



MUNICIPIO DE MANGUEIRINHA-PR

CNPJ: 77.774.867/0001-29

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD – Nº 13/2024

INFORMAÇÕES DA DEMANDANTE	
Requisitante(Secretaria/Departamento): Secretaria de Educação	
Responsável da unidade requisitante: Valdemar Sbalcheiro	
Cargo/Função: Secretário	
Matrícula: 195777	
Responsável pela demanda: Valdemar Sbalcheiro	
Cargo/Função: Secretário	
Matrícula: 195777	
Endereço eletrônico(E-mail): pedagogia@mangueirinha.pr.gov.br Merenda.mangueirinha@outlook.com	Telefone Fixo: (46)32432303 Telefone Cel: (46) 999418351 Telefone Cel: (46) 988363674
Grau de prioridade: (X) Alta; () Média; () Baixa	
INDICAÇÃO DOS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO E RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO	
Planejamento e titular e substituto: Vanessa Pan	Integrante Setorial, titular e substituto: ... Solange Luiza da Silva Moraes Giordani
Fiscalização e titular e substituto: Lucia Aparecida Borges	Gestor do Contrato, titular e substituto: Valdemar Sbalcheiro

Descrição sucinta do objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da merenda escolar para atender as demandas das Escolas e CMEIs desta municipalidade conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação de acordo com os quantitativos e especificações contidos neste DFD.

INFORMAÇÕES DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO	
TIPO DO ITEM	
(X) Material de consumo	() Equipamento/material permanente
() Serviço continuado	() Serviço não continuado
() Obra	() Serviço de engenharia

FORMA DE CONTRATAÇÃO SUJERIDA						
☐ Concorrência			☐ Inexigibilidade			
☐ Dispensa			☒ Pregão			
Justificativa da necessidade da contratação A Secretaria Municipal de Educação e Cultura, e o Setor da Merenda Escolar de Mangueirinha-PR, consideram a necessidade anual da compra de gêneros alimentícios para oferta aos órgãos escolares atendidos no município, sendo eles: 9 unidades escolares de ensino pré escolar e fundamental, e 4 unidades de ensino infantil (Cmeis), as quais somam a média anual de 1960 alunos matriculados entre ensino integral e parcial. Sabe-se que alimentação escolar é parte do processo de aprendizagem, sendo de fundamental importância para o desenvolvimento integral de crianças e adolescentes, uma vez onde é o ambiente escolar que acompanha todas as fases de desenvolvimento, desde a primeira infância, etapa esta que começa a se moldar os hábitos alimentares que repercutirão por toda a vida. Sendo que uma alimentação saudável deve ser composta essencialmente por alimentos <i>in natura</i>, ou minimamente processados como sugere o Guia Alimentar para a População Brasileira, e o Guia Alimentar para Crianças brasileiras menores de 2 anos, do Ministério da Saúde. A escola tem o papel de fornecer a refeição baseada nas recomendações nutricionais de cada criança, promovendo ações capazes de introduzir novos alimentos e fazer com que o estudante conheça, ingira e manipule esses alimentos. Para a recomendação diária de energia, utilizam-se valores de referência ofertados pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), de 2001, a resolução 26 de junho de 2013 do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a NR6/2020 quais quais trazem que as unidades escolares que atuam em período integral devem atender 70% das necessidades nutricionais diárias de crianças e adolescentes, e unidades escolares que atendem em período parcial, devem atender de 20 % a 30% das necessidades diárias dos mesmos.						
Resultados pretendidos/solução: - Proteger os alunos da má nutrição em todas as suas formas; - Prevenir doenças crônicas não transmissíveis (DCNT); - Garantir e prezar pelos DHAA; - Incentivar um maior consumo de alimentos <i>in natura</i> e pouco ofertados em casa; - Realizar educação nutricional, através da oferta e prática de hábitos saudáveis dentro do ambiente escolar; - Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento psicossocial, de aprendizagem contribuindo para o rendimento escolar adequado para cada faixa etária; - Oferecer refeições bem preparados e seguras, sem risco para a saúde dos alunos.						
Estimativa das quantidades • A presente quantidade de aquisição de gêneros alimentícios da merenda escolar foi estabelecida, com análise da quantidade utilizada pelo setor de merenda escolar da Secretaria de Educação no ano de 2023, chegando as quantidades por itens conforme dados do uso da última licitação, assim, chegou-se a conclusão que deve-se deixar uma margem para possíveis emergências, estipulando o quantitativo abaixo.						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Preço unitário máximo	Justificativa das alterações	

1.	ABACAXI PÉROLA in natura, tamanho tipo 8, apresentando grau de maturação de 80 a 90%, permitindo suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	UNID.	4.500		
2.	ABOBRINHA ITALIANA , de 1ª qualidade, tamanho médio, sã, sem rupturas, limpa, devidamente acondicionadas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, ou caixa conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. De acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas	KG	600		
3.	AÇAFRÃO PÓ FINO , homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 50 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. OBS: O produto das marcas INCAS / GERIBA / BEIJA FLOR já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNID.	1.200		(A quantidade foi aumentada devido ao saldo anterior não ter sido suficiente, vindo a faltar no ano de 2023)
4.	AÇÚCAR CRISTAL , branco de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente e resistente, original do fabricante, com 5 Kg, aspecto granuloso de fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo aproximadamente 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser de origem vegetal fabricado a partir de sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, não contendo glúten, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), na embalagem	PCT	1.500		(A quantidade foi diminuída, devido ao fato de não ser mais enviado açúcar para as Cmeis, com isso a quantidade será reduzida)

	deve constar informações do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses e lote. OBS: O produto das marcas ALTO ALEGRE / CRISTAL / ESTRELA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
5.	AÇÚCAR REFINADO – De 1ª qualidade. Sacarose de cana-de-açúcar na cor branca com moagem refinada - Embalagem em plástico resistente contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade (Resolução 12/78 Min da Agricultura e/ou Min Saúde) - Embalagem de 5 kg. OBS: O produto das marcas ALTO ALEGRE / UNIÃO / CARAVELAS já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	150		(A quantidade foi diminuída, devido ao fato de não ser mais enviado açúcar para as Cmeis, com isso a quantidade será reduzida)
6.	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% Stévia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, peso mínimo 60 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega. OBS: O produto da marca STÉVIA NATUS / MAGRO já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	50		(Alterada a gramagem e incluso nova marca pré aprovada)
7.	ÁGUA DE COCO 100% INTEGRAL, não reconstituída. Embalagem de 200 a 300 ml, sendo sem adição de açúcares e sem conservantes, principais componentes: sódio, potássio, magnésio e vitamina C. OBS: O produto da marca CAMPO LARGO / DO BEM / VILLA PIVA já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de	UNI	8.000		(Produto novo, solicitado para substituir o item néctar de frutas para ser ofertado em dias festivos, como: dia das páscoa, dia das crianças, aniversários coletivos, festa de final de ano, jogos escolares, piquenique entre outros) 

	amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
8.	ÁGUA DE COCO 100% INTEGRAL , não reconstituída. Embalagem de 900 ml a 1 litro, sendo sem adição de açúcares e sem conservantes, principais componentes: sódio, potássio, magnésio e vitamina c. OBS: O produto da marca CAMPO LARGO / DO BEM / VILLA PIVA já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	10.000		(Produto novo, solicitado para ser ofertado em dias letivos normais, principal, para as Cmeis as quais necessitam de uma alimentação sem açúcar)
9.	ALHO EM CABEÇA de primeira qualidade, tamanho GRANDE tipo 6, sem fermento ou defeitos, tenro. OBS: O produto da marca CANTU já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante.	KG	500		
10.	ALIMENTO E/OU SUPLEMENTO para nutrição enteral e/ou oral. Especialmente desenvolvida para atender as necessidades de crianças de 1 a 10 anos de idade. Embalagem contendo no mínimo 400 gr., com validade mínima de 01 ano. OBS: O produto NUTREN JUNIOR já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	50		(Foi diminuído a quantidade devido ao ano anterior não ter recebido nenhum laudo de aluno com a patologia específica)
11.	AMEIXA IMPORTADA , tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, acondicionada em embalagem resistente.	KG	1.500		(Produto novo, solicitado para compor o quadro de alimentos a serem ofertados aos Cmeis, e também para eventos de educação nutricional realizados pelas nutricionistas e professoras em dias letivos para escolas e Cmeis)

12.	AMENDOIM TORRADO, sem pele e sem sal, selecionado, tipo 1, grãos com casca lisa, cor uniforme, sem mancha, tom rosa ao vermelho forte, isento de sujidades, mofo, carunchos, larvas e materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico atóxico de 500g. Prazo de validade não inferior a 12 meses da data de fabricação. OBS: O produto das marcas GERIBA / ZAELI já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	1.500		
13.	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso, deve estar sob a forma de pó e produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, umidade máxima de 14%, acidez de 2,5%, mínimo de 84% de amido e resíduo mineral fixo de 0,2%, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polietileno leitoso de 1 kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). OBS: O produto das marcas APTI / LORENZ / CINDERELA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	400		(Foi diminuída a quantidade devido à redução nas quantidades utilizadas no ano de 2023. E foi incluso nova marca pré aprovada)
14.	ARROZ BRANCO TIPO 1, de primeira qualidade. Produto obtido a partir de matéria prima sã e limpa isento de matéria terrosa, detritos, cascas, cor própria, cheiro característico, sem odor. Embalagem contendo 5 kg, com data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. OBS: O produto das marcas RAMPINELLI / DELLARROZ / SABOR SUL já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de	PCT	600		(Foi diminuída a quantidade devido à redução nas quantidades utilizadas no ano de 2023.)

	apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
15.	ARROZ INTEGRAL, características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada e empapamento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. OBS: O produto das marcas RAMPINELLI / SABOR SUL / URBANO já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	800		Manter o saldo igual ao anterior
16.	ARROZ PARBOILIZADO, classe longo fino, polido, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, resistente e transparente, com 5 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ser de procedência nacional e ser de safra corrente, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), informações do fabricante, especificação do produto, data de validade e lote, estampados na embalagem, sem glúten, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso anterior à cocção, devendo também apresentar coloração branca, sem odor, grãos íntegros e soltos após o cozimento. OBS: O produto das marcas FEMILA / SABOR SUL / RAMPINELLI já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	4.000		Manter o saldo igual ao anterior
17.	AVEIA EM FLOCOS FINOS , produto resultante da moagem de grãos de aveia	CX	1.000		(Aumentada a quantidade devido ao fato de no ano de 2024

	após limpeza e classificação, com valor, acondicionada em embalagem secundária sendo essa caixa de papel (papelão) 150 a 200 gramas, original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), 100% natural, sem aditivos ou conservantes. OBS: O produto da marca APTI / ZAELI / NATURALLE já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				as preparações sem açúcar que estarão nos cardápios serão a base de aveia na composição, e também devido ao cardápio das escolas também apresentarem preparações específicas com aveia, com isso aumenta a quantidade enviada)
18.	BANANA CATURRA, in natura de boa qualidade, ou seja, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida pelo produto, para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	20.000		
19.	BANANA PRATA – in natura, de primeira qualidade, de tamanho médio, e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas de 16 a 20 Kg. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida pelo produto, para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	10.000		
20.	BATATA DOCE ROXA – lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem	KG	2.000		(Foi diminuída a quantidade devido ao ano de 2023, termos conseguido comprar através da chamada pública do PNAE, o qual supriu boa parte da demanda solicitada.)

	etiqueta de pesagem. De acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.				
21.	BATATA TIPO INGLESA , especial de primeira qualidade, lavada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de fermento ou defeitos (rachaduras, perfurações, e cortes), sem manchas, sem danos físicos e mecânicos (podridão) e inseto de parasitas e larvas, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/PR.	KG	7.000		(Foi diminuída a quantidade devido ao ano de 2023, termos tido uma demanda menor o que entendemos que será próxima ao ano de 2024)
22.	BETERRABA , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida pelo produto mantenham sua temperatura e qualidade desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte.	KG	2.000		
23.	BISCOITO DE ARROZ, SEM GLÚTEN , Ingredientes: arroz, fibras vegetais e sal. Embalagem mínima de 150g. OBS: O produto da marca CAMIL / RAMPINELLI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	50		(Foi diminuído a quantidade devido ao ano anterior não termos recebido nenhum laudo de aluno com a patologia específica)
24.	BISCOITO INTEGRAL cream cracker. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual	PCT	700		(Foi diminuído a quantidade, pois no ano de 2024 não será enviado mais biscoitos industrializados para as Cmeis, sendo ele ofertado ainda apenas para escolas e pré

	(SIE). EMBALAGEM: mínima de 400g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. OBS: O produto das marcas PARATI / GERMANI / CASAREDO já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				escolas que ofertam café da manhã)
25.	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE, tipo água e sal ou cream cracker, embalagem mínima de 370 gr. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). OBS: O produto das marcas LIANE / PICCININI já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	400		(Foi alterada a MARCA PRÉ APROVADA,)
26.	BISCOITO SALGADO tipo água e sal ou cream cracker, embalagem mínima de 350 gr. O biscoito deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos 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 primária em pacotes impermeáveis lacrados, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). OBS: O produto das marcas PARATI / ISABELA / DIANA já foram testados e aprovados pela comissão de análise	PCT	1.000		

	sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
27.	CACAU EM PÓ 100% cacau, sem adição de açúcar ou edulcorantes. Embalagens de 200 g. prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega. OBS: O produto da marca APTI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNID.	800		
28.	CAFÉ EM PÓ tipo tradicional, pó homogêneo, grão torrado e moído com predominância arábica de torração média, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasita/larvas e detritos animais e vegetais, acondicionado em embalagem aluminizada, fechado a vácuo hermeticamente em pacote com 500gr. Deve ter registro obrigatório nos órgãos competentes e selo ABIC, validade mínima de 6 meses da entrega. OBS: O produto da marca COAMO já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	1.000		(Foi diminuído a quantidade, pois desde o ano de 2023, já não está mais sendo enviado as Cmeis, devido normas da resolução Nº 06/2020, sendo ele ofertado ainda apenas para escolas e pré escolas.)
29.	CANELA EM CASCA pau ou rama, embalagem: pacote com 10 gr., o produto deverá apresentar registro no órgão competente. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. OBS: O produto das marcas INCAS / APTI já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	600		
30.	CANELA EM PÓ embalagem com 10 gr., com textura fina e homogênea, deverá	UNI	300		

	apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos coloração claro demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. OBS: O produto da marca INCAS / APTI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
31.	CANJICA DE MILHO BRANCA tipo 1, embalagem de 500 gr. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. OBS: O produto das marcas PINDUCA / INCAS / YOKI já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	600		
32.	CANJQUINHA DE MILHO (QUIRERA) tipo 1 embalagem de 500 gr. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. OBS: O produto das marcas PINDUCA / INCAS / ZAELI já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	2.000		
33.	CARNE BOVINA DE PANELA SEM OSSO, tipo coxão mole, patinho ou fraldinha, sendo entregue congelada. Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (saco plástico transparente intacto, atóxico, de polietileno 140 micras em embalagem dupla para não vazamento de sangue, resistente à manipulação e transporte). Peso líquido: Pacotes de 01 a 05 kg. O produto deverá apresentar validade mínima	KG	5.500		(Foi diminuído a quantidade devido a comparação realizada no ano de 2023. Onde ainda sobrou saldo) 

	de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Critérios de avaliação do produto: deve apresentar no máximo 10% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada a carne deve: apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; estar de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: SIM/POA; procedência e lote; data de fabricação e validade; nome do fornecedor, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, quantidade (peso), identificação do tipo da carne, além da informação nutricional. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega.				
34.	CARNE BOVINA, tipo alcatra, fraldinha, filé duplo, contra filé sendo entregue resfriada e temperada. Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (saco plástico transparente intacto, atóxico, de polietileno 140 micras em embalagem dupla para não vazamento de sangue, resistente à manipulação e transporte). Peso líquido: Pacotes com peças de 01 a 05 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Critérios de avaliação do produto: deve apresentar no máximo 10% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada a carne deve: apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância	KG	1.000		(Produto novo a ser incluso, solicitado para ser testado no ano de 2024, ofertado em dias festivos, como: espetinho para as festa de final de ano entre outros)

	contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; estar de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: SIM/POA; procedência e lote; data de fabricação e validade; nome do fornecedor, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, quantidade (peso), identificação do tipo da carne, além da informação nutricional. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega.				
35.	CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA , tipo coxão mole, patinho ou fraldinha, sendo entregue congelada. Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada (saco plástico transparente intacto, atóxico, de polietileno 140 micras em embalagem dupla para não vazamento de sangue, resistente à manipulação e transporte). Peso líquido: Pacotes de 01 e 05 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Critérios de avaliação do produto: deve apresentar no máximo 10% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada a carne deve: apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; estar de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: SIM/POA; procedência e lote; data de fabricação e validade; nome do fornecedor, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, quantidade (peso), identificação do tipo da carne, além da informação nutricional. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá	KG	3.500		(Foi diminuído a quantidade devido a comparação realizada no ano de 2023. Onde ainda sobrou saldo)

	apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega.				
36.	CARNE MOÍDA DE SEGUNDA, tipo acém, paleta ou agulha, sendo entregue congelada. Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada (saco plástico transparente intacto, atóxico, de polietileno 140 micras em embalagem dupla para não vazamento de sangue, resistente à manipulação e transporte). Peso líquido: Pacotes de 01 e 05 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Critérios de avaliação do produto: deve apresentar no máximo 10% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada a carne deve: apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; estar de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: SIM/POA; procedência e lote; data de fabricação e validade; nome do fornecedor, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, quantidade (peso), identificação do tipo da carne, além da informação nutricional. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega.	KG	6.000		
37.	CARNE SUÍNA – tipo pernil, sem pele, cortado em pedaços (cubos, com espessura de 4-6 cm), congelado. Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada (saco plástico transparente intacto, atóxico, de polietileno 140 micras em embalagem dupla para não vazamento de sangue, resistente à manipulação e transporte).	KG	4.500		

	Peso líquido: Pacotes de 01 e 05 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Critérios de avaliação do produto: deve apresentar no máximo 10% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada a carne deve: apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; estar de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: SIM/POA; procedência e lote; data de fabricação e validade; nome do fornecedor, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, quantidade (peso), identificação do tipo da carne, além da informação nutricional. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega.				
38.	CEBOLA cabeça, de boa qualidade, branca, não brotada, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	2.000		(Foi diminuído a quantidade devido a comparação realizada no ano de 2023. Onde ainda sobrou saldo)
39.	CENOURA, fresca de primeira qualidade, de tamanho médio, tenra, uniforme, sem ferimentos, defeitos ou mofo, sem terra ou corpo estranho aderido à sua superfície externa (limpas), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	2.500		

	Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.				
40.	CEREAL MATINAL DE MILHO FLOCADO SEM AÇÚCAR , Ingredientes: milho, farinha de arroz, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, ácido ascórbico (vitamina c), óxido de zinco (zinco), niacinamida, ferro reduzido (ferro), palmitato de retinol (vitamina a), cloridrato de piridoxina (vitamina b6), riboflavina (vitamina b2), mononitrato de tiamina (vitamina b1), ácido fólico (vitamina do complexo b) cobalamina (vitamina b12). Óleo de palma, cacau em pó, massa de cacau, leite em pó integral, farinha de aveia, glicose, vitaminas e sais minerais, mel, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagens de no mínimo 500 gramas. OBS: O produto da marca ALCAFOODS já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	3.500		
41.	CHÁ MATE , sabor natural para infusão, tostado. Embalagem de 250 gr. Livre de parasitas, mofo e de qualquer substância nociva, odores estranhos, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. OBS: O produto da marca MATTE LEÃO / CHILENO já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	CX	1.500		(Foi diminuído a quantidade devido a comparação realizada no ano de 2023. Onde ainda sobrou saldo, sendo também que este produto não pode ser enviado as Cmeis devido a Normativa 06/20)
42.	CHÁ SABORES EM SACHÊS , embalagem: caixa contendo 10 unidades SABORES (CAMOMILA, CIDREIRA E ERVA DOCE). Validade de 06 meses no momento da entrega.	CX	400		(Foi diminuída a quantidade devido ao fato deste produto não ter boa aceitação, onde o mesmo é ofertado

	OBS: O produto da marca MATTE LEÃO / CHILENO já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				principalmente nas Cmeis, precisando ser sem açúcar, incluso novo sabor que está em vermelho)
43.	CHÁ SABORES EM SACHÊS, embalagem: caixa contendo 25 unidades SABORES (MAÇA COM CANELA). Validade de 06 meses no momento da entrega. OBS: O produto da marca MATTE LEÃO / CHILENO já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	CX	400		(Produto novo a ser incluso para teste, pois a crianças não apresentam boa aceitação dos licitados anteriormente)
44.	CHÁ SABORES EM SACHÊS, embalagem: caixa contendo 25 unidades SABORES (MORANGO). Validade de 06 meses no momento da entrega. OBS: O produto da marca MATTE LEÃO / CHILENO já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	CX	400		(Produto novo a ser incluso para teste, pois a crianças não apresentam boa aceitação dos licitados anteriormente)
45.	CHÁ SABORES EM SACHÊS, embalagem: caixa contendo 25 unidades SABORES (FRUTAS VERMELHAS). Validade de 06 meses no momento da entrega. OBS: O produto da marca MATTE LEÃO / CHILENO já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	CX	300		(Produto novo a ser incluso para teste, pois a crianças não apresentam boa aceitação dos licitados anteriormente)
46.	CHOCOLATE EM PÓ, Produto obtido pela mistura do cacau em pó a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos, cascas de semente, pó homogêneo, cor própria, cheiro característico, sabor doce e próprio,	UNI	2.000		(Foi acrescentada nova marca pré aprovada)

	apresentando 50% de cacau, com validade de 180 dias após a entrega do produto no estoque da merenda escolar. O mesmo deverá estar de acordo com a NTA-40 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em caixas, latas ou sacos plástico atóxicos de 1 kg, com data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. OBS: O produto da marca APTI / MALKEN já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
47.	COCO RALADO EM FLOCOS FIOS MÉDIO OU LONGOS sem açúcar, sem glúten, desidratado contendo polpa de coco, parcialmente desengordurada. Embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. OBS: O produto das marcas ADEL COCO / COPRA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	1.500		(Foi acrescentada nova marca pré aprovada e alterada a gramagem e o texto)
48.	COLORÍFICO (colorau) alimentício, pó fino, a base de urucum, cor alaranjada, acondicionado em pacote com 500 gramas, validade mínima de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega. OBS: O produto da marca APTI / INCAS já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	700		
49.	COXA SOBRECOXA de frango. Embalagem de 15 kg a 20 kg, Validade: o produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da data de fabricação. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, não poderá apresentar sinais de	KG	7.300		

	descongelamento no momento da entrega, como gelo avermelhado ou líquidos pegajosos na embalagem, e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução, será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou à deterioração, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: SIF; procedência e lote; data de fabricação e validade, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, quantidade (peso), além da informação nutricional. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega.				
50.	CARNE DE FRANGO CAIPIRA , picado, congelado. Com teor total de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme e não amolecida, odor e cor característicos. Isento de miúdos. Não deve apresentar formação de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações e coágulos e queimadura por congelamento. Embalagem de polietileno atóxico resistente, apresentando rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número de serviço de inspeção sanitária do estabelecimento do produtor, peso, lote e data de validade. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega.	KG	2.300		(Produto novo solicitado para teste, em futura substituição a coxa e sobrecoxa, principalmente devido a comparação da composição nutricional do produto, pois o mesmo não apresenta promotores de crescimento como antibióticos, e hormônios, trazendo com uma alimentação adequada para nossos alunos)
51.	CRAVO DA ÍNDIA . Obtido do botão floral de espécime genuína de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios, isento de detritos do próprio produto e impurezas dos grãos ou sementes. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Embalado em embalagem plástica transparente, fornecido em pacotes de 10 a 15 g. OBS: O produto da marca INCAS / APTI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob	UNI	500		(Foi aumentada a quantidade, devido a comparação com o ano de 2023 onde foi usado todo o saldo disponível, e alterada gramagem e marca)

	solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
52.	CREME DE LEITE UHT elaborado com gordura láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 03 meses e embalagem tetra Pack com 200 gr. (caixinha) com peso líquido de 200g. OBS: O produto das marcas FRIMESA / SANTA CLARA / PIRACANJUBA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	2.000		(Foi aumentada a quantidade devido a comparação com o ano de 2023, onde foi usado todo o saldo disponível.)
53.	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE , produto específico para dietas com restrição a lactose, o produto deve conter a enzima lactase, embalagem: tetra Pack com 200 gr. OBS: O produto das marcas FRIMESA / PIRACANJUBA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	300		(Foi aumentada a quantidade devido a comparação com o ano de 2023, onde foi usado todo o saldo disponível.)
54.	DOCE DE FRUTAS pastoso, resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de frutas ou vegetais ou leite, com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do Ph e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Deve ser produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação, em estabelecimento possuidor de licença sanitária. Fornecimento: embalagens plásticas atóxicas ou de vidro com 1 kg. OBS: O produto das marcas FRIREGGIO / OLIVEIRA / AUREA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação	UNI	200		(Foi diminuído a quantidade, pois foi incluso o produto na chamada pública do Pnae)

	para realização de teste sensorial.				
55.	DOCE DE LEITE pastoso, resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de frutas ou vegetais ou leite, com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do Ph e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Deve ser produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação, em estabelecimento possuidor de licença sanitária. Fornecimento: embalagens plásticas atóxicas ou de vidro com 1 kg. OBS: O produto das marcas AMANHECER / OLIVEIRA / AUREA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	200		(Foi diminuído a quantidade, pois foi incluso o produto na chamada pública do Pnae)
56.	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE p/ sorvete, embalagem 200 gr. OBS: O produto da marca SELECTA / MARVI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	300		(Foi acrescentada nova marca pré aprovada)
57.	ERVILHA CONGELADA, sem corantes, embalagem plástica com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre conservação doméstica e registro de inspeção. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. Embalagem de 300 gramas. OBS: O produto das marcas PREDILETA / COPACOL / LAR já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	2.000		(Foi aumentado a quantidade pois em comparação com o ano de 2023 foi utilizado todo o saldo disponível)
58.	ESSÊNCIA DE BAUNILHA embalagem de 30 ml. OBS: O produto das marcas FLEISCHMANN / DR. OETKER / INCAS já foram testados e aprovados pela comissão	UNI	200		

	de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
59.	EXTRATO DE TOMATE , concentrado. Não podendo estar violada, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Ingredientes: Tomate, não conter glúten, sal e açúcar. Embalagem mínima de 300 gr. OBS: O produto das marcas ELEFANTE / RAMY já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	500		(Foi diminuído a quantidade, pois foi incluso o produto na chamada pública do Pnae, e reformulado o texto com base na normativa nº06/20)
60.	FARINHA DE MILHO tipo biju amarelo de primeira qualidade, embalada em saco plástico resistente. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote. Embalagem de 01 kg. OBS: O produto da marca CINDERELA / MONTE CLARO já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	1.500		
61.	FARINHA DE TRIGO , especial tipo 1, contendo glúten, produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%, com no mínimo 6% de glúten seco de lipídio acondicionada em embalagem de papel de 5 Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no. mínimo 4 meses, enriquecida com ferro e ácido fólico,	PCT	2.000		

	produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). OBS: O produto das marcas COAMO / ANACONDA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
62.	FEIJÃO CARIOCA, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g: 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). OBS: O produto da marca CANTU / CINDERELA / ZAELI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	1.500		
63.	FEIJÃO PRETO tipo 1, novo, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 12,2g de carboidrato, 22g de proteína e 0,3g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da	PCT	3.000		(Foi diminuído a quantidade devido a comparação com o ano de 2023, onde sobrou do saldo disponível.)

	Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). OBS: O produto da marca CANTU / CINDERELA / ZAELI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
64.	FERMENTO BIOLÓGICO, seco para pão, ausente de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Fornecimento: embalagem de 500g. OBS: O produto da marca APTI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	500		
65.	FERMENTO QUÍMICO seco para bolo, pó fino, homogêneo, coloração branca, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade, não contendo glúten, acondicionado em embalagem mínima de 200 gr. original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). OBS: O produto da marca APTI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	650		
66.	FILE DE TILÁPIA, sem espinhos/espinhas, pele ou gordura, de 1ª qualidade, com ausência de sinais de descongelamento ou cristais de gelo. Inspecionado pelo	KG	3.500		(Foi aumentado a quantidade pois em comparação com o ano de 2023 o saldo solicitado não foi

	Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica. Podendo ser de até 05 kg, na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínima de 03 (três) meses a contar a partir da data de entrega. Deverá apresentar aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte. À entrega deverá ser realizada conforme agendamento com o setor da merenda escolar. PRECISA DE ALVARÁ				suficiente)
67.	FÓRMULA INFANTIL de 0 há 6 meses, com prebióticos, DHA, ARA e NUCLEOTIDEOS. Isenta de sacarose e glúten e acrescida de prebióticos. Apresentar 0,4g de fibras em 100 ml, sendo 0,4g de galacto oligossacarídeos e 0,04g de fruto oligossacarídeos. Constituída de vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos que atendam as recomendações do códex alimentarius FAO/OMS. Com rotulagem de acordo com a legislação vigente, orientação de preparo, completa e relativa a cada tipo de regime de acordo com as disposições das normas especificadas. Indicação de suas finalidades conforme a respectiva classificação. Embalagem lata de 800g. OBS: O produto das marcas NAN 1 CONFOR já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	300		
68.	FÓRMULA INFANTIL de 0 há 6 meses, com prebióticos, DHA, ARA e NUCLEOTIDEOS. Isenta de sacarose e glúten e acrescida de prebióticos. Apresenta 0,8g de fibras em 100 ml, sendo 0,72g de galacto oligossacarídeos e 0,08g de fruto oligossacarídeos. Constituída de vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos que atendam as recomendações do códex alimentarius	UNI	300		

	FAO/OMS. Com rotulagem de acordo com a legislação vigente, orientação de preparo, completa e relativa a cada tipo de regime de acordo com as disposições das normas especificadas. Indicação de suas finalidades conforme a respectiva classificação. Embalagem lata de 800g. OBS: O produto das marcas APTAMIL 1 PREMIUM já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
69.	FÓRMULA INFANTIL DE 1 A 3 ANOS, com DHA, ARA, PREBIÓTICOS E TAURINA. Fórmula infantil para lactentes de 1 a 3 anos contendo lactose, óleos vegetais, leite desnatado, proteína do soro do leite e fibras alimentares Atendendo as recomendações do Códex Alimentarius FAO/OMS. Lata 800g. OBS: O produto das APTANUTRI PREMIUM 3 já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	600		(Foi diminuído a quantidade devido a comparação com o ano de 2023, onde sobrou do saldo disponível.)
70.	FÓRMULA INFANTIL de 1 há 3 anos, com prebióticos, DHA, ARA e NUCLEOTIDEOS e PREBIÓTICOS. Devem conter proteína: de 70% de soro de leite e 30 % de caseína, gorduras vegetal 96,4% gordura láctea 3,4% óleo de peixe 0,2%. Carboidrato: lactose 82,5% maltodextrina 17,5%, contendo vitaminas, minerais, oligoelementos que atendam as recomendações do códex alimentarius FAO/OMS. Com rotulagem de acordo com a legislação vigente, orientação de preparo, completa e relativa a cada tipo de regime de acordo com as disposições das normas especificadas. Indicação de suas finalidades conforme a respectiva classificação. Embalagem lata de 800g. OBS: O produto das marcas NANLAC COMFOR 1 a 3 já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz	UNI	800		(Foi diminuído a quantidade devido a comparação com o ano de 2023, onde sobrou do saldo disponível.)

	necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
71.	FÓRMULA INFANTIL para lactentes com intolerância a lactose, de 0 a 12 meses. Isenta de lactose, com DHA e ARA e nucleotídeos, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Apresentação em lata com aproximadamente 400g. OBS: O produto das marcas NAN SL já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	200		
72.	FÓRMULA INFANTIL para lactentes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja. Lata 800g. OBS: O produto das marcas NAN SOY / APTAMIL PROEXPERT SOJA já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	200		(Foi alterada a marca pré aprovada,)
73.	FÓRMULA INFANTIL , com prebióticos. Formula infantil para lactentes de 06 a 12 meses com proteínas lácteas, óleos vegetais, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, Atendendo as recomendações do Código Alimentarius FAO/OMS. Lata 800g. OBS: O produto das marcas NAN CONFOR 2 já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	600		(Foi diminuído a quantidade devido a comparação com o ano de 2023, onde sobrou do saldo disponível.)
74.	FÓRMULA INFANTIL , com prebióticos. Formula infantil para lactentes de 06 a 12 meses com proteínas lácteas, óleos vegetais, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, Atendendo as recomendações do Código Alimentarius FAO/OMS. Lata 800g. OBS: O produto das Marcas APTAMIL 2 já	UNI	600		(Foi diminuído a quantidade devido a comparação com o ano de 2023, onde sobrou do saldo disponível.)

	foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
75.	FRUTAS VERMELHAS CONGELADAS, mix composto por: morango, amora, framboesa e mirtilo. Pacote de 1 kg; Obtida Da Parte Comestível Da Fruta; Sem Aditivos e Sem açúcar, Apresentando Cor, Sabor e Aroma Próprios Da Fruta; Conservada e Transportada Em Temperatura de -18°C Ou Mais Frio; Com Validade Mínima Na Data Da Entrega de 20 Meses; Embalagem Primária Plástica, Atóxica e Lacrada; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 6.871/09; Instrução Normativa Mapa 49/18, Instrução Normativa Sda 37/18 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	KG	2.000		(Produto novo, solicitado para ser ofertado em dias letivos normais de acordo com o cardápio proposto, principal para as Cmeis as quais necessitam de uma alimentação sem açúcar)
76.	FUBÁ PRÉ COZIDO tipo 1. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do milho. Previamente lavado e isento de radical cianeto. Livre de matéria terrosa parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter no máximo 14% de umidade. Com validade mínima de 12 meses. Embalagem em saco de polietileno atóxico resistente com 1 kg. OBS: O produto da marca SINHA / ZAELI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	KG	1.500		
77.	GELATINA EM PÓ INCOLOR SEM SABOR e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico, atóxico pesando 24 gramas cada. VALIDADE: Prazo mínimo de 10 (dez) meses a contar da data de entrega do produto. OBS: O produto da marca FLEISCHANN / DR. OETKER já foi testado e aprovado pela comissão de análise	UNI	500		(Produto novo, solicitado para ser ofertado em dias letivos normais, em substituição a gelatina convencional que não será mais ofertada, principal para as Cmeis as quais necessitam de uma alimentação

	sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				sem açúcar)
78.	GOIABADA tipo cascão, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em embalagens mínima de 300 gr, íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 1 (um) ano. OBS: O produto da marca PINDUCA / FUGINI / PREDILECTA já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	450		(Foi alterada a GRAMAGEM,)
79.	GRÃO DE BICO pré-cozida. Embalagem com no mínimo 170 gramas. OBS: O produto das marcas FUGINI já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	600		
80.	IOGURTE DE FRUTA , sabor morango e coco, embalagem de 850 ml ou 1 litro. Produto resultante da fermentação do leite integral pasteurizado ou esterilizado, realizada com cultivos protossimbióticos de Lactobacillus. Deve apresentar consistência cremosa ou firme. Preferencialmente Isento de corantes artificiais. Pode conter estabilizantes, conservantes e ou outras substâncias alimentícias, conforme Instrução Normativa Nº 46/MAPA. O produto não deve apresentar sujidades, corpos estranhos, cor não característica do produto e nem sabor ácido intenso. Conservado entre 1 a 10° C; validade mínima de 25 dias a contar da data de entrega. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. De acordo com Instrução Normativa Nº 46, de 23 de outubro de 2007. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico OBS: O produto da marca BORGOLI / POPÓ já foi	UNI	4.000		(Produto novo, solicitado para ser ofertado em substituição do produto bebida láctea o qual é proibida a aquisição segundo a normativa nº 6/20)

	testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
81.	IOGURTE DE SOJA , com pedaços de frutas, 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol. Embalagem com 180 gr. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção.	UNI	200		
82.	IOGURTE DESNATADO , 0% gordura, 0% adição de açúcar, unidade com no mínimo 140 a 160 gr. OBS: O produto da marca FRIMESA / CAROLINA já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município.	UNI	50		(Foi diminuído a quantidade, devido a não termos recebido aumento no número de alunos para patologia específica ao uso, e reformulado texto)
83.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL , 0% gordura, 0% adição de açúcar, unidade com no mínimo 140 a 170 gr. OBS: O produto da marca NESTLE / BATAVO / ITAMBÉ CAROLINA já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município.	UNI	800		(Produto novo, solicitado para ser ofertado em preparações solicitadas no cardápio como: Smoothies servido aos Cmeis em substituição ao açúcar)
84.	IOGURTE ZERO OU SEM LACTOSE com polpa de fruta sabor morango, 0% gordura, 0% adição de açúcar, unidade com no mínimo 140 a 170 gr. OBS: O produto das marcas PIÁ / FRIMESA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município.	UNI	350		(Foi alterada a marca pré aprovada,)
85.	KIWI de primeira, in natura, fresco, de tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, não deve ceder à pressão com os dedos, apresentando grau de maturação adequado (não pode estar verde nem passado), tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	800		
86.	LARANJA BAHIA de primeira, in natura,	KG	6.000		

	adocicado, sem fermentos ou defeitos, não deve ceder à pressão com os dedos, apresentando grau de maturação adequado (não pode estar verde), tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.				
87.	LARANJA PERA de primeira, in natura, fresca, de tamanho médio, sabor adocicado, sem fermentos ou defeitos, não deve ceder à pressão com os dedos, apresentando grau de maturação adequado (não pode estar verde), tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	2.000		
88.	LEITE CONDENSADO produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 gr., que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. OBS: O produto das marcas PIRACANJUBA / MARAJOARA / FRIMESA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	2.000		
89.	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE , produto específico para dietas com restrição a lactose, o produto deve conter a	UNI	250		(Foi aumentado a quantidade pois em comparação com o

	enzima lactase, embalagem: tetra Pack com 395 gr. OBS: O produto das marcas PIRACANJUBA / FRIMESA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				ano de 2023 o saldo solicitado não foi suficiente)
90.	LEITE DE ARROZ , com 0% lactose e 0% colesterol, contendo em sua composição cálcio, zinco e vitaminas a, b2, b6, b12, c, d, e. E ácido fólico. Embalagem mínima de 1 litro. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. OBS: O produto das marcas NESFIT / JASMINE / NATURE HEARTS já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	100		(Produto novo, solicitado para ser ofertado ao alunos que apresentam patologia específica de Alergia a proteína do leite de vaca, sendo que o leite de soja também ofertado não apresenta boa aceitação ao sabor)
91.	LEITE DE SOJA , com 0% lactose e 0% colesterol, contendo em sua composição cálcio, zinco e vitaminas a, b2, b6, b12, c, d, e. E ácido fólico. Embalagem mínima de 1 litro. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. OBS: O produto das marcas PURITY / BATAVO já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	50		(Foi diminuído a quantidade devido ao produto não apresentar boa aceitação ao sabor)
92.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO o produto deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Conservação em	UNID.	10.000		(Produto novo, solicitado para ser ofertado no lugar do leite UHT que foi retirado da licitação, também será utilizada em preparações específicas apresentadas nos cardápios como: mousse de banana sem açúcar, doces de festividades sem açúcar servido aos Cmeis em substituição ao açúcar)

	ambiente seco e arejado. Embalagem de 400 gr. OBS: O produto das marcas CCGL / PIRACANJUBA / ITALAC já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
93.	LEITE INTEGRAL TIPO A , com teor de matéria gorda de 3%, validade mínima de 5 dias a contar a partir da data de entrega, acondicionado em embalagem de polietileno leitoso, armazenado a temperatura de até 7°C, contendo 1 litro; deve estar de acordo com a IN62/2011. OBS: O produto das marcas XANDO / BORGOLI / RICO já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNID.	25.000		(Produto novo, solicitado para ser ofertado no lugar do leite UHT que foi retirado da licitação, será ofertado principalmente para as Cmeis, devido a composição nutricional do produto, pois o mesmo não apresenta em sua formulação conservantes e estabilizantes)
94.	LEITE UHT ZERO LACTOSE SEMIDESNATADO, embalagem de 1L, peso líquido, deve ser isento de lactose, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega OBS: O produto das marcas PIRACANJUBA / ITALAC já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	400		(Produto novo, que irá substituir o item leite em pó sem lactose o qual as marcas existentes não se enquadram no descritivo por serem considerados composto lácteos, desta forma o mesmo poderá ser disponibilizado para alunos de 1 a 10 anos que apresentem laudo para tal patologia)
95.	LENTILHA de primeira qualidade, nova, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas):	PCT	1500		(Foi aumentada a quantidade devido ao aumento na oferta disponível nos cardápios de 2023 que em comparação ao ano anterior o saldo não será suficiente)

	aspecto de grãos; cor, odor e sabor próprios. Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 500 gr. OBS: O produto das marcas BONIELA / GERIBA / BEIJA FLOR já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
96.	LIGA NEUTRA , para gelados comestíveis, embalagem de mínima de 100 gr.	UNID.	400		
97.	LOURO deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, aspecto e sabor característico. Embalagem de 5 gramas com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente: resolução rdc n 276, de 22 de setembro de 2005. OBS: O produto da marca INCAS / GERIBA / ZAELI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNID.	500		(Foi aumentada a quantidade devido ao aumento na oferta em preparações disponíveis nos cardápios, que em comparação ao ano anterior o saldo não foi suficiente, também foi alterada a gramagem do produto)
98.	MAÇA GALA de primeira qualidade, tamanho médio e grande, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. De acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	13.000		(No ano anterior era licitado 2 tipos de maçãs a gala e fugi, a qual foi unificada a quantidade e deixado somente a gala devido a maior durabilidade e preferências dos alunos)
99.	MACARRÃO INTEGRAL parafuso e espaguete, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, farinha	UNI	2.000		

	de trigo integral, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Contém glúten. Acondicionados em embalagem de polietileno atóxica, transparente, resistente, embalagem de entrega pode ser de 500 gramas ou 01 kg - validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Após o preparo o macarrão deve ficar bem solto e cozido. OBS: O produto das marcas PARATI / ORQUIDEA / NINFA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
100.	MACARRÃO TIPO CABELO DE ANJO com ovos, embalagem de 500 gr. plástica transparente, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. OBS: O produto da marca PARATI / ROSANE já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	800		
101.	MAMÃO FORMOSA de primeira qualidade, in natura, apresentando grau médio de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, sabor característico. Entrega deverá ser feita em caixas plásticas vazadas e limpas. O produto de estar com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	6.000		
102.	MANGA TOMMY de primeira, in natura, apresentando grau médio de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, casca brilhante, polpa firme e intacta, sem ferimentos ou defeitos, sabor	KG	8.000		(Foi aumentada a quantidade devido ao saldo anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo)

	característico. Entrega deverá ser feita em caixas plásticas vazadas e limpas. O produto de estar com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.				
103.	MARACUJÁ fruta, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro deve apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	1.500		(Foi aumentada a quantidade devido ao saldo anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo)
104.	MASSA DE PIZZA , fresco, maca, bem assada, deve ter boa apresentação, com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme mínimo 240g máximo 270g. Acondicionada em embalagem primária em saco plástico de polietileno (PE), contendo 1 unidade por embalagem, bem fechado, transparente, atóxico, resistente. A rotulagem deverá ser de acordo com a legislação vigente, RDC nº 359 e nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA e RDC nº 259, de 20/09/2002 da ANVISA, deverão constar de forma clara o nome do produto, inclusive marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes do produto, peso líquido e tabela nutricional. Os produtos devem estar de acordo com as seguintes características determinadas conforme todas as resoluções, portarias e normas a seguir: ANVISA: RDC 12, RDC 54, RDC 175, RDC 259, RDC 273, RDC 278, RDC 344, RDC 360, RDC 383, e RDC 388. MINIST. DA AGRICULTURA: PORTARIA 1428, INSTRUÇÃO NORMATIVA 28 e PORTARIA 368. O mesmo deverá ser transportado em carro apropriado e apresentar-se em perfeitas condições higiênicas adequada para transporte. OBS: O produto da marca SANTA TEREZINHA / ROMANHA já foi testado e	UNI	3.000		(Foi aumentada a quantidade devido a inclusão mais seguido do produto nos cardápios para 2024, principalmente nas creches em substituição as preparações com açúcar)

	aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da entrega para realização de teste sensorial.				
105.	MASSA ESPAGUETE pacote de 500 gramas - Cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. OBS: O produto das marcas PARATI / DIANA / NINFA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	1.500		(No ano anterior era licitado 2 tipos de massa junto (penne e espaguete), porém por questão de desigualdade de valores, foi separado os mesmos, e aumentado a quantidade pois o saldo do ano anterior não foi suficiente para o término do ano letivo)
106.	MASSA PENNE pacote de 500 gramas - Cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. OBS: O produto das marcas PARATI / DIANA / NINFA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá	UNI	1.000		(No ano anterior era licitado 2 tipos de massa junto (penne e espaguete), porém por questão de desigualdade de valores, foi separado os mesmos)

	prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
107.	MELÂNCIA de primeira. As frutas devem ser limpas, firme, com polpa tenra, de cor, aroma e sabor característico, sem podridão. E apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve estar de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro deve apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	17.000		(Foi aumentada a quantidade devido à maior oferta nos cardápios para 2024, seguindo a resolução nº6/20. E devido a quantidade do ano anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo)
108.	MELÃO MELICIA de primeira, in natura, as frutas devem ser limpas, firme, com polpa tenra, de cor, aroma e sabor característico, sem podridão. E apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro deve apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	6.000		
109.	MILHO PARA PIPOCA de primeira qualidade com adequado estouro dos grãos. Isento de sujidades, mofo, insetos e outros grãos. Embalagem deve estar íntegra, transparente, não violada, contendo dados de identificação do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Fornecimento: pacote de 500g. de acordo com a resolução vigente da ANVISA/PR. OBS: O produto das marcas DAJU / ZAELI / GERIBA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do	UNI	3.000		

	Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
110.	MILHO VERDE CONGELADO, sem corantes, embalagem plástica com rótulo contendo informações nutricionais sobre a conservação doméstica e com registro de inspeção, data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Transportar em veículo refrigerado ou caixa térmica higienizada. Acondicionada em embalagem de 350 gramas. OBS: O produto das marcas COPACOL / LAR já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	2.500		(Foi aumentada a quantidade devido à maior oferta nos cardápios pois estamos excluindo o milho enlatado devido a qualidade nutricional. E devido a quantidade do ano anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo)
111.	MOLHO DE TOMATE ORGÂNICO. Não podendo embalagem estar violada, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentar licença sanitária e rotulagem de acordo com a legislação. Ingredientes: Tomate e sal, não conter glúten, e açúcar. Embalagem mínima de 560 gr peso líquido. OBS: O produto das marcas COOPERVEREDA / RAMY já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial	UNI	500		(Novo produto para teste em início a estratégia da lei 16.751/10, a qual deverá ser 100% orgânica até 2030.
112.	NOZ MOSCADA amêndoa seca, isenta de sujidades, mofo, insetos e outras substâncias estranhas ao produto. Embalagem mínima de 07 gr. OBS: O produto das marcas INCAS / GERIBA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	400		(Foi aumentada a quantidade devido ao saldo do ano anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo)
113.	ÓLEO DE SOJA , refinado, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica.	UNI	3.800		

	atóxica, transparente e não violada, contendo os dados do produto, preferencialmente de soja livre de transgênico, prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega. Fornecimento: frascos de 900 ml. OBS: O produto da marca COAMO já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
114.	ORÉGANO desidratado pacote de 100 gr. - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. OBS: O produto das marcas INCAS / GERIBA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	350		
115.	OVOS VERMELHOS frescos, grandes, íntegros, sem manchas, sujidades e rachaduras, cor, odor ou sabor normal; acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/PR ou Ministério da Agricultura. OBS: O produto das marcas CANTU já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	DZ	5.000		(Foi aumentada a quantidade devido ao saldo do ano anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo)
116.	PÃO DE FORMA fatiado, fresco, macio, novo e bem assado, deve ter boa apresentação, com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme mínimo 20 fatias de 25 gramas	PCT	3.500		

	cada pacote. Acondicionada em embalagem primária em saco plástico de polietileno (PE), bem fechado, transparente, atóxico, resistente. A rotulagem deverá ser de acordo com a legislação vigente, RDC nº 359 e nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA e RDC nº 259, de 20/09/2002 da ANVISA, deverão constar de forma clara o nome do produto, inclusive marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes do produto, peso líquido e tabela nutricional. Os produtos devem estar de acordo com as seguintes características determinadas conforme todas as resoluções, portarias e normas a seguir: ANVISA: RDC 12, RDC 54, RDC 175, RDC 259, RDC 273, RDC 278, RDC 344, RDC 360, RDC 383, e RDC 388. MINIST. DA AGRICULTURA: PORTARIA 1428, INSTRUÇÃO NORMATIVA 28 e PORTARIA 368. O mesmo deverá ser transportado em carro apropriado e apresentar-se em perfeitas condições higiênicas adequada para transporte.				
117.	PÃO DE HOT DOG fresco, macio, novo e bem assado, deve ter boa apresentação, com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme mínimo 60 gr. Acondicionada em embalagem primária em saco plástico de polietileno (PE), bem fechado, transparente, atóxico, resistente. A rotulagem deverá ser de acordo com a legislação vigente, RDC nº 359 e nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA e RDC nº 259, de 20/09/2002 da ANVISA, deverão constar de forma clara o nome do produto, inclusive marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes do produto, peso líquido e tabela nutricional. Os produtos devem estar de acordo com as seguintes características determinadas conforme todas as resoluções, portarias e normas a seguir: ANVISA: RDC 12, RDC 54, RDC 175, RDC 259, RDC 273, RDC 278, RDC 344, RDC 360, RDC 383, e RDC 388. MINIST. DA AGRICULTURA: PORTARIA 1428, INSTRUÇÃO NORMATIVA 28 e PORTARIA 368. O mesmo deverá ser transportado em carro apropriado e apresentar-se em perfeitas condições higiênicas adequada para transporte.	UNI	30.000		
118.	PÃO DE HOT DOG MINI, tipo bisnaguinha. Fresco, macio, novo e bem assado, deve ter boa apresentação, com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme mínimo 16 gr. Acondicionada em embalagem primária em saco plástico de polietileno (PE), bem fechado,	UNI	8.000		

	transparente, atóxico, resistente. A rotulagem deverá ser de acordo com a legislação vigente, RDC nº 359 e nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA e RDC nº 259, de 20/09/2002 da ANVISA, deverão constar de forma clara o nome do produto, inclusive marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes do produto, peso líquido e tabela nutricional. Os produtos devem estar de acordo com as seguintes características determinadas conforme todas as resoluções, portarias e normas a seguir: ANVISA: RDC 12, RDC 54, RDC 175, RDC 259, RDC 273, RDC 278, RDC 344, RDC 360, RDC 383, e RDC 388. MINIST. DA AGRICULTURA: PORTARIA 1428, INSTRUÇÃO NORMATIVA 28 e PORTARIA 368. O mesmo deverá ser transportado em carro apropriado e apresentar-se em perfeitas condições higiênicas adequada para transporte.				
119.	PÃO DE X SALADA fresco, macio, novo e bem assado, deve ter boa apresentação, com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme mínimo 110 gr. Acondicionada em embalagem primária em saco plástico de polietileno (PE), bem fechado, transparente, atóxico, resistente. A rotulagem deverá ser de acordo com a legislação vigente, RDC nº 359 e nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA e RDC nº 259, de 20/09/2002 da ANVISA, deverão constar de forma clara o nome do produto, inclusive marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes do produto, peso líquido e tabela nutricional. Os produtos devem estar de acordo com as seguintes características determinadas conforme todas as resoluções, portarias e normas a seguir: ANVISA: RDC 12, RDC 54, RDC 175, RDC 259, RDC 273, RDC 278, RDC 344, RDC 360, RDC 383, e RDC 388. MINIST. DA AGRICULTURA: PORTARIA 1428, INSTRUÇÃO NORMATIVA 28 e PORTARIA 368. O mesmo deverá ser transportado em carro apropriado e apresentar-se em perfeitas condições higiênicas adequada para transporte.	UNI	5.000		
120.	PEITO DE FRANGO c/osso, congelado de primeira qualidade. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, não poderá apresentar sinais de descongelamento no momento da entrega, como gelo avermelhado ou líquidos pegajosos na embalagem, e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução, será considerada imprópria e	KG	4.000		

	será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou à deterioração, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: SIF; procedência e lote; data de fabricação e validade, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, quantidade (peso), além da informação nutricional. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, da Resolução da ANVISA PR. OBS: O produto da marca LE VIDA / COPAMIL já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
121.	PERA IMPORTADA de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, sem manchas e partes amolecidas, acondicionada em embalagem resistente.	KG	1.000		(Produto novo, solicitado para compor o quadro de alimentos a serem ofertados aos Cmeis, e também para eventos de educação nutricional realizados pelas nutricionistas e professoras em dias letivos para escolas e Cmeis)
122.	PIMENTÃO verde in natura de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com as normas e /ou Resoluções da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	600		(Foi aumentada a quantidade devido ao saldo do ano anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo)
123.	POLVILHO AZEDO , empacotado em plástico atóxico isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal – embalagem 500 gr.	PCT	1.000		(Foi aumentada a quantidade devido ao saldo do ano anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo)

	OBS: O produto da marca PINDUCA / PRATA já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
124.	PRESUNTO sem capa de gordura, fatiado, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Pesando aproximadamente de 400g a 500g. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado de acordo com a temperatura exigida pelo produto ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega. OBS: O produto da marca FRIMESA / AURORA já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da entrega para realização de teste sensorial.	KG	1.000		
125.	QUEIJO MUSSARELA FATIADO, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58% e quantidade mínima de 21% de lipídios, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações	KG	1.500		(Foi aumentada a quantidade devido ao saldo do ano anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo) 

	do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 1 A 2 kg. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5°C. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado de acordo com a temperatura exigida pelo produto ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega.				
126.	REPOLHO verde in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com as normas e /ou Resolução da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	500		
127.	SABOR PARA SORVETE base para gelados comestíveis, sabores chocolate, blue ice, morango, nata. Embalagem mínima de 100 gr. Ingredientes: açúcar, amido de milho (zeamays, bacillus thuringiensis, agrobacterium tumefaciens, estreptomyces viridochromogenes), acidulante: ácido fumárico, (INS 297), aromatizante artificial, corantes artificiais: amaranço (INS 123), amarelo tartrazina (INS 102), e amarelo crepúsculo (INS 110). Não contem glúten.	UNI	500		
128.	SAGU tipo 1, grupo tapioca, subgrupo sagu artificial, preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasito, detrito animal ou vegetal, com no máximo 15% de umidade, não contendo glúten, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente e transparente, original do fabricante, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). OBS: O produto das marcas GERIBA / Zaeli / PRATA já foram testados e	PCT	2.500		(Foi diminuída a quantidade devido ao saldo do ano anterior ter sobrado)

	100% natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem de vidro, contendo 1,5 litros , contendo na rotulagem marca, informação nutricional, lote e data de validade, com registro no MAPA. A entrega deverá ser realizada conforme agendamento com o setor da merenda escolar. OBS: O produto da marca COOAVI / COOPERVIVI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				reduzido a quantidade solicitada para poder incluir novos produtos na chamada pública, dessa forma tendo a necessidade devido a falta do produto)
132.	TOMATE in natura, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	6.000		(Foi aumentada a quantidade devido ao saldo do ano anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo)
133.	TRIGO PARA QUIBE – de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem integral de 500 gr., na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. OBS: O produto das marcas INCAS / GERIBA / BEIJA FLOR já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	600		
134.	UVA DE MESA (TIPO: BENITAKA, BRASIL, ITALIA ETC.) cor específica de cada espécie, baga ovalada e grande, casca sã, sem ruptura, acondicionada em embalagem resistente	KG	1.500		(Produto novo, solicitado para compor o quadro de alimentos a serem ofertados aos Cmeis, e também para eventos de educação nutricional realizados pelas nutricionistas e professoras em dias letivos para escolas e Cmeis)

	aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
129.	SAL refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno com 1 kg. OBS: O produto das marcas DIANA / BOM SAL / GARÇA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	KG	2.000		
130.	SALSICHA hot dog, embalagem com data de validade, peso e ingredientes impresso no rótulo, registro no ministério da agricultura, congelada e armazenada em uma temperatura 18°C negativos ou inferior. Deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característico. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado de acordo com a temperatura exigida pelo produto ou em caixas térmicas que mantenham sua temperatura desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, este deverá apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte, apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega. OBS: O produto da marca COOPAVEL / NAT já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município.	KG	700		(Foi diminuída a quantidade devido a estamos reduzindo a oferta deste alimento aos alunos, devido a composição nutricional, sendo que o mesmo já não é mais ofertado para as creches)
131.	SUCO DE UVA INTEGRAL extraído de uvas tintas, da variedade bordô, a fruta deve estar sã, fresca e madura, realizado através de processo enzimático, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes, sem conservantes,	UNID	3.000		(Produto novo, solicitado para compor o quadro de alimentos a serem ofertados, o mesmo é comprado pelo Pnae porém esse ano foi

	100% natural, não fermentado, não alcoólico, embalagem de vidro, contendo 1,5 litros , contendo na rotulagem marca, informação nutricional, lote e data de validade, com registro no MAPA. A entrega deverá ser realizada conforme agendamento com o setor da merenda escolar. OBS: O produto da marca COOAVI / COOPERVIVI já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				reduzido a quantidade solicitada para poder incluir novos produtos na chamada pública, dessa forma tendo a necessidade devido a falta do produto)
132.	TOMATE in natura, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para a temperatura exigida, pelo produto para manter sua temperatura e qualidade, desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, às caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	6.000		(Foi aumentada a quantidade devido ao saldo do ano anterior não ter sido suficiente para o término do ano letivo)
133.	TRIGO PARA QUIBE – de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem integral de 500 gr., na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. OBS: O produto das marcas INCAS / GERIBA / BEIJA FLOR já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	PCT	600		
134.	UVA DE MESA (TIPO: BENITAKA, BRASIL, ITALIA ETC.) cor específica de cada espécie, baga ovalada e grande, casca sã, sem ruptura, acondicionada em embalagem resistente	KG	1.500		(Produto novo, solicitado para compor o quadro de alimentos a serem ofertados aos Cmeis, e também para eventos de educação nutricional realizados pelas nutricionistas e professoras em dias letivos para escolas e Cmeis)

135.	UVA PASSA desidratada, preta sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 100 gramas. OBS: O produto da marca CANTU / LA VIOLETERA já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNID	2.000		(Produto novo, solicitado para compor o quadro de alimentos a serem ofertados aos Cmeis, em substituição ao açúcar)
136.	VINAGRE BRANCO - Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. OBS: O produto da marca CHEMIN / KOLLER já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	200		(Produto novo, solicitado para a preparação de alimentos específicos da composição do cardápio, como o requeijão)
137.	VINAGRE DE MAÇÃ - Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. OBS: O produto da marca CHEMIN / COLLER já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de apresentação de amostra, salvo sob solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.	UNI	900		

Requisitos necessários para a contratação:

- A empresa deve se responsabilizar por toda entrega, independentemente da quantidade solicitada, para que seja possível suprir a necessidade de cada unidade atendida;
- Sendo assim será enviado pelo setor da merenda escolar um cronograma com as respectivas datas para entregas mensais de alguns itens, como: hortifruti, refrigerados, congelados e massas e panificados.
- O transporte e pessoal responsável por toda operacionalização das entregas solicitadas, é de responsabilidade da empresa;
- A empresa deve realizar estar de acordo as as normas exigidas pelos órgãos de segurança

alimentar e nutricional;

Previsão de data em que deve ser assinado o instrumento contratual/Previsão de prazo de execução/entrega e vigência:

Execução: 3 dias após a autorização de fornecimento.

Vigência: 12 meses

Créditos orçamentários:

Valor total estimado: R\$ 2.100.000,00

Valor mensal estimado: R\$ 181.000,00

Dotação:

Projeto Atividade 2.026 - Dotação: Alimentação Escolar - Fundamental – e despesa 268 – Fonte 1042.

Projeto Atividade 2.031 - Dotação: Alimentação Escolar – Ensino Infantil - Creches – e despesa 277 – Fonte 1042.

Projeto Atividade 2.033 - Dotação: Alimentação Escolar - Ensino Infantil – Pré escolar - e despesa 285 – Fonte 1042.

Dotação:

Projeto Atividade 2.026 - Dotação: Alimentação Escolar - Fundamental – e despesa 267 – Fonte 1000.

Projeto Atividade 2.031 - Dotação: Alimentação Escolar – Ensino Infantil - Creches – e despesa 276 – Fonte 1000.

Projeto Atividade 2.033 - Dotação: Alimentação Escolar - Ensino Infantil – Pré escolar - e despesa 284 – Fonte 1000.

Projeto Atividade 2.034 - Dotação: Alimentação Escolar - Ensino Infantil – EJA - e despesa 286 – Fonte 1000.

Forma de pagamento: 30 dias.

RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E CONTEÚDO DO DOCUMENTO

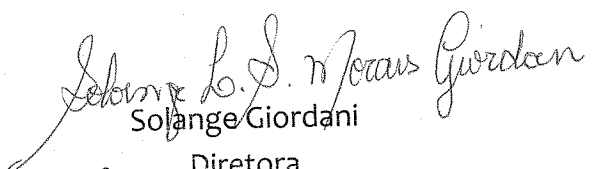
Assumo que os colaboradores designados como membro da equipe de planejamento e responsável pela fiscalização ficarão à disposição para dirimir eventuais dúvidas sobre esta requisição, bem como para acompanhar todo o procedimento de contratação, fornecendo todas as informações técnicas necessárias junto ao agente de contratação, pregoeiro e sua equipe de apoio.

Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da contratação do presente documento.

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminha-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providencias cabíveis.

Mangueirinha/PR, 16 de fevereiro de 2024


Valdemar Sbalcheiro
Secretário de Educação
Decreto N.º 1.323/2023


Solange Giordani
Diretora


Vanessa Pan
Nutricionista RT