafa plástica, em frasco de polietileno ou vidro, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 150ml	50	R\$ 5,08	R\$ 254,00	Exclusivo



78	<b>Óleo, matéria-prima: soja.</b> Comestível, refinado, para aplicação culinária em geral, tipo puro com baixa acidez, acondicionado em embalagem plástica contendo 900 ml, resistente, transparente, original de fábrica, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de validade estampadas na embalagem. Validade mínima 6 (seis) meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem (900 ml)	500	R\$ 7,12	R\$ 3.560,00	Exclusivo
79	<b>Orégano, tempero seco (folha desidratada):</b> acondicionado em embalagem original de fábrica, com 10 g, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem.	Embalagem com no mínimo 10g	20	R\$ 4,01	R\$ 80,20	Exclusivo
80	<b>Pão, tipo: forma, de leite.</b> Em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, devidamente vedada. Fatiado verticalmente isento de gordura trans e mofos. Acondicionado em embalagem com aproximadamente 500 g.	Embalagem com no mínimo 500g	50	R\$ 6,49	R\$ 324,50	Exclusivo
81	<b>Pão, tipo: forma, integral.</b> Em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, devidamente vedada. Fatiado verticalmente isento de gordura trans e mofos. Acondicionado em embalagem com aproximadamente 500 g.	Embalagem com no mínimo 500g	50	R\$ 7,63	R\$ 381,50	Exclusivo
82	<b>Pescado (filé de tilápia; Oreochromis sp.).</b> Produto obtido por secção longitudinal, íntegro, limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene. Livre de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras; submetido a congelamento rápido e glaciamento individual. Armazenado em temperaturas inferiores a -18°C; transportado em veículo fechado em temperatura ao redor de (-18°C) e nunca superior a (-15°C), em condições que preservem as características do produto congelado, como também a qualidade físico-química, microbiológica e organoléptica. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Peso líquido: 1 kg/embalagem. O produto deverá atender à legislação vigente: deverá ter registro junto ao órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200	R\$ 39,17	R\$ 7.834,00	Exclusivo
83	<b>Petit suisse.</b> Produto obtido do leite e/ou leite reconstituído padronizado, com polpa de morango; embalagem com	Embalagem com no	120	R\$ 7,24	R\$ 868,80	Exclusivo



	especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em bandejas contendo 8 unidades de 45 g, cada uma. Sem danos (embalagens estufadas, furadas ou amassadas) nas embalagens. Validade não superior a 1 (um) mês. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	mínimo 08 Unidades				
84	<b>Pizza</b> com diversos sabores, pesando aproximadamente 460g. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa contendo no mínimo 01 unidade	150	R\$ 16,29	R\$ 2.443,50	Exclusivo
85	<b>Polvilho Azedo</b> , produto amiláceo extraído da mandioca. Validade superior a 4 meses a partir da data de entrega do produto. Com teor de acidez que o classifique como azedo.	Embalagem com no mínimo 500g	100	R\$ 6,71	R\$ 671,00	Exclusivo
86	<b>Pote de sorvete cremoso/massa</b> , sabores variados, à escolha da contratante.	Embalagem com no mínimo 2L	40	R\$ 28,40	R\$ 1.136,00	Exclusivo
87	<b>Preparado sólido para refresco</b> , sabores variados, à escolha da contratante. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 20g	500	R\$ 1,14	R\$ 570,00	Exclusivo
88	<b>Queijo relado parmesão</b> , de primeira qualidade, odor suave. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 50 g	108	R\$ 5,44	R\$ 587,52	Exclusivo
89	<b>Queijo. Tipo: muçarela</b> , resfriada, de primeira qualidade, cortado em fatias, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem hermeticamente fechada.	Kg	120	R\$ 44,77	R\$ 5.372,40	Exclusivo
90	<b>Quirera</b> , subproduto do milho, de cor amarela, fina. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, transparente, original do fabricante, contendo 500 g. Isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Prazo de validade mínima de	Embalagem com no mínimo 500g	50	R\$ 3,84	R\$ 192,00	Exclusivo



	6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
91	<b>Refrigerante</b> (Sabores diversos/Variados), Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 2L	120	R\$ 5,05	R\$ 606,00	Exclusivo
92	<b>Requeijão cremoso</b> ; queijo processado obtido do cozimento de uma massa de queijo fresco adicionada de sais fundentes, água e creme de leite. Produto sem amido, sem gordura vegetal e sem gordura trans; sem glúten, mantido sob refrigeração (4oC), de modo a garantir sua qualidade físico-química e microbiológica. Acondicionado em embalagem (copo/pote) de polipropileno termoselada, com lacre e tampa; contendo 200 g do produto por embalagem, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade superior a 100 dias. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Embalagem com no mínimo 200g	80	R\$ 7,84	R\$ 627,20	Exclusivo
93	<b>Sagu</b> , fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem com no mínimo 500g	20	R\$ 8,46	R\$ 169,20	Exclusivo
94	<b>Sal refinado</b> , aplicação alimentícia, livre de umidade e sujidades. Teor máximo de sódio: 196 mg/g. Acidez: 7,5. Acondicionado em embalagem original de fábrica, contendo 1 (um) kg, contendo especificação dos ingredientes, com data de fabricação e validade estampadas na embalagem.	Embalagem com no mínimo 1kg	100	R\$ 2,45	R\$ 245,00	Exclusivo
95	<b>Salgadinho de milho</b> , sabores: queijo, bacon e presunto – Ingredientes: grits de milho, gordura vegetal, sal, realçador de sabor, glutamato monossódico, corante natural urucum e aromatizante. Embalagem hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 140g	100	R\$ 11,61	R\$ 1.161,00	Exclusivo
96	<b>Salsicha. Tipo: hot dog</b> , resfriada, de primeira qualidade, com odor, sabor e cor característico. A matéria prima utilizada deve ser isenta de parasitas ou qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração;	Kg	100	R\$ 14,74	R\$ 1.474,00	Exclusivo



	<p>não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem hermeticamente fechada. manipulada em condições higiênicas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter apenas os aditivos permitidos pela legislação vigente, como: nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou em combinação. Características organolépticas: (1) não amolecido/pegajoso; (2) Cor, odor e sabor próprios, sem manchas esverdeadas; (3) Sem sinais de descongelamento. Embalagem: deverão ter peso unitário entre 35 e 40 g, acondicionadas à vácuo, em embalagem plástica, atóxica, resistente, com abas superior e inferior totalmente lacradas, em peças de 3 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rotulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: marca do produto e identificação do fabricante, registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]); data de validade (não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega) ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; componentes do produto, inclusive tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; número do lote (caso utilizado).</p>					
97	<p><b>Sardinha em conserva</b> em óleo comestível e sal. Embalagem intacta, sem amassados e carimbo certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Fabricação: máximo de 60 dias e data da validade de 10 meses na hora da entrega.</p>	Embalagem com no mínimo 125g	80	R\$ 5,65	R\$ 452,00	Exclusivo
98	<p><b>Suco à base de soja.</b> Com suco de fruta sabores diversos: O produto deverá ser isento de gordura e conter no máximo 25mg de sódio por 100ml. Ingredientes: água, extrato de soja, suco natural, açúcar, acidulante e conservante. Embalagem primária: caixa cartonada asséptica, tipo longa vida de 1 litro. Embalagem secundária: caixa contendo até 12 unidades. Validade mínima de 6 meses após a data de fabricação.</p>	Litro	200	R\$ 8,42	R\$ 1.684,00	Exclusivo
99	<p><b>Suco concentrado de frutas</b> (sabores variados): Produto obtido da polpa de frutas, concentrado, podendo ser diluído em água para consumo, com sabores</p>	Embalagem com no mínimo 500ml	100	R\$ 10,93	R\$ 1.093,00	Exclusivo



	variados. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, livre de sujidades, fermentação ou materiais estranhos. Embalado adequadamente, íntegro, com identificação do produto, prazo de validade e registro conforme legislação vigente.					
100	<b>Vinagre de álcool.</b> Envasado em garrafa de polietileno atóxica, resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 750ml	30	R\$ 2,17	R\$ 65,10	Exclusivo
101	<b>Abóbora cabotiá,</b> in natura, de 1ª qualidade, com coloração e sabor característicos. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	10	R\$ 4,20	R\$ 42,00	Exclusivo
102	<b>Espinafre,</b> características técnicas: deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	20	R\$ 4,55	R\$ 91,00	Exclusivo
103	<b>Abacaxi, variedade: pérola</b> estado de maturação de verde para madura. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	105	R\$ 8,37	R\$ 878,85	Exclusivo
104	<b>Abobrinha verde,</b> de primeira qualidade, de tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas, firmes, livres de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	kg	90	R\$ 6,97	R\$ 627,30	Exclusivo
105	<b>Aipim descascado,</b> in natura, higienizado, de 1ª qualidade, cortado em toletes, de fácil cozimento e congelamento rápido. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	105	R\$ 4,89	R\$ 513,45	Exclusivo
106	<b>Alface crespa,</b> in natura, em formação de cabeça, as folhas devem estar brilhantes, firmes e sem áreas escuras.	unidade	180	R\$ 3,04	R\$ 547,20	Exclusivo
107	<b>Alho,</b> de primeira qualidade: cabeça inteiras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho.	kg	60	R\$ 22,45	R\$ 1.347,00	Exclusivo
108	<b>Banana, variedade: prata.</b> Em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, climatizada, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor	kg	240	R\$ 5,45	R\$ 1.308,00	Exclusivo



	da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.					
109	<b>Batata doce</b> , roxa, lavada, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	70	R\$ 4,13	R\$ 289,10	Exclusivo
110	<b>Batata inglesa</b> , lavada, de primeira qualidade, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem partes escuras ou esverdeadas, sem corpos estranhos ou terra aderindo a superfície externa.	kg	300	R\$ 4,65	R\$ 1.395,00	Exclusivo
111	<b>Beterraba</b> , in natura, tamanho médio. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	90	R\$ 5,33	R\$ 479,70	Exclusivo
112	<b>Brócolis</b> , in natura, vigorosa, com cabeças compacta, sem manchas escuras, extremamente firme, livre de material terroso. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Intactas, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	180	R\$ 8,14	R\$ 1.465,20	Exclusivo
113	<b>Cebola branca</b> , de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	kg	90	R\$ 4,54	R\$ 408,60	Exclusivo
114	<b>Cenoura</b> , nova, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme, tamanho médio, casca sã, sem rupturas, sem rachaduras ou cortes na casca. Suficientemente desenvolvidas. Sem danos resultantes de lesão física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	75	R\$ 8,24	R\$ 618,00	Exclusivo
115	<b>Cheiro-verde (cebolinha e salsinha)</b> : Produtos in natura, frescos, com coloração verde característica, livres de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Devem apresentar boa aparência, sem folhas murchas, amareladas ou danificadas, e estar em condições adequadas para consumo.	unidade	180	R\$ 3,34	R\$ 601,20	Exclusivo



116	<b>Couve-flor</b> , in natura, com cabeças compactas, de cor branca ou creme. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Intactas, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	100	R\$ 9,49	R\$ 949,00	Exclusivo
117	<b>Couve-manteiga</b> , in natura, de 1ª qualidade, acondicionadas em maço.	Unidade	135	R\$ 4,46	R\$ 602,10	Exclusivo
118	<b>Laranja, variedade: pera</b> . Madura, de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos (partes escuras ou furadas), firmes e com brilho, com casca fina.	kg	165	R\$ 3,74	R\$ 617,10	Exclusivo
119	<b>Limão, variedade: Taiti</b> . De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	kg	90	R\$ 4,65	R\$ 418,50	Exclusivo
120	<b>Maçã, variedade: gala</b> . Vermelha, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	kg	165	R\$ 9,45	R\$ 1.559,25	Exclusivo
121	<b>Mamão, variedade: formosa</b> . Primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	kg	105	R\$ 6,43	R\$ 675,15	Exclusivo
122	<b>Mandioquinha salsa</b> , tipo: extra comum. Primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	kg	90	R\$ 8,92	R\$ 802,80	Exclusivo
123	<b>Manga, variedade: Palmer</b> . Primeira qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.	kg	80	R\$ 6,70	R\$ 536,00	Exclusivo
124	<b>Maracujá amarelo</b> . De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	30	R\$ 10,12	R\$ 303,60	Exclusivo



125	<b>Melancia</b> , de primeira qualidade: tamanho regular, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura (a ponto de permitir a manipulação e o transporte sem danos físicos que afetem sua higidez), com polpa firme e intacta, sem manchas ou defeitos na casca. Fornecimento a granel	unidade	80	R\$ 35,60	R\$ 2.848,00	Exclusivo
126	<b>Melão, variedade: amarelo.</b> Primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, danos físicos ou mecânicos. Bem desenvolvido e maduro (80 a 90% de maturação). Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	unidade	90	R\$ 19,55	R\$ 1.759,50	Exclusivo
127	<b>Morango</b> , primeira qualidade, sem partes escuras ou furadas, sem amassados e rachaduras, em grau médio de amadurecimento.	bandeja	250	R\$ 8,45	R\$ 2.112,50	Exclusivo
128	<b>Ovos brancos tipo médio</b> , frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica, contendo 12 ovos e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	dúzia	200	R\$ 9,94	R\$ 1.988,00	Exclusivo
129	<b>Ovos vermelho, "tipo grande"</b> , casca lisa, sem granulações, enrugamentos e fissuras. Os ovos deverão estar limpos. Validade até 10 dias, a partir da data de entrega, caso não seja transportado sob refrigeração (4°C); se transportado sob refrigeração, validade até 60 dias. Embalagem: em caixas de papelão, fechadas, adequadas para 12 unidades, com registro no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.	dúzia	330	R\$ 10,89	R\$ 3.593,70	Exclusivo
130	<b>Pepino verde</b> , padrão médio e uniforme, casca lisa, de primeira qualidade.	kg	60	R\$ 7,40	R\$ 444,00	Exclusivo
131	<b>Repolho verde</b> , in natura. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	120	R\$ 4,13	R\$ 495,60	Exclusivo



132	<b>Tomate, variedade: saladete.</b> Vermelho, tamanho: de médio à grande. Com aproximadamente 60% de maturação, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	kg	180	R\$ 8,81	R\$ 1.585,80	Exclusivo
133	<b>Uva tipo: Niágara,</b> in natura, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, com polpa firme e intacta. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	180	R\$ 21,16	R\$ 3.808,80	Exclusivo
<b>Valor estimado total da licitação</b>					<b>R\$ 178.161,43</b>	

#### 8.6. Exigências específicas para a fase de proposta

---

Existem exigências específicas       Não se aplica o item

#### 8.7. Exigências específicas para a fase de habilitação

---

Existem exigências específicas       Não se aplica o item

#### 8.8. Será vedada a participação de consórcios?

---

Sim       Não      #CONS

#### 8.8.1. Qual a justificativa para vedar o consórcio:

Não será admitida a participação de empresas em consórcios por se tratar de contratação de objeto amplamente comercializado no mercado, portanto, não restringe a competitividade, nem compromete a oferta de propostas aptas a gerar o resultado de contratação mais vantajoso.

#### 8.9. Infrações e penalidades no certame #IPCE

---

Ao licitante infrator poderá ser aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, mesmo após a possibilidade de saneamento	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Piraí do Sul	seis meses

Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Pirai do Sul	seis meses
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Pirai do Sul	seis meses
Apresentar recursos manifestamente protelatórios	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Pirai do Sul	seis meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Fraudar a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses

## 9. É UMA CONTRATAÇÃO SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS?

Sistema de Registro de Preços     Contratação tradicional #CSRP

### 9.1. Tabela com itens, quantidades e periodicidade para cada órgão #TIRP

As especificações técnicas detalhadas e os quantitativos estimados constam no **Anexo I**, parte integrante do presente processo, garantindo transparência, rastreabilidade das informações e aderência à real necessidade administrativa.

Periodicidade: o fornecimento será realizado de forma mensal e parcelada, conforme a demanda da unidade, de modo a assegurar o abastecimento contínuo, evitar acúmulo excessivo de estoque e reduzir perdas por vencimento.

### 9.2. É uma contratação sem previsão no Plano de Contratações Anual?

Sim  Não

**9.2.1. Será dispensada a publicação da intenção de registro de preços, mesmo que a contratação não esteja prevista no Plano de Contratações Anual??**

Sim  Não

**9.3. Será dispensada a regra de comunicação da intenção de compra em 24h? #CVQH**

Sim  Não

**9.4. Infrações e penalidades da Ata de Registro de Preços #IPRP**

O signatário com a proposta mais vantajosa que não assinar o contrato ou aceitar o instrumento equivalente estará sujeito a multa de 20% (vinte por cento) do valor do pedido e exclusão do registro da Ata.

Ao licitante infrator poderá ser aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

<b>INFRAÇÃO COMETIDA</b>	<b>PENALIDADE</b>	<b>PRAZO</b>
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da ata	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Pirai do Sul	12 meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da Ata de Registro de Preços	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses

**10. É UMA OBRA OU SERVIÇO DE ENGENHARIA?**

Sim  Não

## 11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

---

### 11.1. Valor máximo total da contratação: #VETC

---

R\$ 178.161,43 (cento e setenta e oito mil, cento e sessenta e um reais e quarenta e três centavos).

### 11.2. Data da conclusão da formação de preço: #DCFP

---

20 de maio de 2026.

### 11.3. O preço de referência será sigiloso no processo?

---

Sim     Não

## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

---

### 12.1. Previsão orçamentária para a contratação

---

Existe previsão orçamentária

### 12.2. Rubrica orçamentária para a contratação #ROPC

---

Dotação Orçamentária: 11.003.08.243.0042.6006 - Natureza: 3.3.90.30.00.00 - Fonte: 00945

Dotação Orçamentária: 11.003.08.243.0042.6006 - Natureza: 3.3.90.30.00.00 - Fonte: 01000

Pirai do Sul - PR, 20 de maio de 2026.

Anexo I - Especificação do objeto e estimativa de quantidades

Item	Produto/Descrição	Unidade	Quantidade
1	<b>Achocolatado em pó instantâneo</b> , enlatado, enriquecido com actigen, com mix de vitaminas e minerais, umidade máxima de 3%, açúcares não redutores em sacarose máximo de 70%. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Lata com no mínimo 370g	50
2	<b>Açúcar tipo: Refinado</b> , amorfo de primeira, sacarose mínima de 99% p/p, ausente de sujidades, parasitos e larvas. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 5kg	220
3	<b>Adoçante líquido</b> , sem adição de açúcar, como o Adoçante Dietético Zero Calorias com sucralose. Deve ser acondicionado em frascos adequados, com rotulagem clara e validade mínima de 2 anos.	Frasco com no mínimo 100ml	50
4	<b>Amido de milho, branco</b> , isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante, contendo 1 (um) kg, informações do fabricante, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Validade de, no mínimo, 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 1kg	25
5	<b>Apresentado de carne suína</b> , fatiado, magro, pré-cozido, cor, cheiro e sabor próprios, de 1ª qualidade, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do lote.	Kg	100
6	<b>Arroz branco</b> , acondicionado em embalagem plástica, transparente original do fabricante, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Em atendimento com a resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação, e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 5kg	60
7	<b>Arroz parboilizado, longo fino, Tipo 1 (um)</b> , acondicionado em embalagem plástica, transparente original do fabricante, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Em atendimento com a resolução 12/78 da	Embalagem com no mínimo 5kg	60

	CNNPA. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação, e com data de envase não superior a 60 dias.		
8	<b>Aveia em flocos finos.</b> Resultante da prensagem de grãos integrais de aveia, após limpeza e classificação. Livre de umidade e sinais de ranço. Embalagem: em lata ou caixa, contendo 500 g, e com a especificação do lote, data de validade e fabricação.	Embalagem mínima de 500g	30
9	<b>Azeitona em conserva tipo: verde, sem caroço.</b> Conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 500g	30
10	<b>Bacon em peça, defumado,</b> resfriado, embalado à vácuo. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Kg	100
11	<b>Barra de chocolate ao leite.</b> Chocolate ao leite em barra produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau: massa de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau. Acondicionado em embalagem atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 1kg	10
12	<b>Barra de chocolate branco.</b> O produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 20% de sólidos totais de manteiga de cacau. Acondicionado em embalagem atóxica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 1kg	10
13	<b>Batata palha,</b> fina, 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, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 250 g, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	Embalagem com no mínimo 250g	100
14	<b>Bebida a base de soja.</b> Principal ingrediente: extrato de soja; 0 % de lactose e 0 % colesterol; fonte de proteínas; enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem cartonada asséptica, tipo longa vida, com 1 litro, e prazo de validade mínimo de 100 dias a partir da entrega, submetidos previamente à homogeneização em diferentes pressões, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Ingredientes: soja sem sabor, proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com Ca, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Não contém glúten. Deverá conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção federal (SIF) ou serviço de inspeção estadual (SIE).	Litro	240

15	<b>Biscoito doce sabor coco sem recheio</b> , tipo rosquinha, aplicação nutricional infantil. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem com no mínimo 200g	40
16	<b>Biscoito doce, com recheio</b> sabores diversos (baunilha, chocolate, doce de leite, morango e outros); com formato redondo. Contém glúten. Embalagem 120g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	Embalagem com no mínimo 120g	80
17	<b>Biscoito doce, sabor leite sem recheio</b> , com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12,5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados, contendo 400 g.	Embalagem com no mínimo 400g	170
18	<b>Biscoito salgado, tipo: cream cracker</b> , que não ultrapasse 400 mg de sódio/100 g de produto, conforme legislação. Acondicionado em embalagem plástica, original do fabricante, contendo 400 g, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem.	Embalagem com no mínimo 400g	170
19	<b>Café em pó</b> , torrado e moído de primeira qualidade, 100% puro, tipo arábica para exportação, extraforte, embalado a vácuo puro acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de validade estampadas na embalagem. Com prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega.	Embalagem com no mínimo 500g	300
20	<b>Caldo de Carne</b> , fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal e condimentos, livre de matéria terrosa, parasitos. Informações nutricionais impressas na embalagem. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem.	Embalagem com no mínimo 24 tabletes de 19 gramas cada	15

21	<p><b>Caldo de Galinha</b>, fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal e condimentos, livre de matéria terrosa, parasitos. Informações nutricionais impressas na embalagem. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem.</p>	Embalagem com no mínimo 24 tabletes de no mínimo 19 gramas cada.	15
22	<p><b>Carne bovina, corte alcatra, extra limpo, cortado em tiras</b>, resfriada. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.</p>	Kg	200
23	<p><b>Carne bovina, corte coxão mole, cortada em bifes</b>, resfriada. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.</p>	Kg	200
24	<p><b>Carne bovina, corte coxão mole, moída</b>, congelada, de primeira qualidade, de coloração avermelhada, sem sal, sem tempero, sem molho, com odor característico, isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc, acondicionada em embalagem plástica. Acondicionada imediatamente após a moagem, à vácuo, em embalagens de aproximadamente 1 (um) kg, com espessura não superior a 15 cm, com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmam uma proteção apropriada. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá ter registro junto ao órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento</p>	Kg	200



	estampadas na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.		
25	<b>Carne bovina, corte músculo, cortada em cubos</b> , resfriado. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
26	<b>Carne de frango (coxa e sobrecoxa)</b> , sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpos, congelados, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); acondicionados em embalagem primária, com peso padronizado de 1 (um) kg, de plástico atóxico transparente, isentos de sujidades e/ou ação de microrganismos. Validade de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade deverão estar estampadas na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	100
27	<b>Carne de frango (filé de peito)</b> , congelado, sem osso, com coloração amarelo rosado, sem tempero, escurecimentos ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, original do fornecedor, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento. Constar data de fabricação e validade estampadas na embalagem, embalagem de 1 (um) kg. Validade de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	100
28	<b>Carne de frango (frango inteiro)</b> , congelado, limpo, sem miúdos, com coloração amarelo rosado, sem tempero, escurecimentos ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, original do fornecedor, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de	Kg	100



	Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento. Constar data de fabricação e validade estampadas na embalagem, embalagem de 1 (um) kg. Validade de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.		
29	<b>Carne suína, tipo bisteca, cortada em bifes</b> , congelada, com osso. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
30	<b>Carne suína, tipo costelinha, cortada, resfriada</b> . Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
31	<b>Cereal matinal. Matéria prima: Milho</b> . Para alimentação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de polipropileno ou lata original do fabricante, contendo 500 g, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento.	Embalagem com no mínimo 500 g	30
32	<b>Chá mate</b> . Para infusão, variados sabores e aromas, à escolha da contratante. Caixa contendo no mínimo 15 sachês envelopados individualmente.	Caixa	50
33	<b>Chocolate granulado</b> , feito de cacau. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 200 g	50

34	<b>Coador descartável café</b> , material papel, tamanho 103, características adicionais dupla costura, celulose, isento de impurezas. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 30 unidades	205
35	<b>Coco ralado puro</b> , de baixo teor de gordura, sem qualquer adição, contendo entre 35% a 60% de lipídios, elaborado de frutos são e maduros, não apresentando cheiro alterado. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 100g	70
36	<b>Creme de Leite UHT</b> . Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 200g	150
37	<b>Doce de Frutas</b> . Cremoso, de diversos sabores podendo ser: morango, uva, ameixa, maçã, abacaxi, abóbora, banana, figo, goiaba, frutas vermelhas, contendo polpa de fruta, açúcar, acidulante ácido láctico, estabilizante pectina e conservador sorbato de potássio. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 380 g.	Embalagem com no mínimo 380g	30
38	<b>Doce de Leite pastoso</b> , na fabricação a proporção mínima deve ser de 3 porções de leite para uma de açúcar, sem adição de gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 1kg	30
39	<b>Empanado de carne de frango</b> , resfriado. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Unidade	150
40	<b>Extrato de tomate</b> . Pura polpa (características adicionais: maduros, selecionados, sem pele e sem sementes). Isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes. Acondicionado em embalagem original de fábrica (lata), sem amassados, sem ferrugem ou sinais de estufamento, sem perfurações (principalmente nas costuras). A lata deve conter, no mínimo, 300 g. Deve conter a especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 300g	200
41	<b>Farinha de mandioca</b> , torrada, seca, flocada, tipo 1, branca. Prazo de validade: mínimo de 5 meses, em saco de polietileno hermeticamente fechado, contendo 1 (um) kg.	Embalagem com no mínimo 1kg	10

42	<b>Farinha de milho</b> , amarela, em biju. Embalagem em polipropileno, original do fabricante, contendo 1 (um) kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos. Prazo de validade: 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 1kg	70
43	<b>Farinha de rosca</b> , produto obtido pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, resistentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam integridade do produto até o momento do consumo.	Embalagem com no mínimo 500g	40
44	<b>Farinha de trigo para quibe</b> , composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto, embalagem plástica, livre de odores estranhos, substâncias nocivas	Embalagem com no mínimo 500 g	20
45	<b>Farinha de trigo</b> , branca, sem fermento, tipo 1 (um), grau fino, umidade: máximo de 15%, enriquecida com ferro e ácido fólico, acondicionada em embalagem de papel/papelão original do fabricante, embalagem contendo 5 (cinco) kg, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade de, no mínimo, 4 (quatro) meses, e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 5kg	50
46	<b>Farofa pronta tradicional</b> (farinha de mandioca e milho temperada sem pimenta) pacote metalizado, prazo de validade de no mínimo 6 meses.	Embalagem com no mínimo 500g	30
47	<b>Feijão branco</b> , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de matéria terrosa, pedras, com umidade permitida em lei, sem sujidades e mistura com outras espécies, acondicionado em embalagem plástica, íntegra, original de fábrica, com 1 (um) kg, com registro do Ministério da Agricultura. Informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, lote, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de fabricação.	Embalagem com no mínimo 1kg	80
48	<b>Feijão preto</b> , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de matéria terrosa, pedras, com umidade permitida em lei, sem sujidades e mistura com outras espécies, acondicionado em embalagem plástica, íntegra, original de fábrica, com 1 (um) kg, com registro do Ministério da Agricultura. Informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, lote, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de fabricação.	Embalagem com no mínimo 1kg	80
49	<b>Fermento Biológico</b> , seco, instantâneo. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Acondicionado em embalagem plástica original do fabricante, sem umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado	Embalagem com no mínimo 125g	100

	no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Data de fabricação não superior a 30 dias.		
50	<b>Fermento Químico</b> , em pó, branco, para elaboração de produtos de panificação/massas, acondicionado em embalagem plástica, original do fabricante, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade de 12 meses contados a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 100g	100
51	<b>Fubá mimoso de milho</b> , produto obtido pela moagem do grão de milho, degerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção.	Embalagem com no mínimo 1kg	50
52	<b>Gelatina</b> . Mistura em pó, para gelatina, sabores variados, tipo "dietético" (sem adição de açúcares). Embalagem de polietileno de no mínimo 12g. Com data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 12g	100
53	<b>Goiabada, tipo cascão</b> , com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação.	Embalagem com no mínimo 300g	50
54	<b>Hamburguer bovino</b> , congelado, pesando no mínimo 120g. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Unidade	200
55	<b>logurte com polpa de frutas</b> , nos sabores, morango, pêssego, coco, frutas vermelhas e/ou salada de frutas. Embalagem bandeja com 6 unidades, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante livre de fragmentos estranhos, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Bandeja com no mínimo 6 unidades.	130
56	<b>logurte integral, com polpa de frutas</b> , nos sabores: morango, pêssego, ameixa, côco e/ou salada de frutas. Embalagem contendo 1 (um) litro, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante livre de fragmentos estranhos, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]),	Litro	130

	especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.		
57	<b>Leite Bovino, UHT, integral</b> , líquido, acondicionado em embalagem cartonada asséptica aluminizada, com 1 (um) litro, original de fábrica. Com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. As caixas devem estar em perfeito estado, devidamente lacradas, sem amassados. Com prazo de validade de no mínimo 80 dias	Litro	1380
58	<b>Leite Bovino, UHT, semidesnatado, 0% de lactose</b> , líquido, acondicionado em embalagem cartonada asséptica, tipo longa vida, contendo 1 (um) litro, original de fábrica. Com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. As caixas devem estar em perfeito estado, devidamente lacradas, sem amassados. Com prazo de validade de no mínimo 80 dias.	Litro	100
59	<b>Leite condensado semidesnatado</b> , isento de parasitas, larvas e matéria terrosa. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 395 g	200
60	<b>Leite de coco</b> , em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem com no mínimo 200ml	20
61	<b>Leite fermentado</b> , com microrganismos probióticos, à base de leite bovino desnatado, adoçado, acondicionado em temperatura de refrigeração (4°C) em embalagem plástica original e informações do fabricante, livre de fragmentos estranhos, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), especificação do produto e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalagem com 6 unidades, contendo 480 ml (total). Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 7 (sete) dias. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Embalagem (6 unidades = 480 ml)	96

62	<b>Leite Integral, em pó</b> , instantâneo, puro, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionado em embalagem de lata ou polipropileno, original de fábrica, contendo 400 g, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade de no mínimo 6 (seis) meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 400 g	50
63	<b>Linguiça, tipo calabresa</b> , resfriada, grossa, com teor máximo de 15% de gordura. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Kg	100
64	<b>Linguiça, tipo toscana</b> , resfriada, com teor máximo de 15% de gordura. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 5kg	20
65	<b>Macarrão tipo: espaguete</b> . Com ovos, acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente, original de fábrica, contendo 1 kg, isento de fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade de no mínimo 6 (seis) meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 1kg	80
66	<b>Macarrão tipo: parafuso</b> . De sêmola, acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente, original de fábrica, contendo 1 kg, isento de fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade de no mínimo 6 (seis) meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 1kg	80
67	<b>Margarina. Creme vegetal com sal</b> , extra cremoso, 65% de lipídios (0% de gordura trans), embalagem original de fábrica, contendo 500 g, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Com prazo de validade de no mínimo 8 (oito) meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 500g	100
68	<b>Margarina. Creme vegetal sem sal</b> , extra cremoso, 65% de lipídios (0% de gordura trans), embalagem original de fábrica, contendo 500 g, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Com prazo de validade de no mínimo 8 (oito) meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 500g	80

69	<b>Mel de abelha.</b> O produto não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição, nem ser acrescido de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza. Características: aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem deve conter as informações de data da fabricação e/ou validade e lote, atender todas as exigências apresentadas nas descrições, deverá também conter a composição nutricional do produto. Embalagem Secundaria: caixa de papelão resistente pesando até 12 kg	Embalagem 250g	40
70	<b>Milho para canjica,</b> branco, tipo 1 (um), contendo 80% de grãos inteiros, isentos de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais e/ou vegetais. Embalagem com 500 g. Com prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses.	Embalagem 500g	40
71	<b>Milho Pipoca,</b> tipo 1, 100% natural. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem 500 g	90
72	<b>Milho verde em conserva,</b> a base de: milho/ água/ sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo no mínimo 300 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem 300g	70
73	<b>Molho de mesa: Catchup tradicional.</b> Consistência cremosa, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Embalagem 200 g	35
74	<b>Molho de mesa: Maionese tradicional.</b> Consistência cremosa, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Embalagem 500g	40
75	<b>Molho de mesa: Mostarda tradicional.</b> Consistência cremosa, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Embalagem 200 g	35
76	<b>Molho de tomate tradicional,</b> embalado em sacos plásticos atóxicos. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima impressa na embalagem. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem 340 g	100
77	<b>Molho Shoyu,</b> composição básica, soja, amido, açúcar, sal, vinagre, conservador, acidulante, sequestrante, óleo, acondicionado em garrafa plástica, em frasco de polietileno ou vidro, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote.	Embalagem com no mínimo 150ml	50



	Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
78	<b>Óleo, matéria-prima: soja.</b> Comestível, refinado, para aplicação culinária em geral, tipo puro com baixa acidez, acondicionado em embalagem plástica contendo 900 ml, resistente, transparente, original de fábrica, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de validade estampadas na embalagem. Validade mínima 6 (seis) meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem (900 ml)	500
79	<b>Orégano, tempero seco (folha desidratada):</b> acondicionado em embalagem original de fábrica, com 10 g, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem.	Embalagem com no mínimo 10g	20
80	<b>Pão, tipo: forma, de leite.</b> Em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, devidamente vedada. Fatiado verticalmente isento de gordura trans e mofos. Acondicionado em embalagem com aproximadamente 500 g.	Embalagem com no mínimo 500g	50
81	<b>Pão, tipo: forma, integral.</b> Em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, devidamente vedada. Fatiado verticalmente isento de gordura trans e mofos. Acondicionado em embalagem com aproximadamente 500 g.	Embalagem com no mínimo 500g	50
82	<b>Pescado (filé de tilápia; Oreochromis sp.).</b> Produto obtido por secção longitudinal, íntegro, limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene. Livre de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras; submetido a congelamento rápido e glaciamento individual. Armazenado em temperaturas inferiores a -18°C; transportado em veículo fechado em temperatura ao redor de (-18°C) e nunca superior a (-15°C), em condições que preservem as características do produto congelado, como também a qualidade físico-química, microbiológica e organoléptica. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Peso líquido: 1 kg/embalagem. O produto deverá atender à legislação vigente: deverá ter registro junto ao órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
83	<b>Petit suisse.</b> Produto obtido do leite e/ou leite reconstituído padronizado, com polpa de morango; embalagem com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]),	Embalagem com no mínimo 08 Unidades	120

	condições de armazenamento, data de fabricação e validade. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em bandejas contendo 8 unidades de 45 g, cada uma. Sem danos (embalagens estufadas, furadas ou amassadas) nas embalagens. Validade não superior a 1 (um) mês. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.		
84	<b>Pizza</b> com diversos sabores, pesando aproximadamente 460g. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa contendo no mínimo 01 unidade	150
85	<b>Polvilho Azedo</b> , produto amiláceo extraído da mandioca. Validade superior a 4 meses a partir da data de entrega do produto. Com teor de acidez que o classifique como azedo.	Embalagem com no mínimo 500g	100
86	<b>Pote de sorvete cremoso/massa</b> , sabores variados, à escolha da contratante.	Embalagem com no mínimo 2L	40
87	<b>Preparado sólido para refresco</b> , sabores variados, à escolha da contratante. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 20g	500
88	<b>Queijo relado parmesão</b> , de primeira qualidade, odor suave. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 50 g	108
89	<b>Queijo. Tipo: muçarela</b> , resfriada, de primeira qualidade, cortado em fatias, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem hermeticamente fechada.	Kg	120
90	<b>Quirera</b> , subproduto do milho, de cor amarela, fina. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, transparente, original do fabricante, contendo 500 g. Isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Embalagem com no mínimo 500g	50
91	<b>Refrigerante</b> (Sabores diversos/Variados), Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 2L	120
92	<b>Requeijão cremoso</b> ; queijo processado obtido do cozimento de uma massa de queijo fresco adicionada de sais fundentes, água e creme de leite. Produto sem amido, sem gordura vegetal e sem gordura trans; sem glúten, mantido sob refrigeração (4°C), de modo a garantir sua qualidade físico-química e microbiológica. Acondicionado em embalagem (copo/pote) de polipropileno termoselada, com lacre e tampa;	Embalagem com no mínimo 200g	80

	contendo 200 g do produto por embalagem, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade superior a 100 dias. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.		
93	<b>Sagu</b> , fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem com no mínimo 500g	20
94	<b>Sal refinado</b> , aplicação alimentícia, livre de umidade e sujidades. Teor máximo de sódio: 196 mg/g. Acidez: 7,5. Acondicionado em embalagem original de fábrica, contendo 1 (um) kg, contendo especificação dos ingredientes, com data de fabricação e validade estampadas na embalagem.	Embalagem com no mínimo 1kg	100
95	<b>Salgadinho de milho</b> , sabores: queijo, bacon e presunto – Ingredientes: grits de milho, gordura vegetal, sal, realçador de sabor, glutamato monossódico, corante natural urucum e aromatizante. Embalagem hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 140g	100
96	<b>Salsicha. Tipo: hot dog</b> , resfriada, de primeira qualidade, com odor, sabor e cor característico. A matéria prima utilizada deve ser isenta de parasitas ou qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem hermeticamente fechada. manipulada em condições higiênicas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter apenas os aditivos permitidos pela legislação vigente, como: nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou em combinação. Características organolépticas: (1) não amolecido/pegajoso; (2) Cor, odor e sabor próprios, sem manchas esverdeadas; (3) Sem sinais de descongelamento. Embalagem: deverão ter peso unitário entre 35 e 40 g, acondicionadas à vácuo, em embalagem plástica, atóxica, resistente, com abas superior e inferior totalmente lacradas, em peças de 3 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rotulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: marca do produto e identificação do fabricante, registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção	Kg	100

	Municipal de Produtos de Origem Animal]); data de validade (não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega) ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; componentes do produto, inclusive tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; número do lote (caso utilizado).		
97	<b>Sardinha em conserva</b> em óleo comestível e sal. Embalagem intacta, sem amassados e carimbo certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Fabricação: máximo de 60 dias e data da validade de 10 meses na hora da entrega.	Embalagem com no mínimo 125g	80
98	<b>Suco à base de soja.</b> Com suco de fruta sabores diversos: O produto deverá ser isento de gordura e conter no máximo 25mg de sódio por 100ml. Ingredientes: água, extrato de soja, suco natural, açúcar, acidulante e conservante. Embalagem primária: caixa cartonada asséptica, tipo longa vida, de 1 litro. Embalagem secundária: caixa contendo até 12 unidades. Validade mínima de 6 meses após a data de fabricação.	Litro	200
99	<b>Suco concentrado de frutas</b> (sabores variados): Produto obtido da polpa de frutas, concentrado, podendo ser diluído em água para consumo, com sabores variados. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, livre de sujidades, fermentação ou materiais estranhos. Embalado adequadamente, íntegro, com identificação do produto, prazo de validade e registro conforme legislação vigente.	Embalagem com no mínimo 500ml	100
100	<b>Vinagre de álcool.</b> Envasado em garrafa de polietileno atóxica, resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 750ml	30
101	<b>Abóbora cabotiá</b> , in natura, de 1ª qualidade, com coloração e sabor característicos. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	10
102	<b>Espinafre</b> , características técnicas: deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	20
103	<b>Abacaxi, variedade: pérola</b> estado de maturação de verde para madura. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	105
104	<b>Abobrinha verde</b> , de primeira qualidade, de tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas, firmes, livres de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	kg	90

105	<b>Aipim descascado</b> , in natura, higienizado, de 1ª qualidade, cortado em toletes, de fácil cozimento e congelamento rápido. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	105
106	<b>Alface crespa</b> , in natura, em formação de cabeça, as folhas devem estar brilhantes, firmes e sem áreas escuras.	unidade	180
107	<b>Alho</b> , de primeira qualidade: cabeça inteiras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho.	kg	60
108	<b>Banana, variedade: prata</b> . Em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, climatizada, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	kg	240
109	<b>Batata doce</b> , roxa, lavada, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	70
110	<b>Batata inglesa</b> , lavada, de primeira qualidade, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem partes escuras ou esverdeadas, sem corpos estranhos ou terra aderindo a superfície externa.	kg	300
111	<b>Beterraba</b> , in natura, tamanho médio. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	90
112	<b>Brócolis</b> , in natura, vigorosa, com cabeças compacta, sem manchas escuras, extremamente firme, livre de material terroso. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Intactas, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	180
113	<b>Cebola branca</b> , de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	kg	90
114	<b>Cenoura</b> , nova, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme, tamanho médio, casca sã, sem rupturas, sem rachaduras ou cortes na casca. Suficientemente desenvolvidas. Sem danos resultantes de lesão física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	75

115	<b>Cheiro-verde (cebolinha e salsinha):</b> Produtos in natura, frescos, com coloração verde característica, livres de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Devem apresentar boa aparência, sem folhas murchas, amareladas ou danificadas, e estar em condições adequadas para consumo.	unidade	180
116	<b>Couve-flor</b> , in natura, com cabeças compactas, de cor branca ou creme. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Intactas, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	100
117	<b>Couve-manteiga</b> , in natura, de 1ª qualidade, acondicionadas em maço.	Unidade	135
118	<b>Laranja, variedade: pera.</b> Madura, de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos (partes escuras ou furadas), firmes e com brilho, com casca fina.	kg	165
119	<b>Limão, variedade: Taiti.</b> De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	kg	90
120	<b>Maçã, variedade: gala.</b> Vermelha, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	kg	165
121	<b>Mamão, variedade: formosa.</b> Primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	kg	105
122	<b>Mandioquinha salsa</b> , tipo: extra comum. Primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	kg	90
123	<b>Manga, variedade: Palmer.</b> Primeira qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.	kg	80
124	<b>Maracujá amarelo.</b> De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	30

125	<b>Melancia</b> , de primeira qualidade: tamanho regular, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura (a ponto de permitir a manipulação e o transporte sem danos físicos que afetem sua higidez), com polpa firme e intacta, sem manchas ou defeitos na casca. Fornecimento a granel	unidade	80
126	<b>Melão, variedade: amarelo.</b> Primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, danos físicos ou mecânicos. Bem desenvolvido e maduro (80 a 90% de maturação). Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	unidade	90
127	<b>Morango</b> , primeira qualidade, sem partes escuras ou furadas, sem amassados e rachaduras, em grau médio de amadurecimento.	bandeja	250
128	<b>Ovos brancos tipo médio</b> , frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica, contendo 12 ovos e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	dúzia	200
129	<b>Ovos vermelho, “tipo grande”</b> , casca lisa, sem granulações, enrugamentos e fissuras. Os ovos deverão estar limpos. Validade até 10 dias, a partir da data de entrega, caso não seja transportado sob refrigeração (4°C); se transportado sob refrigeração, validade até 60 dias. Embalagem: em caixas de papelão, fechadas, adequadas para 12 unidades, com registro no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.	dúzia	330
130	<b>Pepino verde</b> , padrão médio e uniforme, casca lisa, de primeira qualidade.	kg	60
131	<b>Repolho verde</b> , in natura. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	120
132	<b>Tomate, variedade: saladete.</b> Vermelho, tamanho: de médio à grande. Com aproximadamente 60% de maturação, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	kg	180
133	<b>Uva tipo: Niágara</b> , in natura, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, com polpa firme e intacta. Sem sinais de	kg	180



	murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.		
--	--	--	--