



MUNICIPIO DE MANGUEIRINHA-PR

CNPJ: 77.774.867/0001-29

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP Nº 14/2025-PMM

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
INDICAÇÃO DOS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO E RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO	
Planejamento e titular e substituto: Vanessa Pan	Integrante Setorial, titular e substituto: ... Solange Giordani
Fiscalização e titular e substituto: Eduardo Dal Molin Eschemback	Gestor do Contrato, titular e substituto: Valdemar Sbalcheiro
Decorrente do DFD Nº 14/2025-PMM	

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 ETP, conforme § 1º do art. 14 da lei nº 11.947/2009, lei 14.660/2023, Resolução FNDE nº 6/2020 e Resolução CD/FNDE nº3, de 4 de fevereiro de 2025. Lembrando que na Resolução FNDE nº 6/2020, está detalhada toda a metodologia a ser usada a qual deve ser seguida e cumprida conforme exigências.	
NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO	
(x) Material de consumo	() Equipamento/material permanente
() Serviço continuado	() Serviço não continuado
() Obra	() Serviço de engenharia
FORMA DE CONTRATAÇÃO SUJERIDA	
() Concorrência	() Inexigibilidade

() Dispensa	(X) Pregão presencial
DIAGNÓSTICO DO ESTUDO	
Justificativa da necessidade da contratação A Secretaria Municipal de Educação e Cultura, e o Setor da Merenda Escolar de Manguoeirinha-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. Além disso, a 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 as 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. Os itens a serem licitados farão parte dos cardápios mensais elaborados pelas nutricionistas de acordo com as legislações, a fim de atender as necessidades nutricionais supracitadas, respeitando as individualidades de cada aluno e a cultura local. O setor da merenda escolar hoje não possui espaço amplo que comporte o armazenamento e nem equipamentos suficientes para um recebimento único e adequado de todos os itens aqui solicitados, em comparação ao total de produtos utilizados pelas unidades escolares aqui já citadas, não possui equipamentos de resfriamento e congelamento suficientes para suprir a demanda ofertada as unidades, por exemplo, alimentos resfriados: verduras (brócolis, couve flor, alface, temperos verdes entre outros), alguns tipos de frutas como o morango, uva, ameixa, iogurtes entre outros, contém apenas um equipamento de resfriação o qual não comporta a demanda, para o congelamento possuímos 2 freezers de duas tampas e 2 de uma tampa os quais armazenam as carnes, queijo, presunto, milho, ervilha, salsicha entre outros congelados, com isso porciona-se o recebimento em várias etapas durante o mês para suprir a necessidade de todas as unidades, conforme cronograma disponibilizados. Devido as circunstâncias apresentadas, propomos que a atual modalidade de contratação, pregão eletrônico, ocorra exclusivamente de forma presencial, assim priorizando fornecedores locais e regionais com proximidade do município, facilitando a articulação com os concorrentes, que se faz necessária devido a diversas particularidades	

enfrentadas tanto no espaço de recebimento quanto na logística de entrega, tais como: condições apropriadas de transporte; pontualidade na entregas e conservação da qualidade dos produtos, assim resultando em economia operacional e administrativa.

Tendo em vista que o pregão eletrônico envolve empresas de todo território nacional, com isso a demora na entrega dos produtos que apresentem maior distância de locomoção, causando descumprimento na realização dos cardápios, devido a falta dos mesmos e atraso na entrega dos insumos para as unidades escolares devido ao desabastecimento do estoque central de alimentos e o menor preço no decorrer do contrato pode causar prejuízo economicos a longo prazo.

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 in natura 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;
- Garantir através da aprovação das amostras analisadas, que os itens a serem vencedores no processo licitatório estarão de acordo com o descritivo solicitado no edital, estando amparados pela portaria Nº 31/2022 a qual designa a **Comissão de Degustação e análise sensorial de alimentos destinados a merenda escolar da rede municipal de ensino, publicada em 04/11/2022.**

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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	UNID	5.000		
2.	ABOBRINHA ITALIANA , de 1ª qualidade, tamanho médio, sã, sem rupturas, limpa, devidamente acondicionadas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, ou caixa conforme	KG	800		

	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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.				
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: Os produtos 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		
4.	AÇAÍ Polpa integral de Açaí, 5 litros, 100% natural, sem açúcares e aromatizantes. Composição: polpa de açaí. Deve ter sua composição de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, mistura com outros frutos de espécie diferente. Embalagem contendo nome do fabricante, marca, peso, rendimento, lote e validade, respeitando as legislações vigentes para rotulagem de alimentos. O registro no órgão competente deverá estar impresso na rotulagem do produto. Produto entregue ponto a ponto (diretamente nas unidades escolares conforme cronograma passado pelo setor da merenda). OBS: O produto da marca YOGOMIX 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	L	2.000		

	solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
5.	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 parasitas 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 deve constar informações do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses e lote. OBS: Os produtos 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.	PCT	1.000		
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: Os produtos das marcas STÉVIA NATUS / MAGRO 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	50		
7.	ÁGUA DE COCO 100% INTEGRAL , não reconstituída. Embalagem de 200 a 300	UNID	6.000		

	ml, sendo sem adição de açúcares e sem conservantes, principais componentes: sódio, potássio, magnésio e vitamina C. OBS: Os produtos das marcas CAMPO LARGO / DO BEM / VILLA PIVA 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.				
8.	ÁGUA DE COCO 100% INTEGRAL , não reconstituída. Embalagem de 900 ml a 1 litro, sendo sem adição de açúcares e sem conservantes. OBS: Os produtos das marcas CAMPO LARGO / OBRIGADO / QUALICOCO 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	5.000		
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	UNID	50		

	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.				
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		
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: Os produtos 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	1.000		
13.	AMIDO DE MILHO , produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, 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: Os produtos das marcas APTI / LORENZ / CINDERELA já foram testados e aprovados pela comissão de	PCT	400		

	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.				
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: Os produtos 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 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		
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 de 12 meses a contar a partir da data de entrega. OBS: Os produtos 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		
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	PCT	2.500		

	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: Os produtos das marcas CAXANGA / 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.				
17.	AVEIA EM FLOCOS FINOS, produto resultante da moagem de grãos de aveia 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: Os produtos das marcas APTI / ZAELI / NATURALLE 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	CX	800		

	sensorial.				
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, parasitas 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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	23.000		
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, as 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 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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	1.500		

21.	BATATA SALSA TIPO EXPORTAÇÃO , de boa qualidade, lavada, seca, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/PR. O produto deverá ser transportado em carro apropriado para temperatura exigida pelo produto, mantendo temperatura e qualidade desde a saída do mercado até a entrega no estabelecimento, as caixas de entrega e o veículo devem apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte.	KG	1.000		
22.	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	6.000		
23.	BEBIDA VEGETAL a base de leite de coco sabores variados (coco, morango, entre outros), 100% vegetal, possuir textura super cremosa, sem lactose, sem glúten, fonte de cálcio, vitaminas e minerais, unidade com no mínimo 170 gr. O produto precisa ser entregue e mantido sob refrigeração (1° a 8°C), rotulada conforme legislação vigente, e com prazo de validade mínima de 30 dias. OBS: O produto da marca VIDA VEG já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município.	UNID	200		
24.	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, parasitas 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	KG	2.000		

	do mercado até a entrega no estabelecimento, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais ao transporte.				
25.	BISCOITO DE ARROZ, SEM GLÚTEN , Ingredientes: arroz, fibras vegetais e sal. Embalagem mínima de 150g. OBS: Os produtos das marcas CAMIL / 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	50		
26.	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 (SIE). EMBALAGEM: mínima de 400g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. OBS: Os produtos 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.	PCT	1.000		
27.	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,	PCT	400		

	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 PICCININI 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.				
28.	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		
29.	CAFÉ EM PÓ tipo tradicional, pó homogêneo, grão torrado e moído com predominância arábica de torração média, cheiro e sabor próprio, 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		
30.	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	UNID	600		

	de 6 meses a partir da data de entrega. OBS: Os produtos 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.				
31.	CANELA EM PÓ embalagem com 10 gr., com textura fina e homogênea, deverá 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: Os produtos 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.	UNID	300		
32.	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: Os produtos 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		
33.	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.	PCT	2.000		

	OBS: Os produtos 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.				
34.	CARNE BOVINA DE PANELA SEM OSSO, tipo coxão mole, patinho ou fraldinha, corte em cubos de aproximadamente 3x4 cm, 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 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 e/ou SIE/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	KG	5.500		

	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 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 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 e/ou SIE/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	1.000		
36.	CARNE DE FRANGO CAIPIRA , picado,	KG	2.800		

	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, 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.				
37.	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 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 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	KG	3.500		

	embalagem o rótulo com as seguintes informações: SIM/POA e/ou SIE/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.	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 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 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 e/ou SIE/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.	KG	6.000		

	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.				
39.	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). 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 e/ou SIE/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,	KG	4.500		

	apresentando a planilha de controle de temperatura no local de entrega.				
40.	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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	2.000		
41.	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. 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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	3.000		
42.	CEREAL MATINAL DE MILHO FLOCADO SEM AÇÚCAR , Ingredientes: Milho, sal, complexo vitamínico [ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), ácido fólico], complexo mineral [pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)], antioxidantes lecitina de soja e TBHQ. Validade de 12 meses a partir da data de	UNID	2.000		

	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.				
43.	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 mínima de 06 meses a partir da data de entrega. OBS: Os produtos das marcas MATTE LEÃO / CHILENO 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.	CX	1.200		
44.	CHÁ SABORES EM SACHÊS, embalagem: caixa contendo 10 unidades. SABORES (CAMOMILA, CIDREIRA, MAÇÃ COM CANELA E ERVA-DOCE entre outros sabores). Validade de 06 meses no momento da entrega. OBS: Os produtos das marcas MATTE LEÃO/ CHILENO 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.	CX	1.600		
45.	CHIA EM GRÃOS INTEGRAL de primeira qualidade. Na embalagem deverá constar a identificação do produto, lote, data de validade e informações nutricionais. Embalagem primária: hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, embalagem	UNID	150		

	mínima de 150 g. OBS: Os produtos das marcas VITÃO / CHILENO 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.				
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, 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 plásticos atóxicos de 1 kg, com data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. OBS: Os produtos das marcas APTI / MALKEN 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	1.000		
47.	COCO RALADO EM FLOCOS FIOS MÉDIOS 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 da marca ADEL COCO 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	PCT	1.500		

	contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
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: Os produtos das marcas APTI / INCAS 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	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 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.	KG	7.500		
50.	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	UNID	500		

	da entrega. Embalado em embalagem plástica transparente, fornecido em pacotes de 10 a 15 g. OBS: Os produtos 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.				
51.	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 (caixinha) com peso líquido de 200g. OBS: Os produtos 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.	UNID	2.000		
52.	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE, produto específico para dietas com restrição à lactose, o produto deve conter a enzima lactase, embalagem: tetra Pack com 200 gr. OBS: Os produtos 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.	UNID	350		
53.	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	UNID	100		

	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: Os produtos 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 para realização de teste sensorial.				
54.	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: Os produtos 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.	UNID	200		
55.	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE p/ sorvete, embalagem 200 gr. OBS: Os produtos das marcas SELECTA/ MARVI já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não haverá prévia necessidade de	UNID	300		

	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.				
56.	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: Os produtos 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.	UNID	2.300		
57.	ESSÊNCIA DE BAUNILHA embalagem de 30 ml. OBS: Os produtos das marcas FLEISCHMANN / DR. OETKER / INCAS 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	200		
58.	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, sal e açúcar. Não deve conter glúten. Embalagem mínima de 1 kg. OBS: O produto da marca FUGINI 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	UNID	600		

	dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
59.	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: Os produtos das marcas CINDERELA / MONTE CLARO 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	1.300		
60.	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, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). OBS: Os produtos 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.	PCT	1.500		
61.	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	PCT	1.500		

	carunchos, na cor característica e variedade correspondente ao 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: Os produtos das marcas FEMILA / CINDERELA / 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.				
62.	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 carunchos, 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 Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). OBS: Os produtos das marcas FEMILA / CINDERELA / 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	PCT	3.300		

	solicitação do Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
63.	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.	UNID	400		
64.	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.	UNID	150		
65.	FILE DE TILÁPIA, sem espinhos/espinhas, pele ou gordura, de 1ª qualidade, com ausência de sinais de descongelamento ou cristais de gelo. Inspecionado pelo Ministério da Agricultura e deve apresentar (SIF ou	KG	4.000		

	SIE ou SIM). 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. A entrega deverá ser realizada conforme agendamento com o setor da merenda escolar.				
66.	FÓRMULA INFANTIL de 0 há 6 meses, com prebióticos, DHA, ARA e NUCLEOTÍDEOS. 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 da marca NAN 1 CONFOR 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	300		
67.	FÓRMULA INFANTIL de 0 há 6 meses, com prebióticos, DHA, ARA e NUCLEOTIDEOS. Isenta de sacarose e glúten e acrescida de prebióticos.	UNID	300		

	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 código 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 da marca APTAMIL 1 PREMIUM 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.				
68.	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 Código Alimentarius FAO/OMS. Lata 800g. OBS: O produto da marca 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.	UNID	400		
69.	FÓRMULA INFANTIL de 1 há 3 anos, com prebióticos, DHA, ARA e NUCLEOTÍDEOS 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 código alimentarius FAO/OMS. Com rotulagem de acordo com a legislação vigente,	UNID	600		

	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 da marca 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 necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
70.	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 da marca 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.	UNID	200		
71.	FÓRMULA INFANTIL para lactentes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja. Lata 800g. OBS: O produto da marca 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.	UNID	200		
72.	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	UNID	600		

	FAO/OMS. Lata 800g. OBS: O produto da marca NAN CONFOR 2 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.				
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 da Marca APTAMIL 2 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	600		
74.	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; 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		
75.	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, parasitas, larvas e detritos animais e	KG	1.600		

	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: Os produtos das marcas SINHÁ / 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.				
76.	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: Os produtos das marcas FLEISCHMANN / DR. OETKER 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	500		
77.	GRÃO DE BICO pré-cozido, sem adição de sal, açúcar, conservantes e outros aditivos. Embalagem com no mínimo 300g de peso líquido e peso drenado de no mínimo 170g. OBS: O produto da marca FUGINI 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	600		
78.	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	UNID	4.000		

	protosimbóticos 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: Os produtos das marcas BORGOLI / 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.				
79.	IOGURTE NATURAL DESNATADO, 0% de adição de açúcar, unidade com no mínimo 140 a 160 gr. O produto precisa ser entregue e mantido sob refrigeração (1° a 8°C). Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínima de 30 dias. OBS: Os produtos das marcas FRIMESA / CAROLINA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município.	UNID	50		
80.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE, com apenas 2 ingredientes: leite integral e/ou reconstituído integral e fermento lácteo, bandeja com 4 unidades, peso 320g aproximadas no total. O produto precisa ser entregue e mantido sob refrigeração (1° a 8°C). Rotulado conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínima de 30	BDJ	100		

	dias. OBS: O produto da marca NESTLÉ já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município.				
81.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, com apenas 2 ingredientes: leite integral e/ou reconstituído integral e fermento lácteo, 0% de açúcar adicionado, unidade com no mínimo 170 gr. O produto precisa ser entregue e mantido sob refrigeração (1° a 8°C), Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínima de 30 dias. OBS: O produto da marca NESTLÉ já foi testado e aprovado pela comissão de análise sensorial do município.	UNID	800		
82.	IOGURTE SEM LACTOSE sabores variados (coco, frutas vermelhas e morango), unidade com no mínimo 150 gr. O produto precisa ser entregue e mantido sob refrigeração (1° a 8°C). Rotulado conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínima de 30 dias. OBS: Os produtos das marcas PIÁ / FRIMESA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município.	UNID	350		
83.	KIWI de primeira, in natura, fresco, de tamanho médio, sem fermentos ou defeitos, não deve ceder à pressão com os dedos, apresentando grau de maturação entre 70 a 90 (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. As caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	800		
84.	LARANJA BAHIA de primeira, in natura, fresca, de tamanho médio, sabor adocicado, sem fermentos ou defeitos,	KG	6.000		

	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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.				
85.	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: Os produtos 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.	UNID	2.000		
86.	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE, produto específico para dietas com restrição à lactose, o produto deve conter a enzima lactase, embalagem: tetra Pack com 395 gr. OBS: Os produtos 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	UNID	300		

	sensorial.				
87.	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: Os produtos 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.	UNID	100		
88.	LEITE DE COCO, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem de no mínimo 200 ml. Contendo especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. OBS: Os produtos das marcas MAIS COCO / SOCOCO / QUALICOCO 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	150		
89.	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: Os produtos 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.	UNID	50		
90.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO o produto deve conter	UNID	7.000		

	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 ambiente seco e arejado. Embalagem de 400 gr. OBS: Os produtos das marcas AURORA / 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.				
91.	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: Os produtos 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		
92.	LEITE UHT ZERO LACTOSE SEMIDESNATADO/INTEGRAL, embalagem de 1L, peso líquido, deve ser isento de lactose, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, 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	UNID	500		

	partir da data de entrega. OBS: Os produtos das marcas PIRACANJUBA / ITALAC / AURORA 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.	LENTILHA de primeira qualidade, nova, constituída 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): 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: Os produtos das marcas BONIELA / AMAFIL / 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	1500		
94.	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 nº 276, de 22 de setembro de 2005. OBS: Os produtos das marcas INCAS / GERIBA / ZAELI já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja apresentado na proposta, não	UNID	500		

	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.				
95.	MAÇÃ 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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	13.000		
96.	MACARRÃO 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 de 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: Os produtos 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	UNID	1.200		

	contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
97.	MACARRÃO INTEGRAL parafuso e espaguete, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, farinha 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: Os produtos das marcas PARATI/ ORQUÍDEA/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.	UNID	1.500		
98.	MACARRÃO PENNE / PARAFUSO 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: Os produtos 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	UNID	1.000		

	dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
99.	MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS parafuso e espaguete, de cor odor, sabor e textura características. Contendo os seguintes ingredientes básicos: farinha de arroz, e milho, SEM ovos e SEM glúten. Embalagem de saco plástico hermeticamente selado ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 500g e validade mínima de 6 meses na data de entrega. OBS: Os produtos das marcas URBANO/ RENATA 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	80		
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: Os produtos das marcas PARATI / ROSANE 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	1.000		
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 deve estar com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução vigente da ANVISA/PR. O produto deverá ser	KG	5.000		

	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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.				
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 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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	8.000		
103.	MANTEIGA SEM LACTOSE produto isento de lactose, embalado em potes ou embalagens plásticas de 200 g. Deverá conter registro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 2 meses a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 8° C, em carro refrigerado. OBS: O produto da marca PIRACANJUBA 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	80		
104.	MARACUJÁ fruta, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	KG	1.000		

	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, as caixas de entrega e o carro deve apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.				
105.	MASSA DE PIZZA, fresco, massa, bem assada, deve ter boa apresentação, com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme 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: Os produtos das marcas SANTA TEREZINHA / ROMANHA 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 entrega para realização de teste sensorial.	UNID	2.500		

106.	MELANCIA 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, parasitas 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, as caixas de entrega e o carro deve apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	17.000		
107.	MELÃO MELÍCIA de primeira, in natura, as frutas devem ser limpas, firmes, com polpa tenra, de cor, aroma e sabor característicos, sem podridão. 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, 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, as caixas de entrega e o carro deve apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	6.000		
108.	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: Os produtos das marcas INCAS /	UNID	2.500		

	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 Responsável Técnico. Do contrário, se faz necessária a amostra no dia da Licitação para realização de teste sensorial.				
109.	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: Os produtos 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		
110.	MOLHO DE TOMATE ORGÂNICO. Não podendo a 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 e açúcar. Não deve conter glúten. Embalagem mínima de 530 gr, peso líquido. OBS: Os produtos das marcas COOPERVEREDA / FRENTANO 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	600		

111.	NOZ MOSCADA amêndoa seca, isenta de sujidades, mofos, insetos e outras substâncias estranhas ao produto. Embalagem mínima de 07 gr. OBS: Os produtos 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		
112.	ÓLEO DE SOJA, refinado, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica, 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.	UNID	3.800		
113.	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: Os produtos 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		
114.	OVOS VERMELHOS frescos, grandes,	DZ	5.000		

	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 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.				
115.	PÃO DE FORMA fatiado, fresco, macio, novo e bem assado, deve ter boa apresentação, com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme mínimo de 20 fatias com 25 gramas cada. 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 adequadas para transporte.	PCT	3.000		
116.	PÃO DE HOT DOG fresco, macio, novo e bem assado, deve ter boa apresentação, com características organolépticas próprias. Tamanho	UNID	26.000		

	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.				
117.	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	UNID	3.000		

	carro apropriado e apresentar-se em perfeitas condições higiênicas adequada para transporte.				
118.	PÃO FRANCÊS ASSADO , sem açúcar na sua composição, pesando 50g por unidade após assado, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, água, fermento biológico. Produto deverá ser entregue fresco, bem assado, com validade mínima de 24h após entregue. Deverão ser acondicionados em sacos plásticos atóxicos microperfurados (12 microfuros/cm ²) que permitam que o produto mantenha crosta crocante. Embalagem resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto entregue ponto a ponto (diretamente nas unidades escolares conforme cronograma passado pelo setor da merenda).	KG	1.300		
119.	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 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.	KG	4.000		

	OBS: Os produtos das marcas LE VIDA / COPAMIL 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.				
120.	PERA IMPORTADA de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, sem manchas e partes amolecidas apresentando grau de maturação de 70 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. Acondicionada em embalagem resistente.	KG	1.600		
121.	PICOLÉ DE LARANJA E UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR (PALITO) , sem adição de açúcar e sem conservantes e validade mínima de 365 dias da data de entrega. Composto 100% de suco integral da fruta. Embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas. Rótulo contendo a identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. A entrega do produto deverá ser realizada por veículo com refrigeração, sendo que este deverá possuir Alvará sanitário, expedido pela vigilância sanitária do município sede da empresa. Produto entregue ponto a ponto (diretamente nas unidades escolares conforme cronograma passado pelo setor da merenda).	UNID	6.000		
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, parasitas 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	KG	600		

	estabelecimento, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.				
123.	POLVILHO AZEDO, empacotado em plástico atóxico isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal – embalagem 500 gr. OBS: Os produtos das marcas PINDUCA / PRATA 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	1.000		
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: Os produtos das marcas FRIMESA / AURORA 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 entrega para realização de teste	KG	1.000		

	sensorial.				
125.	QUEIJO MUÇARELA 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 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.	KG	1.500		
126.	QUEIJO MUÇARELA SEM LACTOSE FATIADO produto elaborado unicamente a partir de leite de vaca pasteurizado, 3% de gordura coalho, fermento lácteo, enzima lactase e cloreto de cálcio. Isento de lactose, glúten e gordura trans. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura – SIF. Embalagem plástica atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente. A embalagem deve apresentar um peso líquido de aproximadamente 150g por unidade e validade mínima de 20 dias na data de entrega. OBS: Os produtos das marcas CRIOULO / TIROL / SANTA CLARA já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município. Caso o mesmo seja	UNID	100		

	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.				
127.	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, parasitas 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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	500		
128.	SAGU tipo 1, grupo tapioca, subgrupo sagu artificial, preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, 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: Os produtos das marcas GERIBA / ZAELI / PRATA 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		
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	KG	1.800		

	iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem em plástico de polietileno com 1 kg. OBS: Os produtos 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.				
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: Os produtos das marcas COOPAVEL / NAT já foram testados e aprovados pela comissão de análise sensorial do município.	KG	600		
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, 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	UNID	3.000		

	realizada conforme agendamento com o setor da merenda escolar. OBS: Os produtos das marcas GARIBALD/ COOAVI/ COOPERVIVI 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.				
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, 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, as caixas de entrega e o carro devem apresentar-se em condições higiênicas ideais, sem sujeira e parasitas.	KG	6.000		
133.	TRIGO PARA QUIBE de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra 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: Os produtos 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: NÚBIA, BENITAKA, BRASIL ETC.), cor específica de cada espécie, baga ovalada e grande, casca sã, sem ruptura, acondicionada em pacotes ou bandeja plástica de polipropileno	KG	1.500		

	transparente.				
135.	UVA PASSA desidratada, preta sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 100 gramas. OBS: Os produtos das marcas CANTU / LA VIOLETERA 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	2.000		
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.	UNID	400		
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: Os produtos das marcas CHEMIN / COLLER 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	900		

Estimativa das quantidades/Memoria de cálculo/Levantamento de mercado

- 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 2024, 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.

Valor total estimado: R\$ 4.278.144,00

Dotação:

Projeto Atividade 2.026 - Dotação: Alimentação Escolar - Fundamental – e despesa 174 – Fonte 1042.

Projeto Atividade 2.031 - Dotação: Alimentação Escolar – Ensino Infantil - Creches – e despesa 179 – Fonte 1042.

Projeto Atividade 2.033 - Dotação: Alimentação Escolar - Ensino Infantil – Pré escolar - e despesa 183 – Fonte 1042.

Projeto Atividade 2.034 - Dotação: Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos EJA- e despesa 184 – Fonte 1042.

Dotação:

Projeto Atividade 2.026 - Dotação: Alimentação Escolar - Fundamental – e despesa 174 – Fonte 1000.

Projeto Atividade 2.031 - Dotação: Alimentação Escolar – Ensino Infantil - Creches – e despesa 179 – Fonte 1000.

Projeto Atividade 2.033 - Dotação: Alimentação Escolar - Ensino Infantil – Pré escolar - e despesa 183 – Fonte 1000.

Projeto Atividade 2.034 - Dotação: Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos EJA - e despesa 184 – Fonte 1000.

Forma de pagamento: 30 dias.

Forma de pagamento: 30 dias.

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

Requisitos necessários para a contratação-Previsão de data em que deve ser assinado o instrumento contratual

- A empresa deverá apresentar no mínimo 3 Atestado de Capacidade Técnica;
- A empresa deve se responsabilizar por toda entrega, independentemente da quantidade solicitada, para que seja possível suprir a necessidade de cada unidade atendida;
- A empresa deve estar de acordo com as normas exigidas pelos órgãos de segurança alimentar e nutricional e Vigilância Sanitária ;
- Cumprir fielmente o objeto licitado de forma que os itens sejam entregues com qualidade e em conformidade com o descritivo (solicitação).
- Responder, integral e exclusivamente por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza causados direta ou indiretamente, por seus empregados, representantes ou prepostos no fornecimento dos materiais, que sejam decorrentes de sua culpa ou dolo, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou acompanhamento pelo Contratante.
- Comparecer à sede da Contratante, sempre que solicitado, por meio do preposto, no prazo de 24 (vinte quatro) horas da convocação para esclarecimento de quaisquer problemas relativos aos materiais ora licitados.
- Comunicar imediatamente ao Município qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite o fornecimento dos materiais.
- Entregar os materiais somente com prévia autorização da Contratante.
- Responsabilizar-se por toda e qualquer despesa decorrente do fornecimento dos materiais da referida licitação.
- Fornecer os materiais nos prazos preestabelecidos, não ultrapassando em hipótese alguma o prazo máximo para a entrega, salvo, com concordância da Contratante.
- Realizar a substituição dos itens, caso seja rejeitado, no prazo máximo de 48 horas, contados a partir da comunicação.
- Responsabilizar-se pelo recolhimento de todos os materiais que forem descartados.
- Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- É de responsabilidade da Contratada os prejuízos causados por eventuais danos por retardamento, negligência, imprudência, imperícia ou dolo próprio ou de funcionário da Contratada.
- Realizar testes e corrigir eventuais defeitos na substituição dos itens, sem ônus à Contratante.
- Deverá entregar, durante toda a vigência do Contrato, a mesma marca dos produtos apresentados na proposta.

Resultados pretendidos:

- 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 in natura 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.

Providências a serem adotadas pela administração previamente à contratação:

- Realizar cronograma de distribuição de acordo com a necessidade de cada entidade a ser beneficiada em cada mês solicitado;
- Prestar todos os esclarecimentos necessários acerca do objeto sempre que solicitado;
- Acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais e serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte da Contratada;
- Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada;
- Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;
- Designar pessoa responsável para recebimento do produto no local indicado, sendo que este deverá verificar a conformidade do produto com o solicitado;
- Comunicar prontamente a Contratada, qualquer anormalidade no produto recebido, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas.

Impactos ambientais:

A empresa deve garantir que respeitam os aspectos ambientais no que diz respeito a utilização dos frascos, pós/líquidos tóxicos, embalagens, bem como a implementação das exigências legais do segmento em que a empresa atua.

Posicionamento conclusivo:

Em análise preliminar, bem como as justificativas, fica clara a necessidade em realizar a presente licitação nos moldes mais adequados de acordo com as informações constantes neste ETP.

ANEXOS**São partes integrantes do presente ETP, os seguinte anexos:**

Orçamento... (elaborado pela equipe de cotação)

Mapa... (elaborado pela equipe de cotação)

Portaria de designação da Comissão de Analise Sensorial (Eborado pela equipe da Merenda escolar) Anexo 1

Descritivo com todas as alterações realizadas (Eborado pela equipe da Merenda escolar)

RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E CONTEÚDO DO DOCUMENTO

Assumo que os colaboradores designados como membros da equipe de planejamento e responsáveis 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.

Afirmo que a previsão da contratação está alinhado com o planejamento anual da administração

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, 20 de ferereiro de 2025.

Valdemar Sbalcheiro
Secretário de Educação



Documento assinado digitalmente

VANESSA PAN

Data: 29/04/2025 10:25:03-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Vanessa Pan
Nutricionista RT