

ESTADO DO PARANÁ

AVISO DE LICITAÇÃO SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO N° 024/2015 PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 043/2015

<u>Objeto</u>: Registro de Preços para **Aquisição de Gêneros Alimentícios**, nos termos estabelecidos no Edital e seus anexos.

<u>Valor Máximo</u>: O preço total máximo é de **R\$ 478.221,30** (Quatrocentos e setenta e oito mil e duzentos e vinte e um reais e trinta centavos).

Recebimento das Propostas: das 08h00m do dia 09/03/2015 às 08h30m do dia 30/03/2015.

Abertura das Propostas: das 08h31m do dia 30/03/2015 às 08h30m do dia 01/04/2015.

Início da Sessão da Disputa de Preços: 08h31m. do dia 01/04/2015.

<u>Informações Complementares:</u> O Edital poderá ser examinado e adquirido, através dos sites <u>www.contenda.pr.gov.br</u> e <u>www.bll.org.br</u> ou no Departamento de Licitações, das 08:00h às 12:00h e das 13:00 h às 17:00h. Outras informações poderão ser obtidas pelo telefone: 41-3625-1212, Ramal: 203.

Contenda/PR, 04 de março de 2015.

Patrik Alves
Pregoeiro
Portaria nº 20/2013



ESTADO DO PARANÁ

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2015. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 043/2015

O MUNICÍPIO DE CONTENDA, Estado do Paraná, por intermédio do Pregoeiro que ao final assina, designado pela Portaria nº 20/2013 e sua Equipe de Apoio, no uso de suas atribuições legais torna pública, para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, em regime de MENOR VALOR UNITÁRIO POR LOTE, para escolha da proposta mais vantajosa para a Administração, para REGISTRO DE PREÇOS visando futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios, de acordo com condições e especificações no presente Edital, inclusive seus anexos, notadamente o Anexo 01, que veicula o Termo de Referência, para atender a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes.

O procedimento licitatório obedecerá ao disposto na Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, assim como aos Decretos Municipais nºs 186/2005 e 198/2009, e subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações, demais legislações e normas regulamentares aplicáveis à espécie e às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Recebimento das Propostas: das 08h00m do dia 09/03/2015 às 08h30m do dia 30/03/2015.

Abertura das Propostas: das 08h31m do dia 30/03/2015 às 08h30m do dia 01/04/2015.

Início da Sessão da Disputa de Preços: 08h31m. do dia 01/04/2015.

LOCAL: www.bll.org.br_"Acesso Identificado no link - licitações"
Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

OBJETO - REGISTRO DE PREÇOS visando futura e eventual **Aquisição de Gêneros Alimentícios**, nos termos estabelecidos no Edital e seus Anexos.

Obs.: Os produtos serão solicitados e adquiridos de forma parcelada conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes.

Compõem este Edital os seguintes anexos:

ANEXO 01	Descrição do Objeto
ANEXO 02	Ficha técnica descritiva do Objeto
ANEXO 03	Exigências para Habilitação
ANEXO 04	Modelo de Declaração Situação de Regularidade
ANEXO 05	Modelo de Declaração de Cumprimento de Requisito de Habilitação
ANEXO 06	Modelo de Declaração de enquadramento no regime de tributação de ME/EPP
ANEXO 07	Modelo de Carta Proposta para fornecimento do objeto do Edital
ANEXO 08	Procuração nomeando representante Legal
ANEXO 09	Minuta da Ata de Registro de Preço

ESTADO DO PARANÁ

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.
- **1.2.** Os trabalhos serão conduzidos por funcionário do Município de Contenda PR, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BII compras" constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (www.bII.org.br).
- **1.3.** O presente edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 43, 44, 45 e 46 da LC 123/2006 e LC 147/2014, atendendo o direito de prioridade para microempresa de pequeno porte para efeito do desempate quando verificado ao final da disputa de preços.

2. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO.

2.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a inscrição e cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- **3.1.** Poderão participar desta Licitação qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que seja especializada no objeto desta licitação e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos;
- **3.2.** Em cumprimento aos dispositivos previstos na Sessão I (Das Aquisições Públicas), do Capítulo V (Acesso aos Mercados) da Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, concede-se para o presente edital tratamento diferenciado e favorecido as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP).
- 3.3. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil:
- **3.4.** É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas;
- **3.5.** Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que esteja suspensa de licitar e/ou declarada inidônea pela Administração Pública ou impedida legalmente.
- 3.6. Para participação na licitação, os interessados deverão credenciar-se diretamente ou através de uma corretora de mercadorias associada à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, telefone: (041) 3042-9909 até horário fixado neste Edital para apresentação da proposta e início do pregão.
- 3.7. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto, e deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:
 - a) Termo de Credenciamento (instrumento particular de mandato), declarando cumprir as exigências do Edital, bem como outorgando poderes específicos de sua representação (direta ou indireta) no pregão, conforme modelo do ANEXO 08.



ESTADO DO PARANÁ

- b) Ficha técnica descritiva (única) com todas as especificações do objeto da licitação em conformidade com o ANEXO 02. "A empresa participante do certame não deve ser identificada"; a identificação implicará na desclassificação do licitante.
- c) Inserção <u>no sistema</u> do valor inicial de cada lote e a respectiva marca do produto (digitando "produto sem marca" quando for o caso, ex. serviços).
- **3.8.** O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante que pagará a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante tabela fornecida emitida pela entidade, nos termos do artigo 5°, inciso III, da Lei nº 10.520/2002.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME.

- **4.1.** O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
 - a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
 - b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
 - c) abrir as propostas de preços;
 - d) analisar a aceitabilidade das propostas;
 - e) desclassificar propostas indicando os motivos;
 - f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preco;
 - g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
 - h) declarar o vencedor:
 - i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
 - j) elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico;
 - k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
 - abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL

- 4.2. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 3.6 "a", com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer corretora de mercadorias associada à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, ou pela própria Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras do site: www.bll.org.br.
- **4.3.** A participação do licitante no Pregão eletrônico se dará por meio de corretora contratada para representá-lo, ou diretamente pela BLL, que deverá manifestar em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
- **4.4.** O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
- **4.5.** A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil;



ESTADO DO PARANÁ

- **4.6.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
- **4.7.** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico;

PARTICIPAÇÃO

- **4.8.** A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador direto, ou da corretora de mercadorias) e subsequente cadastramento para participar do pregão e encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.
- 4.9. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;
- **4.10.** Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida pelo número (41) 3042-9909, e-mail: contato@bll.org.br, ou através de uma corretora de mercadorias associada.

ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

- **4.11.** A partir do horário previsto no Edital e no sistema para cadastramento e encaminhamento da proposta inicial de preço, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas;
- **4.12.** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;
- **4.13.** O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item;
- **4.14.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 4.15. Não serão aceitas ficha técnica com valores superiores ao máximo fixado no Edital (REFERENTE AO VALOR UNITÁRIO DO LOTE). O descumprimento desse requisito implicará na desclassificação do licitante;
- 4.16. Fica a critério do pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances;
- **4.17.** Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes;



ESTADO DO PARANÁ

- **4.18.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados;
- 4.19. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão:
- 4.20. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo extra ocorrerá em um intervalo que poderá ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances, não podendo, em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances; (FECHAMENTO RANDÔMICO)
 - **4.20.1.** Devido a imprevisão de tempo extra, as Empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim, cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil;
- 4.21. Facultativamente, o Pregoeiro poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de trinta minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação;
- **4.22.** O sistema informará a proposta de menor preço (ou melhor proposta) imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor;
- 4.23. Os documentos relativos à habilitação, solicitados no Anexo 03, e Anexos 04 e 05 deste Edital (e quando a empresa se declarar no sistema www.bll.org.br que se enquadra no regime ME/EPP deverá enviar obrigatoriamente também o Anexo 06), da Empresa vencedora, deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da sessão pública virtual, juntamente com a Carta Proposta para fornecimento do objeto do edital conforme modelo no Anexo 07, para a Prefeitura Municipal de Contenda, localizada na Avenida João Franco, 400, Centro, Contenda/PR, CEP 83.730-000. Fone 41 3625-1212, aos cuidados do Departamento de Licitação. Responsável pelo recebimento: Patrik. O não cumprimento do referido prazo acarretará a desclassificação da proposta vencedora, passando-se assim, para a segunda colocada. Após a conferência dos documentos enviados, se estiverem de acordo com o solicitado será declarada a empresa vencedora do lote e aberto o prazo para manifestação de intenção de interposição de recurso;
- 4.24. A sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de classificação/habilitação até o recebimento da documentação original dentro das condições dispostas no item 4.23. Será informado no chat o horário e a data exata em que se continuarão os trabalhos;
- **4.25.** O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas no item 11.3 e 11.4, deste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente;

ESTADO DO PARANÁ

- **4.26.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor;
- **4.27.** Caso não sejam apresentado lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação;
- **4.28.** Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço;
- 4.29. Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006, será convocada, na ordem de classificação, a ME ou EPP para apresentar nova proposta de preço inferior ao menor lance registrado, no prazo de 05 (cinco) minutos, seguindo-se os procedimentos automatizados do site www.bll.org.br (Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil). Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

5. PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

- 5.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;
 - 5.1.1. Na ficha técnica deverá, obrigatoriamente, ser informado no campo próprio as ESPECIFICAÇÕES, MARCAS, VALORES e VALIDADE DA PROPOSTA. A não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações e as marcas dos produtos neste campo, implicará na desclassificação da Empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta;
- **5.2.** O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no ANEXO 01;
- **5.3.** A validade da proposta será de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão; sendo que se não houver indicação de prazo será considerado como tal o referido prazo.
- 5.4. Na hipótese do licitante ser microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) deverá assinalar no ato do cadastramento da proposta, no campo apropriado no sistema do site www.bll.org.br, "DECLARO SER ME/EPP" existente na aba "verificação das propostas cadastradas", caso deseje usufruir das prerrogativas conferidas pela Lei Complementar nº 123/06 e Lei Complementar nº 147/2014, decaindo do direito a este benefício, o proponente que não se declarar.

6. PROPOSTA ESCRITA E FORNECIMENTO

6.1. A vencedora, deverá enviar em até três dias úteis, a documentação referente a habilitação e demais anexos, juntamente com a Proposta de Preços escrita, com os valores oferecidos após a etapa de lances, em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da Empresa citado nos documentos de habilitação, em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo Razão Social, CNPJ – Cadastro Nacional de

ESTADO DO PARANÁ

Pessoa Jurídica, Inscrição Estadual, endereço completo, número de telefone e fax, número de agência de conta bancária, no prazo estipulado no item 4.24, deste Edital;

- **6.2.** Na proposta escrita, deverá conter:
 - a) Os valores dos impostos já deverão estar computados no valor do produto ou destacados:
 - b) O prazo de validade que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;
 - Especificação completa do produto oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação, totalmente conforme descrito no ANEXO 01, deste Edital;
 - **d)** Data e assinatura do proponente;
 - e) Deverá ser informada a marca do produto ou fabricante quando for o caso;
- **6.3.** Atendidos todos os requisitos, será (ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer (em) o **MENOR PREÇO**, **NO REGIME DE MENOR VALOR UNITÁRIO POR LOTE**;
- **6.4.** Os preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até sua entrega no local fixado neste Edital.
- **6.5.** Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor;
- **6.6.** Serão desclassificadas as propostas que:
 - **6.6.1.** Contenham mais de 02 (duas) casas decimais em seus valores unitários, e contenham identificação do participante.
 - **6.6.2.** Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do produto licitado;
 - **6.6.3.** Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro;
 - **6.6.4.** Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos.
 - **6.6.5.** Deixarem de informar a marca do produto ou fabricante quando for o caso;

7. GARANTIA

7.1. Não será exigida a prestação de garantia, para a contratação decorrente deste pregão, salvo às aquelas decorrentes da contratação previstas no Código do Consumidor.

8. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 8.1. Para julgamento será adotado o critério de MENOR PREÇO, EM REGIME DE MENOR VALOR UNITÁRIO POR LOTE, observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital;
- 8.2. Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, serão observados os seguintes procedimentos:
 - **8.2.1.** Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve

ESTADO DO PARANÁ

proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

- a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via "chat" de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5(cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão;
- b) no caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 8.2.1, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea "a".
- c) não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da alínea "a" anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- **8.2.2.** Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 8.2.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.
- **8.3.** O Pregoeiro anunciará o licitante Detentor da proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor;
- **8.4.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital;
- **8.5.** Ocorrendo a situação a que se referem os subitens 4.26 e 4.27 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço;
- **8.6.** Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

9. HABILITAÇÃO

9.1. A Licitante deverá atender os requisitos e documentos de habilitação **Conforme ANEXO 03** do edital, sob pena de inabilitação.

10. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

- 10.1. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente;
- 10.2. Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazêlo, através do seu representante, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntar memoriais das razões de recurso no prazo de 3 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente;

ESTADO DO PARANÁ

- **10.3.** A falta de manifestação imediata no momento e tempo estipulado durante a licitação e motivada importará a preclusão do direito de recurso;
- **10.4.** Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente;
- **10.5.** Os recursos contra decisões do Pregoeiro <u>não</u> terão efeito suspensivo;
- 10.6. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.7. Os recursos deverão ser enviados em duas vias. Uma via original deverá ser encaminhada para a Prefeitura Municipal de Contenda, no endereço: Avenida João Franco, 400 Centro Contenda CEP 83.730-000, setor de licitação, esta via deverá estar em papel timbrado com o nome da empresa, as razões do recurso e assinatura do representante legal para que possa ser anexada no processo-. Junto com este documento original, deverá ser enviado também uma cópia por e-mail licitacao@contenda.pr.gov.br para que seja possível a publicação on-line das razões do recurso interposto e a decisão cabida à este.

11. DAS MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **11.1.** O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará ao contratado a multa de mora, na forma prevista neste instrumento convocatório e respectivo contrato.
- **11.2.** A multa a que alude o subitem anterior não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas em lei.
- **11.3.** Ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Contenda, pelo prazo de até 05 (cinco) anos o licitante que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7° da Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002.
- **11.4.** As sanções de que trata o subitem anterior poderão ser aplicadas juntamente com as multas previstas no presente instrumento, garantindo o exercício de defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
- **11.5.** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa aplicar as seguintes sanções:
 - I advertência por escrito:
 - a) descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas contratualmente;
 - **b)** outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da CONTRATANTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.
 - II multa:
 - a) 1% (um por cento) por dia de atraso, sobre o valor total inicial do contrato, limitado a 10% (dez por cento) do mesmo valor, contados a partir do início para a entrega dos produtos.
 - b) 5% (cinco por cento), a ser aplicada em dobro no caso de reincidência, limitada a 10% (dez por cento), sobre o valor total inicial do contrato, por infração ou inadimplemento a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada na alínea "a" ou se a vendedora dar



ESTADO DO PARANÁ

causa à rescisão da contratação.

- **11.6.** O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus.
 - **11.6.1.** O valor devido, e não recolhido no prazo assinalado no subitem anterior, acrescido da taxa SELIC, ao mês ou fração, será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa e cobrado mediante o processo de execução fiscal, com os encargos legais devidos, segundo o que estabelece a Lei nº 6.830/80.
- **11.7.** Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso à autoridade superior, no que couber, conforme previsto no art. 109 da Lei nº 8.666/93.
- **11.8.** As penalidades só poderão ser relevadas nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração.
- **11.9.** Na hipótese do CONTRATANTE iniciar procedimento judicial relativo à conclusão do CONTRATO, ficará a CONTRATADA sujeita, além das multas previstas, também ao pagamento das custas e Honorários Advocatícios de 20% (vinte por cento) sobre o valor da causa.

12. FORMALIZAÇÃO DO PROCESSO

- **12.1.** Homologada a licitação pela autoridade competente, O Município de Contenda firmará termo específico com o PROPONENTE VENCEDOR visando a execução do objeto desta licitação nos termos da minuta do Anexo 09 que integra este Edital;
- 12.2. O PROPONENTE VENCEDOR terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir da convocação, para assinar o Termo, quando deverá comparecer à Prefeitura Municipal sito a Avenida João Franco, 400- Centro Contenda Paraná, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo PROPONENTE VENCEDOR durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo Município de Contenda.
- 12.3. A recusa injustificada do concorrente vencedor em assinar a Minuta do Termo dentro do prazo estabelecido no presente Instrumento, o sujeitará à aplicação das penalidades previstas nos itens 11.3, 11.4 e 11.5, deste Edital, podendo a CONTRATANTE convidar, sucessivamente por ordem de classificação as demais licitantes, após comprovação da a sua compatibilidade de proposta e habilitação, com esta licitação, para celebração do Contrato;

13. PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO.

- **13.1.** O prazo de validade do registro de preços será de 01 (um) ano contados a partir da data de assinatura da respectiva Ata.
- **13.2.** O cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses legais ou nas condições abaixo:
 - a) Recusar-se a entregar o objeto adjudicado, no todo ou em parte, além de 30 dias corridos, após o prazo preestabelecido neste Edital;
 - b) Incorrer em atraso decorrente de defasagem da entrega da qualquer item adjudicado, em relação ao cronograma em vigor, ocorrido em qualquer de suas etapas relativas ao recebimento do produto, superior a 50% (cinquenta por cento) do prazo global;
 - c) Falir ou dissolver-se; ou
 - d) Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste Contrato.
 - e) O fornecedor obriga-se a manter o preço pactuado na Ata de registro de Preços, os valores registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto na hipótese prevista na alínea "d"

ESTADO DO PARANÁ

do inciso II do art 65 da Lei 8.666/93, devidamente comprovada, ou quando os preços praticados no mercado sofrerem redução.

- **13.3.** A Prefeitura Municipal solicitará, durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços, o fornecimento do material registrado, na quantidade que for preciso, mediante Ordem de Compra e a respectiva Nota de Empenho.
- **13.4.** Os produtos ao serem entregues deverão estar em conformidade com o que foi solicitado no edital;
- **13.5.** As quantidades serão descritas nas ordens de compra de acordo com as necessidades da Secretaria requisitante.
- **13.6.** O prazo de entrega dos produtos licitados será de até 05(cinco) dias após a emissão da ordem de compra de empenho.
- **13.7.** A ordem de compra será enviada via fac-símile ou e-mail ao fornecedor, o qual deverá confirmar o recebimento no prazo de 01 (um) dia.
- 13.8. O prazo para confirmação do recebimento ou para retirada da nota de empenho poderá ser prorrogado por uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa adjudicatária durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração.
- 13.9. A não confirmação do recebimento ou a não retirada da Nota de Empenho no prazo previsto, bem como a constatação da situação irregular da empresa adjudicatária quanto às contribuições previdenciárias (INSS), e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRE- Certificado de Regularidade do FGTS) por ocasião do empenho da despesa, implicará aplicação de multa de 1 % (um por cento) sobre o valor da nota de empenho, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.
- **13.10.** A entrega dos materiais deverá ser feita no local indicado na Ordem de Compra, acompanhada das notas fiscais/faturas, no prazo estipulado neste Registro de Preços e nas suas respectivas quantidades.
- **13.11.**A empresa adjudicatária responsabilizar-se-á pela qualidade do material cotado e entregue, especialmente para efeito de substituição, no prazo de 3 (três) dias, no caso de não atendimento ao solicitado.
- 13.12. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa ás licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

14. PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado em até 30 dias após o protocolo da NF/Fatura, atestada pela Secretaria solicitante, acompanhada das CNDs do INSS, FGTS e CNDT (débitos trabalhistas), dentro dos seus prazos de validade.

15. REAJUSTAMENTO

15.1. Os preços oferecidos serão irreajustáveis.

ESTADO DO PARANÁ

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de Contenda revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. O Município de Contenda poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;
- 16.2. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das Informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;
- 16.3. A proponente contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor de cada contrato ou outro instrumento hábil derivado da Ata de Registro de Preços, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, que poderão reduzir o limite indicado.
- **16.4.** É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;
- **16.5.** Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;
- 16.6. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta;
- **16.7.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;
- 16.8. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado:
- **16.9.** Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro;
- **16.10.** A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital;
- 16.11. Não cabe à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.
- **16.12.**O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Lapa/PR, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro;
- **16.13.**O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, atenderá aos interessados no horário de 8hs30min às 17 horas, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no Endereço Avenida João Franco, 400, Centro

CONTENDATION

MUNICÍPIO DE CONTENDA

ESTADO DO PARANÁ

Contenda, Paraná, para melhores esclarecimentos. Ressalta-se que mesmo durante o período de férias, haverá equipe de plantão para atendimento dos interessados:

- **16.14.**A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente;
- 16.15. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- **16.16.** Valor máximo estimado para este Pregão é de **R\$ 478.221,30** (Quatrocentos e setenta e oito mil e duzentos e vinte e um reais e trinta centavos).
- **16.17.** As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrá no exercício de 2015 pela dotação conforme segue:

06.002.12.361.0013-02018 33.90.32.00.00 Fonte: 000; 06.002.12.361.0015-02020 33.90.32.00.00 Fonte: 130; 06.002.12.361.0015-02021 33.90.32.00.00 Fonte: 000/130; 06.002.12.361.0016-02022 33.90.32.00.00 Fonte: 107;

06.002.12.365.0012-02023 33.90.32.00.00 Fonte: 000/103/104; 06.002.12.365.0015-02024 33.90.32.00.00 Fonte: 000/130;

06.002.12.367.0013-02026 33.90.32.00.00 Fonte: 000.

16.18.Os casos omissos neste Edital, serão resolvidos pelo Pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

Contenda, 25 de fevereiro de 2015.

PATRIK ALVES
Pregoeiro
Portaria nº 20/2013



ESTADO DO PARANÁ

ANEXO 01 – DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

1 TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO:

- 1.1 O presente Pregão Eletrônico tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração, para REGISTRO DE PREÇOS visando futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios, conforme abaixo:
 - 1.1.1 Em caso de divergência existente entre as especificações dos itens que compõem o objeto descritas no site da BLL e as especificações constantes deste Termo, prevalecerão as últimas.

2 ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS / PREÇO ESTIMADO:

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
	CARNES IN NATURA				
01	CARNE BOVINA MOÍDA, a carne deve ser de Acém, Patinho ou Coxão Mole , congelada, com temperatura de -10 a -25°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.1	Kg	800	R\$ 14,80	R\$ 11.840,00
02	CARNE BOVINA EM CUBO ou TIRAS, a carne deve Acém, Patinho ou Coxão Mole . A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser congelada em temperatura de -10 a -25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.II	Kg	800	R\$ 14,95	R\$ 11.960,00
03	CARNE BOVINA EM CUBO, a carne deve Músculo . A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, congelada em	Kg	500	R\$ 17,49	R\$ 8.745,00



ESTADO DO PARANÁ

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
	temperatura de – 10 a – 25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.□				•
04	CARNE SUÍNA PICADA (paleta ou pernil), em cubos de 30g, c/ até 5% gordura, isenta de pele e ossos, boa qualidade, congelada , deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 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 mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	500	R\$ 13,19	R\$ 6.595,00
05	COSTELINHA SUÍNA – cortada em pedaços de aproximadamente 2 a 3 cm, in natura, sem gordura, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 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 mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	500	R\$ 21,32	R\$ 10.660,00
06	COXA S/ COXA DE FRANGO - C/ OSSO carne de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas , isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas,químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg.	Kg	800	R\$ 6,36	R\$ 5.088,00
07	FILÉ PEITO DE FRANGO, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, a vácuo, congeladas , isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg.	Kg	1.000	R\$ 15,50	R\$ 15.500,00
08	POSTA DE CAÇÃO, SEM PELE, Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg. VALIDADE. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente.	Kg	400	R\$ 24,61	R\$ 9.844,00
09	FILÉ DE PEIXE CONGELADO: TIPO MERLUZA, Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg. VALIDADE. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de	Kg	400	R\$ 19,23	R\$ 7.692,00



ESTADO DO PARANÁ

	ESTADO DO FARA			VALOR	VALOR
LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	UNIT. R\$	TOTAL R\$
	acordo com a legislação vigente.				
	EMBUTIDOS	T	T	1	
10	SALSICHA DE PERU CONGELADA: Carne de Peru, Carne Mecanicamente Separada de Peru, Água, Proteína Texturizada de Soja, Lactato de Sódio (INS 325), Maltodextrina, Fécula de Mandioca, Sal, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio (INS 451i) e Polifosfato de sódio (INS 452i), Glutamato Monossódico (INS 621), Páprica Doce em Pó, Cebola Desidratada em pó, Aroma de Fumaça, Eritorbato de Sódio (INS 316), Alho desidratado em pó, Aroma Natural de Noz Moscada, Coentro em pó, Nitrito de Sódio (INS 250). ISENTO DE GLÚTEN. Carboidrato: 5,8 %; Proteína: 12,6%; Lipídeos: 13,6 %; VCT 196: kca/100g. Validade do produto: 180 dias. Embalagem de polietileno, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 5 kg. Quantidade de Amido: 2%.	Kg	1.000	R\$ 6,91	R\$ 6.910,000
	HORTIFRUTIGRANJEIROS				
11	ABOBRINHA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA	Kg	500	R\$ 2,33	R\$ 1.165,00
12	AGRIÃO - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	500	R\$ 5,20	R\$ 2.600,00
13	ALFACE CRESPA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	500	R\$ 2,53	R\$ 1.265,00
14	ALFACE LISA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	500	R\$ 2,53	R\$ 1.265,00
15	ALFACE ROXA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	500	R\$ 2,63	R\$ 1.315,00
16	ALMEIRÃO - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de	Mç	500	R\$ 2,92	R\$ 1.460,00



ESTADO DO PARANÁ

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR	VALOR
	terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa	31.1.51	35, 1111	UNIT. R\$	TOTAL R\$
	anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.				
17	ALHO - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	100	R\$ 14,33	R\$ 1.433,00
18	BANANA CATURRA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	1000	R\$ 1,67	R\$ 1.670,00
19	BATATA INGLESA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 2,33	R\$ 1.165,00
20	BATATA SALSA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 7,33	R\$ 3.665,00
21	BETERRABA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 2,33	R\$ 1.165,00
22	BRÓCOLIS - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	200	R\$ 4,33	R\$ 866,00
23	CAQUI FUYU/CHOCOLATE/CAFÉ - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o	Kg	500	R\$ 4,47	R\$ 2.235,00



ESTADO DO PARANÁ

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
	consumo mediato e imediato.			51411. IXØ	IVIALIV
24	CEBOLA NACIONAL - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 2,97	R\$ 1.485,00
25	CENOURA – Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 3,07	R\$ 1.535,00
26	COUVE FLOR - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Unid.	500	R\$ 3,87	R\$ 1.935,00
27	ESCAROLA - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 4,78	R\$ 2.390,00
28	LARANJA PERA RIO - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	500	R\$ 1,96	R\$ 980,00
29	MAÇÃ NACIONAL - (Fuji ou Gala). Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	1.000	R\$ 4,80	R\$ 4.800,00
30	MAMÃO FORMOSA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	Kg	1000	R\$ 3,50	R\$ 3.500,00



ESTADO DO PARANÁ

		11171	01:4::-	VALOR	VALOR
LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	UNIT. R\$	TOTAL R\$
	Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.				
31	OVOS – tipo EXTRAGRANDE, brancos ou vermelhos, frescos e sadios. Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras e orifícios, devem estar limpos. Cor e aroma: próprios. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão municipal de inspeção competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para no máximo 30 ovos e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá permitir a aeração dos ovos. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e estarem em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os ovos precisam ser mantidos em refrigeração com temperatura inferior a 5°C.	Dúzia	500	R\$ 4,20	R\$ 2.100,00
32	PEPINO - boa qualidade, frescos e sadios (pedido nos meses de produção). Com características sensoriais próprias da espécie, sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 2,33	R\$ 1.165,00
33	PÉSSEGO NACIONAL, (pedido na época da produção). Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	500	R\$ 4,83	R\$ 2.415,00
34	PONKAN/MORGOTE/MEXERICA/TANGERINA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	1000	R\$ 2,12	R\$ 2.120,00
35	REPOLHO VERDE - médio/ c/2 kg (média) - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 2,08	R\$ 1.040,00
36	REPOLHO - ROXO c/2 kg (média) - frescos e sadios. Sem danos à	Kg	500	R\$ 2,89	R\$ 1.445,00



ESTADO DO PARANÁ

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
	superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.				101712110
37	RÚCULA - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 7,18	R\$ 3.590,00
38	VAGEM - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 6,97	R\$ 3.485,00
39	TOMATE - tipo 2-A médios, frescos e sadios, 1ª qualidade, sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$ 3,97	R\$ 1.985,00
	CEREAIS INFANTIS				
40	MINGAU DE ARROZ INFANTIL, para complementar a alimentação de crianças a partir de 6 meses. Enriquecido com vitaminas, Ferro e probiótico. Lata com 400g.	UNID.	300	R\$ 9,31	R\$ 2.793,00
41	MINGAU MULTI CEREAIS para complementar a alimentação de crianças a partir de 6 meses. Enriquecido com vitaminas e Ferro. Lata com 400g.	UNID.	300	R\$ 9,55	R\$ 2.865,00
42	FARINHA LÁCTEA VITAMINADA, com 12 vitaminas e 5 minerais no mínimo. Embalagem: Lata com 400g.	UNID.	300	R\$ 8,47	R\$ 2.541,00
43	FLOCOS DE CEREAIS, COM TRIGO, CEVADA E AVEIA. Embalagem com 400g.	UNID.	300	R\$ 6,05	R\$ 1.815,00
	FÓRMULA INFANTIL SUPLEMENTO NUTRIC	<u>IONAL IN</u>	FANTIL	1	
44	FORMULA INFANTIL de partida em pó, indicada para lactentes de 0 a 6 meses de idade, com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (no mínimo 60% de proteínas do soro do leite), adicionada de ARA, DHA e nucleotídeos, diluição instantânea, validade mínima de 12 meses, lata com 400 gramas.	UNID.	500	R\$ 22,91	R\$ 11.455,00
45	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, indicada para lactentes de 6 a 12 meses de idade, com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (no mínimo 40% proteínas do soro do leite), adicionada de DHA, lactose como fonte de carboidratos (no mínimo 47%), acrescido de prebióticos, diluição instantânea, validade mínima de 12 meses, lata com 400 gramas.	UNID.	500	R\$ 21,02	R\$ 10.510,00
46	FÓRMULA INFANTIL 100% DE ORIGEM VEGETAL EM PÓ, indicada para lactentes de 06 a 12 meses de idade, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-METIONINA e ferro, isenta de lactose e sacarose, adicionada de ara e DHA, diluição instantânea, validade de 12	UNID.	200	R\$ 34,24	R\$ 6.848,00



ESTADO DO PARANÁ

	ESTADO DO FARA	11 17 1		V/AL OD	\/AL OD
LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
	meses, lata com 400 gramas.			OIIII. IX	TOTALING
	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE EM PÓ, indicada para				
47	lactentes de 0 a 12 meses de idade que apresentem intolerância a	UNID.	200	D¢ 42.00	D¢ 0 500 00
41	lactose, adicionada de ARA, DHA e nucleotídeos, diluição instantânea,	UNID.	200	R\$ 42,99	R\$ 8.598,00
	validade mínima de 12 meses, lata com 400 gramas.				
48	FORMULA INFANTIL ANTIREGURGITACAO EM PÓ, indicada para				
	lactentes de 0 a 12 meses de idade que apresentem regurgitação e/ou	UNID.	200	R\$ 27,87	R\$ 5.574,00
	refluxo gastresofágico, obtida pela adição de agente espessante, diluição				
	instantânea, validade de 12 meses, lata com 400 gramas. COMPLEMENTO ALIMENTAR para crianças a partir de 2 anos de idade,				
	enriquecido com vitaminas e minerais. Diluição em água ou leite, já				
49	contendo leite em sua composição. Sabores variados. Lata com 350	UNID.	200	R\$ 28,70	R\$ 5.740,00
	gramas.				
	LEITE INTEGRAL E LEITES ESPE	CIAIS			
	LEITE INTEGRAL UHT, pasteurizado e homogêneo. Embalagem longa	-			
50	vida com 1 litro. O produto de origem animal deve possuir o carimbo de	LITRO	2.500	R\$ 2,37	R\$ 5.925,00
30	Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar em conformidade com a	LIIRU	2.500	1 (φ Ζ, 3 /	174 0.920,00
	legislação sanitária vigente.				
	LEITE ISENTO DE LACTOSE ou c/ REDUÇÃO MÍNIMA DE 90% DE				
51	LACTOSE. Embalagem longa vida com 1 litro. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo de Serviço de Inspeção Federal (SIF),	UNID.	200	200 R\$ 5,40	R\$ 1.080,00
31	Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a	UNID.	200	Αφ 5, 4 0	Nφ 1.000,00
	legislação sanitária vigente.				
50	LEITE DE SOJA, com 0% de lactose e colesterol e sem conservante,	LINID	200	D# 4.40	D# 000 00
52	não contém glúten, em embalagem longa vida com 1 litro.	UNID.	200	R\$ 4,13	R\$ 826,00
	LEITE EM PÓ				
	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, pó uniforme sem grumos, cor				
	branco amarelado, não conter substâncias estranhas macro e				
	microscopicamente visíveis. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: O				
	leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo				
53	quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequado.	KG	700	R\$ 14,20	R\$ 9.940,00
	EMBALAGEM: com peso líquido 1 Kg, embalagem individual do produto				
	deverá ser recipiente de um único uso, hermético, adequado para as				
	condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção				
	apropriada contra a contaminação.				
	BEBIDA LÁCTEA	Т	T	1	
	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, sabores COCO, MORANGO E				
	PËSSEGO. Produto obtido mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos e/ou adicionados de leite (s) fermentados e				
	que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação.				
	A contagem total de bactérias viáveis deve ser no mínimo de 106 UFC/g,				
	no produto final, para o(s) cultivo láctico(s) específico(s) empregado(s),		0.000	D0 5 40	D# 40 000 00
54	durante o prazo de validade. Os produtos de origem animal devem	UNID.	2.000	R\$ 5,16	R\$ 10.320,00
	possuir o carimbo de Inspeção federal (SIF), e estar em conformidade				
	com a legislação sanitária vigente. Textura: líquida; Cor e Aroma:				
	próprios do produto. Não pode conter: óleo, gordura vegetal				
	hidrogenada, amidos ou farinhas. Embalagem de 900 gr. Validade				
	mínima de 30 dias.	ADEIDO			
	PUDIM SABORES E CREME DE BRIG	AUEIKU			
55	MISTURA PARA PUDIM QUINDIM COM COCO E OVOS, COM LEITE. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg.	KG	200	R\$ 5,33	R\$ 1.066,00
56	MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor baunilha, Embalagem:	KG	200	R\$ 7,56	R\$ 1.512,00
			200	1 (ψ 1,00	ι (ψ 1.012,00



ESTADO DO PARANÁ

	LSTADO DO TAKA			VALOR	VALOR		
LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	UNIT. R\$	TOTAL R\$		
	polietileno leitoso de 1 kg.						
57	MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor caramelo. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg.	KG	200	R\$ 8,36	R\$ 1.672,00		
58	MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor coco. Embalagem:	KG	200	R\$ 8,00	R\$ 1.600,00		
	polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA P/ CREME BRIGADEIRO DE CHOCOLATE, contendo,			, -,	+,		
59	açúcar, leite em pó, cacau em pó, amido de milho, óleo vegetal refinado, lecitina de soja, chocolate granulado, Aroma natural de brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ	KG	200	R\$ 9,59	R\$ 1.918,00		
	ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de						
60	achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar a data de entrega.	KG	400	R\$ 10,87	R\$ 4.348,00		
	MISTURA EM PÓ PARA BOLO SAE	BORES					
61	MISTURA PARA BOLO, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal refinado, leite em pó, estabilizante lecitina de soja (INS 322, ovo em pó, sal, fermento em pó), sabores LARANJA, CHOCOLATE, FORMIGUEIRO. Embalagem plástica leitosa contendo 1 kg, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	KG	500	R\$ 7,35	R\$ 3.675,00		
	COMPOSTO LÁCTEO	l	l .	<u>I</u>			
62	COMPOSTO LÁCTEO COM CACAU (SABOR CHOCOLATE), ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: o produto deverá conter 51% de ingredientes lácteos, no mínimo de 9% de proteínas de origem láctea em 100g do produto e deverá ter Registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes básicos: leite em pó, açúcar, cacau em pó, sal, aromatizantes e espessante, com vitaminas e minerais. Sem gordura trans, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso ou saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, rotulado de acordo com a legislação vigente, com peso liquido de 01 kg.	KG	300	R\$ 11,36	R\$ 3.408,00		
63	COMPOSTO LÁCTEO COM FLOCOS DE MORANGO, VITAMINAS E MINERAIS: o produto deverá conter 51% de ingredientes lácteos, no mínimo de 9% de proteínas de origem láctea em 100g do produto e deverá ter Registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes básicos: leite em pó, açúcar, maltodextrina, morango em flocos, xarope de glucose, emulsificante e espessante, aroma natural de morango, com vitaminas e minerais. Sem glúten. Sem gordura trans, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso ou saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, rotulado de acordo com a legislação vigente, com peso líquido de 01 kg.	KG	300	R\$ 11,56	R\$ 3.468,00		
	GELATINAS COM CORANTE NAT	URAL					
64	PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA, com corante natural, sabores FRAMBOESA, LIMÃO, ABACAXI, MORANGO e UVA. Rendimento mínimo de 34 porções por 1 kg de produto. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso contendo 1 kg.	KG	500	R\$ 9,92	R\$ 4.960,00		
	BISCOITOS SIMPLES E INTEGRAIS						



ESTADO DO PARANÁ

	LSTADO DO FARA	11 11 1		1/41.55	\/A1
LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, c/ GERGELIM, zero			UNII. KŞ	IOIAL K
65	gordura trans. Embalagem de 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCTE	400	R\$ 5,69	R\$ 2.276,00
66	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, zero gordura trans. Embalagem de 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCTE	400	R\$ 5,09	R\$ 2.036,00
67	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, zero gordura trans por porção (30/40g). Embalagem contendo 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCTE	400	R\$ 5,54	R\$ 2.216,00
68	BISCOITO DOCE DE LEITE, zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr.	PCTE	400	R\$ 4,24	1.696,00
69	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr.	PCTE	400	R\$ 4,06	R\$ 1.624,00
70	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, sabor chocolate, zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr.	PCTE	400	R\$ 4,57	R\$ 1.828,00
71	BISCOITO DOCE DE MAISENA, zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr.	PCTE	500	R\$ 4,38	R\$ 2.190,00
	PRODUTOS BÁSICOS				
72	ARROZ AGULHINHA, longo, fino e polido, tipo I, com 5 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega	PCTE	500	R\$ 12,36	R\$ 6.180,00
73	ARROZ INTEGRAL, tipo agulha, com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega	KG	500	R\$ 6,27	R\$ 3.135,00
74	ARROZ PARBOILIZADO, tipo I, com 5 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega	PCTE	1.000	R\$ 11,35	R\$ 11.350,00
75	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, com acidez inferior a 0,5%. Embalagem: 500 ml	UNID	200	R\$ 9,96	R\$ 1.992,00
76	AMIDO DE MILHO, c/ até 1kg Validade mínima de 6 meses.	KG	250	R\$ 4,04	R\$ 1.010,00
77	AÇÚCAR REFINADO, produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade E bolor. Embalagem de 5 kg . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	PCTE	600	R\$ 12,76	R\$ 7.656,00
78	AÇÚCAR CRISTAL, de 1ª qualidade, obtida da cana de açúcar com aspecto, cor, e cheiros próprios; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; em embalagem de 5 kg , íntegra, sem aberturas, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PCTE	350	R\$ 11,54	R\$ 4.039,00
79	ADOÇANTE DIETÉTICO, líquido a base de glicosídeo de steviol (stévia). Embalagem com 80 ml.	UNID.	50	R\$ 4,13	R\$ 206,50
80	AVEIA - flocos finos; isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagens de 1 kg , atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar da data de entrega.	KG	250	R\$ 6,91	R\$ 1.727,50
81	CHÁ DE ERVAS TERAPÊUTICO erva doce, camomila, hortelã, capim cidreira. Embalagem: caixa com peso líquido de 10g.	UNID.	2000	R\$ 2,61	R\$ 5.220,00
82	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO - Constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 08 meses a contar com a data de entrega	PCTE	800	R\$ 6,24	R\$ 4.992,00
83	CANJICA de milho branca, contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – Embalagem de 500 g. 🏿	РСТЕ	1400	R\$ 4,45	R\$ 6.230,00



ESTADO DO PARANÁ

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
84	CONDIMENTO LOURO, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Embalagem de 500 g.	PCTE	50	R\$ 7,34	R\$ 367,00
85	CONDIMENTO ORÉGANO, aspecto físico granulado. Embalagem de 500 g.	PCTE	50	R\$ 11,00	R\$ 550,00
86	CONDIMENTO COLORAU, matéria-prima urucum, em pó fino. Embalagem de 500 g.	PCTE	70	R\$ 7,89	R\$ 552,30
87	DOCE CREMOSO, resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de ph e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até atingir uma consistência apropriada sendo, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Sabores diversos com polpa de frutas. Embalagem: 500g.	KG	100	R\$ 5,15	R\$ 515,00
88	ERVILHA EM CONSERVA - Embalagem com peso líquido drenado 200 g em lata com revestimento interno apropriado, vedada.	LATA	400	R\$ 1,83	R\$ 732,00
89	EXTRATO DE TOMATE, de 1ª qualidade, concentrado: produto resultante da concentração da polpa do tomate por processo tecnológico, preparados com frutos maduros, selecionados, sem corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, sem indicar processamento defeituoso. As embalagens de 850 g devem estar íntegras, sem amassados ou estufamentos, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	LATA	1200	R\$ 6,68	R\$ 8.016,00
90	FARINHA DE MANDIOCA, branca. Embalagem contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega	KG	300	R\$ 4,94	R\$ 1.482,00
91	FARINHA DE MILHO amarela. Embalagem contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega	KG	500	R\$ 3,10	R\$ 1.550,00
92	FARINHA DE MILHO branca. Embalagem contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega	KG	500	R\$ 4,68	R\$ 2.340,00
93	FARINHA DE TRIGO, sem fermento; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo, fermentação e materiais terrosos. o produto não deve estar úmido, deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. Embalagens apropriadas para o próprio produto de 5 kg, sem aberturas, contendo informação nutricional data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	PCTE	300	R\$ 11,83	R\$ 3.549,00
94	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	PCTE	200	R\$ 3,88	R\$ 776,00
95	FEIJÃO PRETO, tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	1500	R\$ 4,24	R\$ 6.360,00
96	FEIJÃO CARIOCA, tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	700	R\$ 3,63	R\$ 2.541,00
97	FERMENTO BIOLÓGICO, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 500 g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar da data de entrega.	РСТЕ	150	R\$ 17,46	R\$ 2.619,00
98	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar da data	LATA	150	R\$ 3,38	R\$ 507,00



ESTADO DO PARANÁ

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
	de entrega.			UNII. NŞ	TOTAL NO
99	FUBÁ DE MILHO AMARELO enriquecido c/ Ferro e Ácido Fólico. Embalagem com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	KG	1000	R\$ 2,26	R\$ 2.260,00
100	LENTILHA EM GRÃOS, tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: contendo 500g do produto. Prazo de validade 12 meses a contar da data de entrega.	KG	300	R\$ 5,53	R\$ 1.659,00
101	MACARRÃO TIPO ALFABETO OU COM MOTIVOS INFANTIS, para sopa. Contendo ovos, corante natural, cenoura, espinafre e tomate em pó. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãos e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	РСТЕ	500	R\$ 4,20	R\$ 2.100,00
102	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCTE	800	R\$ 2,90	R\$ 2.320,00
103	MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCTE	800	R\$ 3,90	R\$ 3.120,00
104	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCTE	800	R\$ 1,75	R\$ 1.400,00
105	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCTE	800	R\$ 4,10	R\$ 3.280,00
106	MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCTE	800	R\$ 2,86	R\$ 2.288,00
107	MACARRÃO TIPO AVE MARIA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas,	PCTE	500	R\$ 3,61	R\$ 1.805,00



ESTADO DO PARANÁ

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
	parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.			· ·	•
108	MACARRÃO TIPO TALHARIM, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCTE	500	R\$ 4,08	R\$ 2.040,00
109	MARGARINA VEGETAL, com 60% a 70% de lipídios, Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de 500 g.	UNID	600	R\$ 3,97	R\$ 2.382,00
110	MILHO PIPOCA, tipo I, preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem com 500 g.	PCTE	500	R\$ 2,95	R\$ 1.475,00
111	MILHO VERDE EM CONSERVA. Embalagem com peso líquido drenado 200 g em lata com revestimento interno apropriado, vedada.	LATA	600	R\$ 1,86	R\$ 1.116,00
112	ÓLEO DE SOJA, 100% natural. Isento de odores estranhos ou qualquer substância nociva. Embalagem: PET com 900 ml. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar da data de entrega.	UNID	2000	R\$ 3,49	R\$ 6.980,00
113	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS). Produzida a partir de soja não transgênica extrusada. Embalagem com 1 kg. O produto deve conter rótulo, identificação do produto, data de fabricação, conforme a Legislação vigente.	KG	300	R\$ 7,69	R\$ 2.307,00
114	QUIRERINHA, subproduto do milho, de cor amarela, fina. Deve estar livre de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Embalagem com 1 kg. Prazo de validade mínimo 8 meses a contar da data de entrega.	KG	1200	R\$ 2,35	R\$ 2.820,00
115	SAGU DE UVA – ingredientes: sagu: fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; mistura sabor de uva: açúcar, ácido cítrico (INS330), aroma natural de uva, corante natural de clorofila (INS 140i) e corante natural de carmim (INS 120), sem adição de glúten. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno leitoso atóxico, sendo o sagu com 500 g e a mistura sabor uva com 500g, totalizando 1 kg de produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega.	KG	600	R\$ 4,36	R\$ 2.616,00
116	SAL, refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto. Embalagem com 1 kg.	KG	1000	R\$ 1,22	R\$ 1.220,00
117	VINAGRE, 1ª qualidade, branco. Embalagens plásticas, contendo 900 ml.	UNID	350	R\$ 1,24	R\$ 434,00
	SUCO CONCENTRADO DE FRU	TAS			
118	PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO com 30% de polpa da fruta, com concentração para 6 a 8 partes de água, adoçado, sabores tangerina, morango, laranja ou abacaxi. Não podendo em sua composição no Registro no Ministério da Agricultura conter "água". Apresentar ficha técnica contendo: Prazo de validade: 12 meses, Vitamina C, % polpa (60 a 65 brix) em sua composição e laudo de análise fornecido pelo fabricante de cada lote entregue assinado pelo	UNID	500	R\$ 41,74	R\$ 20.870,00



ESTADO DO PARANÁ

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$				
	responsável técnico. PRODUTO NATURAL, NÃO ALCOÓLICO e NÃO FERMENTADO. Embalagem com 5 litros.								
	CEREAIS								
119	CEREAL ESFÉRICO DE MILHO SABOR CHOCOLATE BRANCO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg.	PCTE	200	R\$ 8,80	R\$ 1.760,00				
120	CEREAL ESFÉRICO DE MILHO SABOR CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg.	PCTE	200	R\$ 10,61	R\$ 2.122,00				
121	CEREAL CROCANTE TIPO GRANOLA, feito a partir de flocos de aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg.	PCTE	300	R\$ 11,56	R\$ 3.468,00				
122	CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg.	PCTE	300	R\$ 6,86	R\$ 2.058,00				
123	CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg.	PCTE	200	R\$ 7,78	R\$ 1.556,00				
124	FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagens com 2 kg.	PCTE	200	R\$ 5,85	R\$ 1.170,00				
	PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO)							
125	PÃO DE LEITE FATIADO isenta de gordura trans. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 g cada fatia. Embalagens 20 fatias, com aproximadamente 500 g.	PCTE	1.000	R\$ 5,50	R\$ 5.500,00				
126	PÃO INTEGRAL FATIADO isenta de gordura trans. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 g cada fatia. Embalagens 20 fatias, com aproximadamente 500 g.	PCTE	1.000	R\$ 7,06	R\$ 7.060,00				
127	PÃO TIPO BISNAGUINHA integral isento de gordura trans com aproximadamente 20 gramas. Embalagem 15 unidades, com aproximadamente 300 g.	PCTE	1.500	R\$ 4,86	R\$ 7290,00				
128	BROA ÚMIDA DE MILHO FATIADO, em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada.	KG	500	R\$ 7,36	R\$ 3.680,00				
129	PÃO TIPO HOT DOG vitaminado com aproximadamente 50 gramas.	UNID	5.000	R\$ 1,35	R\$ 6.750,00				
130	Pão Frances ou d água	KG	700	R\$ 6,75	R\$ 4.725,00				
_		_		TOTAL	R\$ 478.221,30				
(Quatrocentos e setenta e oito mil e duzentos e vinte e um reais e trinta centavos)									

3. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

3.1 ESPECIFICAÇÕES DA CARNE BOVINA RESFRIADA

Características:

- a) A carne deverá ser proveniente de machos de espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária e deverão apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos. Deverá estar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas, acima do limite permitido por lei; Características organolépticas:
- Aspecto: próprio, não amolecidas e nem pegajosas;
- Cor: própria, sem manchas esverdeadas;
- Odor: característico.

Características microbiológicas: Salmonella: ausência em 25g (vinte e cinco gramas).

Quanto à embalagem:



ESTADO DO PARANÁ

- O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
- A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada sua publicação no Diário Oficial.
- Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da entrega.

3.2 ESPECIFICAÇÕES DA CARNE DE FRANGO RESFRIADA

Características organolépticas:

- Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa;
- Odor: característico;
- Cor: própria (amarelo-pardo), sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas.
- Características microbiológicas: Salmonella: ausência em 25 g (vinte e cinco gramas).

Quanto à embalagem:

- a) O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
- b) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- c) O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 08 (oito) dias, contando a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 05 (cinco) dias no momento da entrega.
- d) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da entrega.

3.3 ESPECIFICAÇÕES DOS DERIVADOS DE CARNE EMBUTIDOS

Características organolépticas:

- Aspecto: característico, não deve apresentar superfície pegajosa;
- Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
- Odor: próprio.

Características microbiológicas:

- > Salmonella: ausência em 25 gramas;
- ¡Coliformes fecais (NMP): máximo 5 x 10 /g;
- Clostrídio sulfito redutores a 46º máximo 5 x 10 /g;
- Staphilococus aureus (NMP) máximo 10 /g.

Quanto à embalagem:

- a) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial
- b) O produto deverá ter prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 25 (vinte e cinco) dias no momento da entrega.
- c) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 8°C no ato da entrega.

3.4 ESPECIFICAÇÕES DA CARNE DE PEIXE

Características Gerais:

a) A Carne de peixe deverá ser processada conforme as normas Higiênico-Sanitárias vigentes.

Características Organolépticas:

- Cor: Característico da Espécie, sem manchas ou hematomas.
- Sabor: Característico da espécie, leve e pouco acentuado.
- Odor: Típico de pescado fresco.
- Firmeza muscular: Firme e elástica
- Estrutura muscular: Sem danos.



ESTADO DO PARANÁ

Aspecto geral: normal, sem alterações.

Características Microbiológicas:

- > Salmonella: ausência em 25 gramas;
- > Staphilococus: máximo de 1000 UFC/g

3.5 ESPECIFICAÇÕES DOS VEGETAIS E HORTALIÇAS

Características gerais:

- a) Os componentes devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e estar livres de resíduos de fertilizantes;
- b) Os vegetais e as hortaliças deverão apresentar-se frescas, íntegras e bem conservadas;
- c) Os vegetais e hortaliças deverão ser classificados como de primeira qualidade;
- d) Entende-se como de primeira qualidade os vegetais e hortaliças de excelente aparência com folhas verdes, turgescentes, intactos, firmes e bem desenvolvidos.

Características microbiológicas: as verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

➤ Bactérias do grupo Coliforme fecal (NMP): máximo 2 x 10²/g;

O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- ➤ Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- > O produto não atender às especificações solicitadas.
- ➤ No momento do recebimento o responsável pelo recebimento poderá recusar o produto se este não atender às especificações deste Edital.

3.6 ESPECIFICAÇÕES DOS OVOS

Características Gerais:

- a) Características microbiológicas: Salmonella: ausência em 25g (vinte e cinco gramas);
- b) O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 11 (onze) dias no momento da entrega.

3.7 ESPECIFICAÇÕES DOS PÃES E DERIVADOS

Características gerais:

- a) Os produtos deverão ser elaborados com matérias-primas adequadas, utilizando se somente componentes permitidos por lei;
- b) O pão deverá ser novo, uniforme (mesmo tamanho), não pode apresentar mofo (pontos pretos, verdes ou rosa). O miolo do pão não pode grudar nos dedos quando comprimido, apresentar bolinhas duras, apresentar matéria estranha ou sujeiras.
- c) A embalagem do pão integral deverá conter de 18 a 20 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- d) As embalagens das broas fatiadas deverão conter de 16 a 18 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- e) Os produtos não deverão apresentar-se amassados ou com características que não sejam as adequadas ao produto.

4. CONDIÇÕES GERAIS PARA ENTREGA E RECEBIMENTO

05 (cinco) dias úteis contados da data de retirada da ordem de compras.

5. LOCAL DE ENTREGA

a) Os produtos do lote 01 ao lote 124 deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes sito a Avenida São João, 165 – Centro – Contenda – PR. Os produtos referentes ao

ESTADO DO PARANÁ

lote 125 ao lote 130 serão conforme cronograma elaborado pelo nutricionista, podendo ser solicitada entrega nas creches e na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes;

- b) O fornecedor deverá estar provido de balança para a pesagem e conferência dos hortícolas no momento da entrega;
- c) O horário da entrega na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes deverá ser das 08h às 11h e das 13h às 16h e nas creches das 7h às 9h;
- d) Os produtos que forem recusados por não atender as especificações solicitadas serão devolvidos, devendo o fornecedor substituir o produto dentro de 24 horas, **sem custos ao Município**;
- e) As quantidades serão determinadas posteriormente de acordo com o número de alunos matriculados em cada instituição municipal de educação. Os vencedores serão notificados com 05 dias de antecedência a entrega.
- f) O Certificado de Licença Sanitária do veículo para o transporte dos alimentos perecíveis, é obrigatório para os lotes 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10 e 54 sendo que o veículo deverá obrigatoriamente ser refrigerado sob pena de aplicação de sanções administrativas;
- g) As entregas deverão ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, respeitando as normas higiênicas sanitárias vigentes.
- h) No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar o produto se este não atender às especificações do Edital;
- i) O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:
 - Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
 - O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
 - O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste edital;
 - O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
 - O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido no Anexo II deste edital no ato da entrega:
- j) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste edital e seus anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais;
- k) Em caso de necessidade de comprovação das características microbiológica e física químicas dos produtos adquiridos, a Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte se reservará ao direito de solicitar laudos laboratoriais de amostras dos produtos entregues, durante a execução dos contratos, sendo de responsabilidade do contratado os custos referentes a estes eventos;

CONDIÇÕES DA ENTREGA DAS AMOSTRAS:

- a) Conforme a Resolução FNDE/CD nº 032/2006, Art. 15 § 4º, os vencedores dos lotes 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09 e 10 **CARNES**, lotes 50, 51, 52 e 54 **LATICIONIOS** e lotes 125, 126, 127, 128, 129 e 130 **PÃES** deverão apresentar **uma amostra de cada lote** em até **TRÊS** dias úteis contados da data de encerramento da sessão de pregão, na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes sito na Avenida São João, 165 Centro Contenda PR a partir das 08h00min até as 16h00min, Fone: (41) 3625-1548 /3625-1390.
- b) As amostras deverão vir acompanhadas da seguinte documentação técnica, devidamente identificada a qual lote se referem, conforme segue:

CARNE (bovina, frango, suína), peixe e derivados de carne

- a) Licença Sanitária da sede do licitante e do fabricante com a data de inspeção válida.
- b) Registro no SIF ou SIP ou DIPOA



ESTADO DO PARANÁ

- c) Autorização de Comercialização;
- d) Ficha técnica;
- e) Somente para carnes vermelhas: Licença Ambiental emitida pelo IAP.

> LATICINIOS

- a) Licença sanitária do Fabricante;
- b) Registro no SIF ou SIP ou DIPOA
- c) Autorização de Comercialização;
- d) Ficha técnica;

PÃES

- a) Licença Sanitária do Fabricante;
- b) Ficha Técnica;
- A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, no prazo de cinco (cinco) dias úteis emitirá laudo referente às amostras encaminhando ao pregoeiro para divulgação do resultado final;
- > Todos os documentos apresentados deverão ser legíveis e dentro do prazo de validade;
- > Toda documentação deverá ser original ou fotocópia autenticada;
- A não apresentação da amostra, bem como de TODA documentação exigida, implicará na desclassificação da licitante.
- Para as empresas que tenham suas amostras aprovadas, deverão apresentar Licença Sanitária do Veículo até 3 (três) dias úteis anterior a data de entrega, contado do recebimento da ordem de compra/serviço. Sob pena de desclassificação.

As amostras serão avaliadas quanto:

- a) Adequação e resistência da embalagem apresentada;
- b) Características do produto quanto ao aspecto, cor, sabor, odor e textura;
- c) Rotulagem (a qual deverá obedecer à legislação em vigor);
- d) Prazo de validade;
- e) Adequação do produto às especificações do Edital;



ESTADO DO PARANÁ

ANEXO 02 – Ficha Técnica Descritiva do Objeto

Ficha Técnica Descritiva do Objeto

Número do edital: PREGÃO ELETRONICO N° 024/2015

Órgão comprador: PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTENDA

Especif	icação do produto:					
LOTE	DESCRIÇÃO	MARCA/ FABRICANTE	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
	CARNES IN NATU	JRA				
01	CARNE BOVINA MOÍDA, a carne deve ser de Acém, Patinho ou Coxão Mole , congelada, com temperatura de -10 a -25°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.II		Kg	800	R\$	R\$
02	CARNE BOVINA EM CUBO ou TIRAS, a carne deve Acém, Patinho ou Coxão Mole. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser congelada em temperatura de -10 a -25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.		Kg	800	R\$	R\$
03	CARNE BOVINA EM CUBO, a carne deve Músculo . A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, congelada em temperatura de – 10 a – 25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.II		Kg	500	R\$	R\$
04	CARNE SUÍNA PICADA (paleta ou pernil), em cubos de 30g, c/ até 5% gordura, isenta de pele e ossos, boa qualidade, congelada , deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 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 mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta,		Kg	500	R\$	R\$



ESTADO DO PARANÁ

documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.					
COSTELINHA SUÍNA – cortada em pedaços de aproximadamente 2 a 3 cm, in natura, sem gordura, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 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 mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo		Kg	500	R\$	R\$
COXA S/ COXA DE FRANGO - C/ OSSO carne de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas , isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas,químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg.		Kg	800	R\$	R\$
FILÉ PEITO DE FRANGO, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, a vácuo, congeladas , isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg.		Kg	1.000	R\$	R\$
POSTA DE CAÇÃO, SEM PELE, Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg. VALIDADE. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com		Kg	400	R\$	R\$
FILÉ DE PEIXE CONGELADO: TIPO MERLUZA, Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg. VALIDADE. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente.		Kg	400	R\$	R\$
EMBUTIDOS	,	ı	ı	T	Г
Mecanicamente Separada de Peru, Água, Proteína Texturizada de Soja, Lactato de Sódio (INS 325), Maltodextrina, Fécula de Mandioca, Sal, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio (INS 451i) e Polifosfato de sódio (INS 452i), Glutamato Monossódico (INS 621), Páprica Doce em Pó, Cebola Desidratada em pó, Aroma de Fumaça, Eritorbato de Sódio (INS 316), Alho desidratado em pó, Aroma Natural de Noz Moscada, Coentro em pó, Nitrito de Sódio (INS 250). ISENTO DE GLÚTEN. Carboidrato: 5,8 %; Proteína: 12,6%; Lipídeos: 13,6 %; VCT 196: kca/100g. Validade do produto: 180 dias. Embalagem de polietileno, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 5 kg. Quantidade de Amido: 2%.		Kg	1.000	R\$	R\$
HORTIFRUTIGRANJI	EIROS	-		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
ABOBRINHA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho.		Kg	500	R\$	R\$
	conscidos de acordo com a legislação vigente. COSTELINHA SUÍNA – cortada em pedaços de aproximadamente 2 a 3 cm, in natura, sem gordura, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 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 idederal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. COXA S/ COXA DE FRANGO - C/ OSSO carne de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. FILÉ PEITO DE FRANGO, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, a vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. POSTA DE CAÇÃO, SEM PELE, Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, visceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg. VALIDADE. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente. FILÉ DE PEIXE CO	COSTELINHA SUÍNA — cortada em pedaços de aproximadamente 2 a 3 cm, in natura, sem gordura, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, poletileno, transparente, atóxica, contendo 02 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 mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. COXA S/ COXA DE FRANGO - C/ OSSO carne de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (fisicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. FILÉ PEITO DE FRANGO, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, a vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. FILÉ PEITO DE FRANGO, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, a vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e cualisque contro de la carditagens, alem de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estra empre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg. VALIDADE. O prazo de validade deverá ser de no mínimo	fornecidos de acordo com a legislação vigente. COSTELINHA SUÍNA – cortada em pedaços de aproximadamente 2 a 3 cm, in natura, sem gordura, congeiada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância notiva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação de empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de came, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade minimo 03 meses a contar a partir de data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. COXA SÍ COXA DE FRANGO - C/ OSSO came de frango de primeira qualidade, impa, embaladas à vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. FILÉ PEITO DE FRANGO, came de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas o vácuo, congeladas, a vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. POSTA DE CAÇÃO, SEM PELE, Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, visceras e cartillagens, além de substâncias químicas e qualsquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg. VALIDADE. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente. EMBUTIDOS SALSICHA	COSTELINHA SUINA — cortada em pedaços de aproximadamente 2 a 3 cm, in natura, sem gordura, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substañciara nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 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 satisficação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção satisficação da de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção santiária dos produtos formecidos de acordo com a legislação vigente. COXA S' COXA DE FRANCO - C/ OSSO carne de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (fisicas, químicas e organolépitoas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. FILE PEITO DE FRANCO, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (fisicas, químicas e organolépitoas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. POSTA DE CAÇÃO, SEM PELE, Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, visceras e cartilagens, além de substâncias químicas e qualsquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg. VALIDADE. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 60 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente. FILE DE PEIXE CONSELADO	COSTELINHA SUMA – contada em pedaços de aproximadamente 2 a 3 cm, in natura, sem gordura, congelada, deverta apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, microbios e qualquer substância noeva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 kg. Na embalagem deve contrer a seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de came, cambo de inspeção estadual ou federal. Prezo de validade eminimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. COXAS I COXA DE FRANGO - C/ OSSO came de franço de primeira qualidade. Impa, embaladas a voluc, congeladas, sentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépicas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. FILE PEITO DE FRANGO, came de franço de primeira qualidade, limpa, embalada so vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépicas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. FILE PEITO DE FRANGO, came de franço de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, sientas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépicas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg. POSTA DE CAÇÃO, SEM PELE, Característica deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça de videra de verta de la fabricação, com rotulo de acordo com a legislação vegente. FILE DE PERCE CONGELADO: TIPO MERQUIZA, Característica: deve apresentar-se livre de parasita



ESTADO DO PARANÁ

	externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA				
12	AGRIÃO - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	500	R\$	R\$
13	ALFACE CRESPA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	500	R\$	R\$
14	ALFACE LISA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	500	R\$	R\$
15	ALFACE ROXA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	500	R\$	R\$
16	ALMEIRÃO - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	500	R\$	R\$
17	ALHO - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	100	R\$	R\$
18	BANANA CATURRA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	1000	R\$	R\$
19	BATATA INGLESA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$	R\$



ESTADO DO PARANÁ

20	BATATA SALSA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$	R\$
21	BETERRABA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$	R\$
22	BRÓCOLIS - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Mç	200	R\$	R\$
23	CAQUI FUYU/CHOCOLATE/CAFÉ - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	500	R\$	R\$
24	CEBOLA NACIONAL - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$	R\$
25	CENOURA – Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$	R\$
26	COUVE FLOR - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Unid.	500	R\$	R\$
27	ESCAROLA - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	500	R\$	R\$
28	LARANJA PERA RIO - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com	Kg	500	R\$	R\$



ESTADO DO PARANÁ

	201112020					
	textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos					
	de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de					
	Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita					
	suportar manipulação, transporte e conservação em condições					
	adequadas para o consumo mediato e imediato.					
	MAÇÃ NACIONAL - (Fuji ou Gala). Frutas de boa qualidade, sem					
	defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes,					
	devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de					
	espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais					
	próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem					
29	física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e		Kg	1.000	R\$	R\$
	variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou					
	corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas					
	aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.					
	Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e					
	conservação em condições adequadas para o consumo mediato e					
	imediato.					
	MAMÃO FORMOSA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios,					
	apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser					
	bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais					
	genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie.					
	Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou					
30	mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.		Kg	1000	R\$	R\$
30	Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos		Ng	1000	Ľφ	Г\φ
	estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos					
	Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.					
	Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e					
	conservação em condições adequadas para o consumo mediato e					
	imediato.					
	OVOS - tipo EXTRAGRANDE, brancos ou vermelhos, frescos e					
	sadios. Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras e orifícios,					
	devem estar limpos. Cor e aroma: próprios. O produto deverá					
	apresentar registro, no mínimo, em órgão municipal de inspeção					
	competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para no					
31	máximo 30 ovos e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá		Dúzia	500	R\$	R\$
	permitir a aeração dos ovos. Todos os produtos de origem animal			000	Ψ	
	devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou					
	Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e estarem em conformidade com					
	a legislação sanitária vigente. Os ovos precisam ser mantidos em					
	refrigeração com temperatura inferior a 5°C.					
	PEPINO - boa qualidade, frescos e sadios (pedido nos meses de					
	produção). Com características sensoriais próprias da espécie, sem					
	danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de					
	evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da					
32	espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou		Kg	500	R\$	R\$
	vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de					
	umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de					
	Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. PÊSSEGO NACIONAL, (pedido na época da produção). Frutas de boa					
	' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '					
	qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e					
	conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras.					
	Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características					
	sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de					
33	origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da		Kg	500	R\$	R\$
	espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades,				·	·
	larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal.					
	Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados					
11	pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação,		1			
	transports a concentração em condiçãos ademisdos em condiçãos em condiç					
	transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.					



ESTADO DO PARANÁ

П	DONIKAN/MODOOTE/MEVEDICA/TANOEDINA Gt					1
34	PONKAN/MORGOTE/MEXERICA/TANGERINA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		Kg	1000	R\$	R\$
35	REPOLHO VERDE - médio/ c/2 kg (média) - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.		Kg	500	R\$	R\$
36	REPOLHO - ROXO c/2 kg (média) - frescos e sadios. Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.		Kg	500	R\$	R\$
37	RÚCULA - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.		Kg	500	R\$	R\$
38	VAGEM - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.		Kg	500	R\$	R\$
39	TOMATE - tipo 2-A médios, frescos e sadios, 1ª qualidade, sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	NEANTIO.	Kg	500	R\$	R\$
	CEREAIS II	NFANTIS	1			
40	MINGAU DE ARROZ INFANTIL, para complementar a alimentação de crianças a partir de 6 meses. Enriquecido com vitaminas, Ferro e probiótico. Lata com 400g.		UNID.	300	R\$	R\$
41	MINGAU MULTI CEREAIS para complementar a alimentação de crianças a partir de 6 meses. Enriquecido com vitaminas e Ferro. Lata com 400g.		UNID.	300	R\$	R\$
42	FARINHA LÁCTEA VITAMINADA, com 12 vitaminas e 5 minerais no mínimo. Embalagem: Lata com 400g.		UNID.	300	R\$	R\$
43	FLOCOS DE CEREAIS, COM TRIGO, CEVADA E AVEIA. Embalagem com 400g.		UNID.	300	R\$	R\$
	FÓRMULA INFANTIL SUPLEMEI	NTO NUTRICION	AL INFAN	ITIL		
	FORMULA INFANTIL de partida em pó, indicada para lactentes de 0 a		/ 11			
44	6 meses de idade, com proteínas modificadas em sua relação		UNID.		R\$	R\$
Ц	caseína/proteína do soro do leite (no mínimo 60% de proteínas do		J.1.2.	500		



ESTADO DO PARANÁ

	LSTADO DO	1 1 11 (1 11 (1 1					
	soro do leite), adicionada de ARA, DHA e nucleotídeos, diluição						
	instantânea, validade mínima de 12 meses, lata com 400 gramas.						
	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, indicada para						
	lactentes de 6 a 12 meses de idade, com proteínas modificadas em						
45	sua relação caseína/proteína do soro do leite (no mínimo 40%		UNID.	500	R\$	R\$	
43	proteínas do soro do leite), adicionada de DHA, lactose como fonte de		UNID.	300	Кφ	Кφ	
	carboidratos (no mínimo 47%), acrescido de prebióticos, diluição						
	instantânea, validade mínima de 12 meses, lata com 400 gramas.						
	FÓRMULA INFANTIL 100% DE ORIGEM VEGETAL EM PÓ, indicada						
	para lactentes de 06 a 12 meses de idade, a base de proteína isolada						
46	de soja, enriquecida com L-METIONINA e ferro, isenta de lactose e		UNID.	200	R\$	R\$	
10	sacarose, adicionada de ara e DHA, diluição instantânea, validade de		O.V.D.	200	Ι (Ψ	ΤΨ	
	12 meses, lata com 400 gramas.						
	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE EM PÓ, indicada para						
47	lactentes de 0 a 12 meses de idade que apresentem intolerância a		UNID.	200	R\$	R\$	
	lactose, adicionada de ARA, DHA e nucleotídeos, diluição instantânea,					•	
	validade mínima de 12 meses, lata com 400 gramas.						
	FORMULA INFANTIL ANTIREGURGITACAO EM PÓ, indicada para						
48	lactentes de 0 a 12 meses de idade que apresentem regurgitação e/ou		UNID.	200	R\$	R\$	
10	refluxo gastresofágico, obtida pela adição de agente espessante,		J. 11.D.	200	ΙΨ	ι ιψ	
	diluição instantânea, validade de 12 meses, lata com 400 gramas.						
	COMPLEMENTO ALIMENTAR para crianças a partir de 2 anos de						
49	idade, enriquecido com vitaminas e minerais. Diluição em água ou		UNID.	200	R\$	R\$	
49	leite, já contendo leite em sua composição. Sabores variados. Lata		UNID.	200	ĽΦ	Κφ	
	com 350 gramas.						
	LEITE INTEGRAL E L	EITES ESPECIA	IS		•		
	LEITE INTEGRAL UHT, pasteurizado e homogêneo. Embalagem						
	longa vida com 1 litro. O produto de origem animal deve possuir o						
50	carimbo de Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar em		LITRO	2.500	R\$	R\$	
	conformidade com a legislação sanitária vigente.						
-	LEITE ISENTO DE LACTOSE ou c/ REDUÇÃO MÍNIMA DE 90% DE				-		
F4		SE. Embalagem longa vida com 1 litro. Os produtos de origem	UNID.	200	D¢	DΦ	
51	animal devem possuir o carimbo de Serviço de Inspeção Federal			UNID.	200	R\$	R\$
11	(SIF), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade						
	com a legislação sanitária vigente.						
52	LEITE DE SOJA, com 0% de lactose e colesterol e sem conservante,		UNID.	200	R\$	R\$	
	não contém glúten, em embalagem longa vida com 1 litro.		02.				
	LEITE E	м РО	,		1		
11	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, pó uniforme sem grumos,						
	cor branco amarelado, não conter substâncias estranhas macro e				1		
	microscopicamente visíveis. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:						
	O leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras e						
	outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções						
53	relativas, salvo quando ocorrer originada por processo		KG	700	R\$	R\$	
	tecnologicamente adequado.				,	,	
	EMBALAGEM: com peso líquido 1 Kg, embalagem individual do						
	produto deverá ser recipiente de um único uso, hermético, adequado						
	para as condições previstas de armazenamento e que confira uma						
	proteção apropriada contra a contaminação.				1		
	рготе у авторна со пта а соптанна у а от в ВЕВІDA L	ÁCTEA	i		1		
		AUILA			T		
	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, sabores COCO, MORANGO E						
	PÊSSEGO. Produto obtido mediante a ação de cultivo de						
	microrganismos específicos e/ou adicionados de leite (s) fermentados						
	e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a						
	fermentação. A contagem total de bactérias viáveis deve ser no						
54	mínimo de 106 UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo láctico(s)		UNID.	2.000	R\$	R\$	
	específico(s) empregado(s), durante o prazo de validade. Os produtos						
	de origem animal devem possuir o carimbo de Inspeção federal (SIF),						
	e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Textura:						
	líquida; Cor e Aroma: próprios do produto. Não pode conter: óleo,						
	gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas. Embalagem de 900						
	1 G	1					



ESTADO DO PARANÁ

gr. Validade mínima de 30 dias. PUDIM SABORES E CREME DE BRIGADEIRO 55 MISTURA PARA PUDIM QUINDIM COM COCO E OVOS, COM LEITE. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. 56 MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor baunilha, Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. 57 MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor caramelo. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. 58 MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor coco. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. 58 MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor coco. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA P/ CREME BRIGADEIRO DE CHOCOLATE, contendo, açúcar, leite em pó, cacau em pó, amido de milho, óleo vegetal refinado, lecitina de soja, chocolate granulado, Aroma natural de brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. KG 400 R\$	R\$ R\$ R\$						
MISTURA PARA PUDIM QUINDIM COM COCO E OVOS, COM LEITE. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. KG 200 R\$	R\$						
LEITE. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor baunilha, Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor caramelo. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor coco. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor coco. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA P/ CREME BRIGADEIRO DE CHOCOLATE, contendo, açúcar, leite em pó, cacau em pó, amido de milho, óleo vegetal refinado, lecitina de soja, chocolate granulado, Aroma natural de brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,	R\$						
MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor baunilha, Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg.	R\$						
polietileno leitoso de 1 kg. 57 MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor caramelo. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. 58 MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor coco. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor coco. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA P/ CREME BRIGADEIRO DE CHOCOLATE, contendo, açúcar, leite em pó, cacau em pó, amido de milho, óleo vegetal refinado, lecitina de soja, chocolate granulado, Aroma natural de brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,	R\$						
57 MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor caramelo. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. 58 MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor coco. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. KG 200 R\$ 58 MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor coco. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. KG 200 R\$ 59 R\$ 59 refinado, lecitina de soja, chocolate granulado, Aroma natural de brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,							
polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA PARA PUDIM COM LEITE, sabor coco. Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA P/ CREME BRIGADEIRO DE CHOCOLATE, contendo, açúcar, leite em pó, cacau em pó, amido de milho, óleo vegetal refinado, lecitina de soja, chocolate granulado, Aroma natural de brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,							
polietileno leitoso de 1 kg. MISTURA P/ CREME BRIGADEIRO DE CHOCOLATE, contendo, açúcar, leite em pó, cacau em pó, amido de milho, óleo vegetal refinado, lecitina de soja, chocolate granulado, Aroma natural de brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,	R\$						
MISTURA P/ CREME BRIGADEIRO DE CHOCOLATE, contendo, açúcar, leite em pó, cacau em pó, amido de milho, óleo vegetal refinado, lecitina de soja, chocolate granulado, Aroma natural de brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,							
açúcar, leite em pó, cacau em pó, amido de milho, óleo vegetal refinado, lecitina de soja, chocolate granulado, Aroma natural de brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,							
refinado, lecitina de soja, chocolate granulado, Aroma natural de brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,							
brigadeiro. Isento de glúten. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,	5.0						
polietileno leitoso de 1 kg. ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,	R\$						
ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,							
ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,							
achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,							
estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas,							
	5.						
program de la composição de la composiçã	R\$						
Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar a data de							
entrega.							
MISTURA EM PÓ PARA BOLO SABORES							
MISTURA PARA BOLO, com farinha de trigo enriquecida com ferro e							
ácido fólico, açúcar, óleo vegetal refinado, leite em pó, estabilizante							
61 LABANIA CHOCOLATE FORMICUEIRO Embalagam plástica KG 500 R\$	R\$						
LARANJA, CHOCOLATE, FORMIGUEIRO. Embalagem plastica							
leitosa contendo 1 kg, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.							
COMPOSTO LÁCTEO							
COMPOSTO LÁCTEO COM CACAU (SABOR CHOCOLATE),							
ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: o produto deverá							
conter 51% de ingredientes lácteos, no mínimo de 9% de proteínas de							
origem láctea em 100g do produto e deverá ter Registro no Ministério							
da							
Agricultura. Ingredientes básicos: leite em pó, açúcar, cacau em pó,	D.A.						
62 sal, aromatizantes e espessante, com vitaminas e minerais. Sem KG 300 R\$	R\$						
gordura trans, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais							
deverão ser declarados. Embalagem primária: saco de polietileno							
leitoso ou saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente,							
hermeticamente selado, rotulado de acordo com a legislação vigente,							
com peso liquido de 01 kg.							
COMPOSTO LÁCTEO COM FLOCOS DE MORANGO, VITAMINAS E							
MINERAIS: o produto deverá conter 51% de ingredientes lácteos, no							
mínimo de 9% de proteínas de origem láctea em 100g do produto e							
deverá ter Registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes básicos:							
leite em pó, açúcar, maltodextrina, morango em flocos, xarope de							
glucose, emulsificante e espessante, aroma natural de morango, com	R\$						
vitaminas e minerais. Sem glúten. Sem gordura trans, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e							
que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.							
i letipalagem primaria: saco de polietijeno leitoso ou saco de poliester l							
Embalagem primária: saco de polietileno leitoso ou saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, rotulado de							
metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, rotulado de acordo com a legislação vigente, com peso líquido de 01 kg.							
metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, rotulado de acordo com a legislação vigente, com peso líquido de 01 kg. GELATINAS COM CORANTE NATURAL							
metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, rotulado de acordo com a legislação vigente, com peso líquido de 01 kg. GELATINAS COM CORANTE NATURAL PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA, com corante natural, sabores							
metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, rotulado de acordo com a legislação vigente, com peso líquido de 01 kg. GELATINAS COM CORANTE NATURAL PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA, com corante natural, sabores FRAMBOESA, LIMÃO, ABACAXI, MORANGO e UVA. Rendimento							
metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, rotulado de acordo com a legislação vigente, com peso líquido de 01 kg. GELATINAS COM CORANTE NATURAL PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA, com corante natural, sabores FRAMBOESA, LIMÃO, ABACAXI, MORANGO e UVA. Rendimento mínimo de 34 porções por 1 kg de produto. Embalagem de compra em	R\$						
metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, rotulado de acordo com a legislação vigente, com peso líquido de 01 kg. GELATINAS COM CORANTE NATURAL PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA, com corante natural, sabores FRAMBOESA, LIMÃO, ABACAXI, MORANGO e UVA. Rendimento	R\$						



ESTADO DO PARANÁ

	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, c/ GERGELIM, zero				
65	gordura trans. Embalagem de 400 gr. Validade de 6 meses após a			R\$	R\$
	entrega.	PCTE	400		
	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, zero gordura trans.				
66	Embalagem de 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCTE	400	R\$	R\$
			400		
	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, zero gordura trans por porção			50	50
67	(30/40g). Embalagem contendo 400 gr. Validade de 6 meses após a	PCTE	400	R\$	R\$
	entrega.		.00		
68	BISCOITO DOCE DE LEITE, zero gordura trans. Embalagem	PCTE	400	R\$	R\$
00	contendo 400 gr.	FUIE	400	Γψ	Γφ
	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, zero gordura trans. Embalagem		400	D.A.	D.A.
69	contendo 400 gr.	PCTE	400	R\$	R\$
	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, sabor chocolate, zero gordura trans.				
70	Embalagem contendo 400 gr.	PCTE	400	R\$	R\$
	BISCOITO DOCE DE MAISENA, zero gordura trans. Embalagem	TOIL			
71	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	PCTE	500	R\$	R\$
	contendo 400 gr.	401000			
-	PRODUTOS B	SASICUS	Т	Т	
72	ARROZ AGULHINHA, longo, fino e polido, tipo I, com 5 kg. Validade	PCTE	500	R\$	R\$
	mínima de 6 meses a contar com a data de entrega		000	ψ	ψ
73	ARROZ INTEGRAL, tipo agulha, com 1 kg. Validade mínima de 6	KG	500	R\$	R\$
	meses a contar com a data de entrega	ı.u	500	ΙΛΨ	ΙΛΨ
74	ARROZ PARBOILIZADO, tipo I, com 5 kg. Validade mínima de 6	РСТЕ	1.000	D¢	D¢
'4	meses a contar com a data de entrega	PUIE	1.000	R\$	R\$
	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, com acidez inferior a 0,5%.		000	DΦ	D¢.
75	Embalagem: 500 ml	UNID	200	R\$	R\$
76	AMIDO DE MILHO, c/ até 1kg Validade mínima de 6 meses.	KG	250	R\$	R\$
	AÇÚCAR REFINADO, produto processado da cana-de-açúcar com	1.0			
	moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade E bolor.				
77	Embalagem de 5 kg . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar da	PCTE	600	R\$	R\$
	data de entrega.				
	AÇÚCAR CRISTAL, de 1ª qualidade, obtida da cana de açúcar com				
	aspecto, cor, e cheiros próprios; sem fermentação, isento de				
78	sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais;	PCTE	350	R\$	R\$
	em embalagem de 5 kg , íntegra, sem aberturas, contendo				·
	informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 6				
	meses a contar da data de entrega.				
79	ADOÇANTE DIETÉTICO, líquido a base de glicosídeo de steviol	UNID.	50	R\$	R\$
13	(stévia). Embalagem com 80 ml.	ONID.	50	ΙΨ	ΤΨ
	AVEIA - flocos finos; isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias				
80	nocivas. Embalagens de 1 kg, atóxica, resistente e hermeticamente	KG	250	R\$	R\$
	vedada. Prazo de validade 10 meses a contar da data de entrega.				
0.4	CHÁ DE ERVAS TERAPÊUTICO erva doce, camomila, hortelã, capim		0000	DΦ	DΦ
81	cidreira. Embalagem: caixa com peso líquido de 10g.	UNID.	2000	R\$	R\$
	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO - Constituído de folhas novas, de				
[[espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para				
	efusão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades,				
82	parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas	PCTE	800	R\$	R\$
[[claras, hastes secas. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 08				
[[
 	meses a contar com a data de entrega				
[[CANJICA de milho branca, contendo 80% de grãos inteiros,				
83	preparadas com matérias primas sãs, limpas, isenta de matérias	PCTE	1400	R\$	R\$
11	terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo				
	de 15% de umidade – Embalagem de 500 g. I				
84	CONDIMENTO LOURO, aspecto físico folha seca, aplicação culinária	PCTE	50	R\$	R\$
	em geral. Embalagem de 500 g.				
85	CONDIMENTO ORÉGANO, aspecto físico granulado. Embalagem de	PCTE	50	R\$	R\$
	500 g.	TOTE	50	ΙΨ	Ι
86	CONDIMENTO COLORAU, matéria-prima urucum, em pó fino.	РСТЕ	70	R\$	R\$
00	Embalagem de 500 g.	FUIE	10	Γφ	Γνφ
0.7	DOCE CREMOSO, resultante do processamento adequado das partes	V.0	100	DΦ	Dψ
87	comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem	KG	100	R\$	R\$
l I					



ESTADO DO PARANÁ

adição de água, pectina, ajustador de ph e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até atingir uma consistência apropriada sendo, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Sabores diversos com polpa de frutas. Embalagem:	
apropriada sendo, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita	
apropriada sendo, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita	
500g.	
EDVILHA EM CONSEDVA Embalagem com pasa líquido drenado	
88 ENVIETA EM CONSERVA - Embalagem com peso indudo di enado LATA 400 R\$	R\$
EXTRATO DE TOMATE, de 1ª qualidade, concentrado: produto	
resultante da concentração da polpa do tomate por processo	
tecnológico, preparados com frutos maduros, selecionados, sem	
89 corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, sem indicar LATA 1200 R\$	R\$
processamento defettuoso. As embalagens de 850 g devem estar	114
íntegras, sem amassados ou estufamentos, contendo informações	
nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a	
contar da data de entrega	
90 FARINHA DE MANDIOCA, branca. Embalagem contendo 1 kg. KG 300 R\$	D¢
90 Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega	R\$
EADINHA DE MILHO amarola, Embalagom contendo 1 kg. Validado	
91 Micro allialeia. Embalagem contento 1 kg. Validade KG 500 R\$	R\$
EARINHA DE MILHO branca Embalagem contendo 1 kg Validado	+
92 Michiel De Michiel Contained Fig. Validade KG 500 R\$	R\$
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	+
FARINHA DE TRIGO, sem fermento; obtida do trigo moído, limpo,	
desgerminado, isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo,	
fermentação e materiais terrosos. o produto não deve estar úmido,	
93 deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada,	R\$
cheiro e sabor proprios. Embaiagens apropriadas para o proprio	Ι (Ψ
produto de 5 kg, sem aberturas, contendo informação nutricional data	
de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar com a data de	
entrega.	<u> </u>
FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, livre de parasitas, odores	
94 estranhos, substâncias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá PCTE 200 R\$	R\$
ter validade mínima de 08 meses.	
FEIJÃO PRETO, tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de	+
grãos inteiros a sãos sem a presenca do grãos metados a/ou	_
95 grads interios e sads, sem a presença de grads indiados e/ou KG 1500 R\$	R\$
06 meses a contar a partir da data de entrega.	
FEIJÃO CARIOCA, tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de	
grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou R\$	R\$
Carunchados. Embalagem contendo i kg. Prazo de Validade minimo	
06 meses a contar a partir da data de entrega.	
FERMENTO BIOLÓGICO, seco, instantâneo, para pão. Isento de	
97 mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada PCTE 150 R\$	R\$
(vácuo), contendo 500 g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar	Γψ
da data de entrega.	
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para confecção de bolos. Isento de	_
mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em	
98 polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de LATA 150 R\$	R\$
alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06	IΨ
meses a contar da data de entrega.	
FUBÁ DE MILHO AMARELO enriquecido c/ Ferro e Ácido Fólico.	D¢
99 Embalagem com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data KG 1000 R\$	R\$
de entrega.	
LENTILHA EM GRÃOS, tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade,	
sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: KG 300 R\$	R\$
contendo 500g do produto. Prazo de validade 12 meses a contar da	1λψ
data de entrega.	
MACARRAO TIPO ALFABETO OU COM MOTIVOS INFANTIS, para	
MACARRÃO TIPO ALFABETO OU COM MOTIVOS INFANTIS, para sopa. Contendo ovos, corante natural, cenoura, espinafre e tomate em	
sopa. Contendo ovos, corante natural, cenoura, espinafre e tomate em	R\$
sopa. Contendo ovos, corante natural, cenoura, espinafre e tomate em pó. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãos e limpas PCTE 500 R\$	R\$
sopa. Contendo ovos, corante natural, cenoura, espinafre e tomate em	R\$



ESTADO DO PARANÁ

postas na âyua não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRAO TIPO ESPAGUETE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRAO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRAO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRAO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRAO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRAO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, embalagem com 500 g. MACARRAO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasit	R\$
cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, mão podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, mão podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, mão podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, mão podendo es	
mACARRÃO TIPO ESPAGUETE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, par	
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão urançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo est	
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão urançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo est	
paratir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com mendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com com mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão t	
parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quillo. As massas ao serem postas na água não deverão urançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão urançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Rabalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a	
Colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes de deceda corta de matérias terrosas	
turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão u rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. PCTE 800 R\$ R\$ recte de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão u rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. PCTE 800 R\$ R\$ recte de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	R\$
mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, mão podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do p	R\$
MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	R\$
partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	R\$
parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. PCTE 800 R\$	R\$
parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. PCTE 800 R\$	R\$
103 colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	R\$
turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	1
parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	R\$
rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	,
mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
105 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	R\$
fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	ĽΦ
de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g. MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	R\$
rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
I I MACAKKAO TIPO AVE MAKIA, com ovos. Deverão ser fabricados a l	
partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas,	
parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de	
107 colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão PCTE 500 R\$	R\$
turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou	Ι
rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a	
mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	
MACARRÃO TIPO TALHARIM, com ovos. Deverão ser fabricados a	
partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas,	
parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de	1
108 colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão PCTE 500 R\$	D♠
turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou	R\$
rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a	R\$
mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	R\$
MARGARINA VEGETAL, com 60% a 70% de lipídios, Apresentação,	R\$
	R\$
109 aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar UNID 600 R\$	R\$
isentos de ranço e de outras características indesejaveis. Embalagem	
de 500 g.	R\$
MILHO PIPOCA, tipo I, preparado com matérias primas sãs, limpas,	
110 isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou PCTE 500 R\$	
	R\$
vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem com 500 g.	
111 MILHO VERDE EM CONSERVA. Embalagem com peso líquido LATA 600 R\$	R\$



ESTADO DO PARANÁ

	drenado 200 g em lata com revestimento interno apropriado, vedada.							
	ÓLEO DE SOJA, 100% natural. Isento de odores estranhos ou							
112	qualquer substância nociva. Embalagem: PET com 900 ml. Prazo de		UNID	2000	R\$	R\$		
	validade mínimo 12 meses a contar da data de entrega.							
						 		
	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS). Produzida a partir de							
113	soja não transgênica extrusada. Embalagem com 1 kg. O produto		KG	300	R\$	R\$		
110	deve conter rótulo, identificação do produto, data de fabricação,	, l	110	000	IΨ	lΨ		
	conforme a Legislação vigente.							
	QUIRERINHA, subproduto do milho, de cor amarela, fina. Deve estar							
	livre de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva.							
114			KG	1200	R\$	R\$		
	Embalagem com 1 kg. Prazo de validade mínimo 8 meses a contar da				l			
	data de entrega.							
	SAGU DE UVA – ingredientes: sagu: fécula de mandioca (formato				l			
	pérola), sem adição de glúten; mistura sabor de uva: açúcar, ácido							
	cítrico (INS330), aroma natural de uva, corante natural de clorofila							
	(INS 140i) e corante natural de carmim (INS 120), sem adição de							
445			VC.	600	D¢	D¢		
115	glúten. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas,		KG	600	R\$	R\$		
	aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em							
	pacotes de polietileno leitoso atóxico, sendo o sagu com 500 g e a							
	mistura sabor uva com 500g, totalizando 1 kg de produto. Prazo de							
	validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega.				l			
	SAL, refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades,					_		
116	misturas inadequadas ao produto. Embalagem com 1 kg.		KG	1000	R\$	R\$		
117	VINAGRE, 1ª qualidade, branco. Embalagens plásticas, contendo 900		UNID	350	R\$	R\$		
	ml.							
	SUCO CONCENTRA	ADO DE FRUTAS						
	PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO com 30% de polpa da							
	fruta, com concentração para 6 a 8 partes de água, adoçado, sabores							
	tangerina, morango, laranja ou abacaxi. Não podendo em sua				l			
440	composição no Registro no Ministério da Agricultura conter "água".		LIMID		LINID	500	D.A.	50
118	Apresentar ficha técnica contendo: Prazo de validade: 12 meses,		UNID	500	R\$	R\$		
	Vitamina C, % polpa (60 a 65 brix) em sua composição e laudo de				l			
	análise fornecido pelo fabricante de cada lote entregue assinado pelo							
	responsável técnico. PRODUTO NATURAL, NÃO ALCOÓLICO e NÃO				l			
	FERMENTADO. Embalagem com 5 litros.				l			
	CERE	AIS				<u> </u>		
	CEREAL ESFÉRICO DE MILHO SABOR CHOCOLATE BRANCO,	1			1			
119	· ·		PCTE	200	R\$	R\$		
	enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg.							
120	CEREAL ESFERICO DE MILHO SABOR CHOCOLATE, enriquecido		PCTE	200	R\$	R\$		
120	com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg.		IOIL	200	Ινψ			
					1			
	LEREAL CROCANTE TIPO GRANOLA, feito a partir de flocos de							
11	CEREAL CROCANTE TIPO GRANOLA, feito a partir de flocos de aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras							
	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras							
	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero							
401	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais,		D07-	000	5.0			
121	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas		PCTE	300	R\$	R\$		
121	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou		PCTE	300	R\$			
121	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas		PCTE	300	R\$			
121	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou		PCTE	300	R\$			
121	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana		PCTE	300	R\$			
	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg.					R\$		
121	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e		PCTE	300	R\$ R\$			
	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg.					R\$		
122	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE,		PCTE	300	R\$	R\$		
	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg.					R\$		
122	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE,		PCTE PCTE	300	R\$ R\$	R\$ R\$ R\$		
122	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE, enriquecido com		PCTE	300	R\$	R\$		
122	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagens com 2 kg.	PANIFICAÇÃO	PCTE PCTE	300	R\$ R\$	R\$ R\$ R\$		
122	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagens com 2 kg.	PANIFICAÇÃO	PCTE PCTE	300	R\$ R\$	R\$ R\$ R\$		
122 123 124	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagens com 2 kg. PRODUTOS DE FACOLATE PRODUTO	PANIFICAÇÃO	PCTE PCTE	300 200 200	R\$ R\$ R\$	R\$ R\$ R\$		
122	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagens com 2 kg. PRODUTOS DE F	PANIFICAÇÃO	PCTE PCTE	300	R\$ R\$	R\$ R\$ R\$		
122 123 124	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagens com 2 kg. PRODUTOS DE PRODUTO	PANIFICAÇÃO	PCTE PCTE	300 200 200	R\$ R\$ R\$	R\$ R\$ R\$		
122 123 124 125	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagens com 2 kg. PRODUTOS DE F	PANIFICAÇÃO	PCTE PCTE PCTE	300 200 200	R\$ R\$ R\$	R\$ R\$ R\$		
122 123 124	aveia, milho e arroz, gérmen e fibra de trigo e gergelim. Rico em fibras e proteínas, adicionado de 10 vitaminas, minerais e cálcio. Zero gordura trans, sem conservantes, composta de cereais integrais, castanhas e uva passas e outros ingredientes (exceto frutas cristalizadas) elaborado com açúcar mascavo, óleo de milho ou canola, melado de cana; quantidade mínima de fibras: 2,6g. Sabores tradicionais: maçã e canela, cereais maltados, mel e frutas e banana com canela. Embalagens com 1 kg. CEREAL DE MILHO AÇÚCARADO, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. CEREAL EXTRUSADO ESFÉRICO DE SOJA E CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 2 kg. FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagens com 2 kg. PRODUTOS DE PRODUTO	PANIFICAÇÃO	PCTE PCTE	300 200 200	R\$ R\$ R\$	R\$ R\$ R\$		



ESTADO DO PARANÁ

	fatias, com aproximadamente 500 g.					·
127	PÃO TIPO BISNAGUINHA integral isento de gordura trans com aproximadamente 20 gramas. Embalagem 15 unidades, com aproximadamente 300 g.		PCTE	1.500	R\$	R\$
128	BROA ÚMIDA DE MILHO FATIADO, em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada.		KG	500	R\$	R\$
129	PÃO TIPO HOT DOG vitaminado com aproximadamente 50 gramas.		UNID	5.000	R\$	R\$
130	Pão Frances ou d água		KG	700	R\$	R\$
					TOTAL	R\$
		()

VALIDADE DA PROPOSTA:	dias (por extenso)- conforme estabelecido no edital.
DATA:	

OBS. (Esta ficha não poderá ser identificada, sob pena de desclassificação).



ESTADO DO PARANÁ

ANEXO 03 – DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

1. Para comprovação da habilitação jurídica:

- a) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e acompanhado, no caso de sociedade por ações, dos documentos de eleição de seus atuais administradores;
- b) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- c) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País:
- d) Declaração de Situação de Regularidade apresentada de acordo com o modelo constante no Anexo 04.
- e) Declaração de Situação de Regularidade, comprovando o cumprimento dos requisitos de habilitação exigidos neste Edital; ao estabelecido no inciso VII, do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520 de 17.07.2002, consoante o art. 7º, inc. XXXIII, da Constituição da República, conforme modelo constante do Anexo 05.
- f) Certidão Simplificada da Junta Comercial, em se tratando de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, emitida com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias contados a partir de suas respectivas emissões, devendo estar válidas na data do recebimento dos documentos de habilitação.
- g) Declaração da empresa, emitida por seu representante legal, de que é microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), constituída na forma da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, conforme modelo constante no Anexo 06.

2. Para comprovação da regularidade fiscal e trabalhista:

- a) Certidão conjunta Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, dentro do prazo de validade.
- b) Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débito com a Fazenda Estadual, da sede da licitante, dentro do prazo de validade.
- c) Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débito com a Fazenda Municipal, da sede da licitante, dentro do prazo de validade.
- d) Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débito para com a Seguridade Social - INSS, dentro do prazo de validade.
- e) Certificado de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, dentro do prazo de validade.
- f) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (cartão CNPJ).



ESTADO DO PARANÁ

- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011, dentro do prazo de validade.
- 2.1As Certidões constantes nos itens "a)" e "d)" poderão ser substituídas por Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de débitos relativos aos tributos Federais e a Dívida Ativa da União abrangendo as contribuições sociais, dentro do prazo de validade, emitidas conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02/10/2014.
- 3. Para comprovação da qualificação técnica:
- a) Licença Sanitária da empresa licitante expedida pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante, dentro do prazo de validade. Para as localidades onde a atribuição da emissão da Licença Sanitária não seja do município deverá ser apresentado documento equivalente emitido pela Vigilância Sanitária Estadual. Será aceita cópia da publicação do deferimento em Diário Oficial.
- 4. Para comprovação da qualificação econômico-financeira:
- a) Certidão negativa dos cartórios de registros de falências e concordatas, expedida pelo cartório distribuidor do local da sede da proponente, emitida com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias contados a partir de suas respectivas emissões, devendo estar válidas na data do recebimento dos documentos de habilitação.
- 5. Disposições Gerais da Habilitação:
- a) Os documentos necessários à habilitação da proponente poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão de imprensa oficial. Os documentos deverão estar em plena vigência, ficando, porém, a critério da Comissão solicitar as vias originais de quaisquer dos documentos, caso haja constatação de fatos supervenientes. A aceitação das certidões, quando emitidas através da Internet, ficam condicionadas à verificação de sua validade e dispensam a autenticação.
- b) Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5(cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- c) A não regularização da documentação implicará decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- **d)** Na hipótese de não constar prazo de validade em certidão, será aceita como válida a expedida até 60(sessenta) dias do prazo estabelecido para apresentação dos documentos.
- e) O ramo de atividades da licitante deve ser pertinente ao objeto desta licitação.



ESTADO DO PARANÁ

ANEXO 04 - MODELO DE DECLARAÇÃO SITUAÇÃO DE REGULARIDADE

MODELO DE DECLARAÇÃO SITUAÇÃO DE REGULARIDADE

AO MUNICÍPIO DE CONTENDA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2015

Senhor Pregoeiro

(**NOME DA EMPRESA**), CNPJ nº (xxxxxxxxxx), sediada (Endereço completo), declara para os fins de direito, na qualidade de Proponente do presente procedimento licitatório, instaurado por este município, que:

- a) não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem qualquer fato superveniente e impeditivos para a nossa habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- b) não possuímos em nosso Quadro de Funcional empregados menores de 18 (dezoito) anos executando trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos idade, em observância ao inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

Foi sei expressao da verdade	, IIIIIaiii05 a f	nesente deciaração.
, em	de	de 2015.
(Assinatura do Representanto (apontado no contrato socio	•	, , ,

Devices expressed de vandade firmanae e procente declaração

OBS.: Está declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ESTADO DO PARANÁ

ANEXO 05 - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO

REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2015. Sr. PREGOEIRO,

(Nome da Empresa), CNPJ/MF N°, sediada, (Endereço Completo), declara que a referida cumpre, nos termos do art. 4°, VII, da Lei 10.520/02, plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do PREGÃO, na forma ELETRÔNICA de N.º 024/2015, se responsabilizando por quaisquer vícios ou imperfeições relativas à documentação apresentada que está em conformidade ao edital supra citado.

Por fim, declara que presta as presentes declarações na forma e sob as penas da Lei.

	Por ser expressão da v	erdade, firmamo	s a presente.
	, em	de	de 2015.
•	e Assinatura do Represe ado no contrato social ou	•	

OBS.: Está declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ESTADO DO PARANÁ

ANEXO 06 – Modelo de declaração de enquadramento em regime de tributação de Micro empresa ou empresa de pequeno porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estou (amos) sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na LC 123/2006 e LC 147/2014.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

	, em	de	de 2015.
1	,	•	Empresa Proponente n poderes específicos

OBS.: Está declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ESTADO DO PARANÁ

ANEXO 07 - MODELO DE CARTA-PROPOSTA PARA FORNECIMENTO DO OBJETO DO EDITAL

Ao Município de Contenda/PR Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2015 – Carta-Proposta de Fornecimento.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Anexo 01, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL
REPRESENTANTE E CARGO:
CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:
ENDEREÇO e TELEFONE:
AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA
ENDEREÇO ELETRÔNICO

2. CONDIÇÕES GERAIS

PROPOSTA: R\$

2.1. A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

(PREÇO READEQUADO AO LANCE VENCEDOR DE ACORDO COM O OFERTADO NO SISTEMA)

LOTE	DESCRIÇÃO	MARCA/ FABRICANTE	UNID	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$

A proposta terá validade de no mínimo 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

		(or omoneo,		
2.2	O preço proposto acima como os encargos (obr sobre o fornecimento.	•	•	•	•
		, em	de	de 2015.	

(valor por extenso)

(Nome e Assinatura do Representante Legal da Empresa Proponente) (apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos).

OBS.: Está declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ESTADO DO PARANÁ

ANEXO 08 – PROCURAÇÃO – Nomeação de representantes Legal

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL E DE INTERMEDIAÇÃO DE OPERAÇÕES.

Natureza do Licitante (Pessoa física ou jurídica)				
Nome:(Razão Social)				
Endereço:				
Complemento	Bairro:			
Cidade:	UF			
CEP:	CNPJ/CPF:			
Inscrição estadual:	RG			
Telefone comercial:	Fax:			
Celular: E-mail:				
Representante legal:				
Cargo:	Telefone:			
Ramo de Atividade:				

- 1. Por meio do presente Termo de Adesão, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Pregões Eletrônicos da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.
- 2. São responsabilidades do Licitante:
- i. tomar conhecimento de e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- ii. observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
 - observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;
 - iv. designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo I; e
 - v. pagar a taxa pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.
- 3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.
- 4. O Licitante autoriza a Bolsa de Licitações e Leilões a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões.
- 5. (cláusula facultativa para caso de uso de corretoras) O Fornecedor/Comprador outorga plenos poderes à sociedade corretora abaixo qualificada, nos termos dos artigos 653 e seguintes do Código Civil Brasileiro, para o fim específico de credenciá-lo e representá-lo nos



ESTADO DO PARANÁ

negócios de seu interesse realizados por meio do Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações do Brasil, podendo a sociedade corretora, para tanto:

- i. declarar que conhece e atende as condições de habilitação previstas no Edital;
- ii. apresentar lance de preço;
- iii. apresentar manifestação sobre os procedimentos adotados pelo pregoeiro;
- iv. solicitar informações via sistema eletrônico;
- v. interpor recursos contra atos do pregoeiro;
- vi. apresentar e retirar documentos;
- vii. solicitar e prestar declarações e esclarecimentos;
- viii. assinar documentos relativos às propostas;
- ix. emitir e firmar o fechamento da operação; e
- x. praticar todos os atos em direito admitidos para o bom e fiel cumprimento do presente mandato, que não poderá ser substabelecido.

Corretora:	
Endereço:	
CNPJ:	
qualquer tempo,	mo de Adesão é válido até//, podendo ser rescindido ou revogado, a pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das s assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em
Local e data:	
	(assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)



ESTADO DO PARANÁ

Anexo ao Termo de Adesão ao Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - (Licitante direto) Indicação de Usuário do Sistema

	J/CPF:	Operadores	
1	Nome:	Орстиногоз	
-	CPF:	Função:	
	Telefone:	Celular:	
	Fax:	E-mail:	
2	Nome:	<u> </u>	
	CPF:	Função:	
	Telefone:	Celular:	
	Fax:	E-mail:	
3	Nome:		
	CPF:	Função:	
	Telefone:	Celular:	
	Fax:	E-mail:	

0

- i. uso exclusivo de seu titular, não cabendo à Bolsa nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- o cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela Bolsa, mediante ii. solicitação escrita de seu titular ou do Licitante:
- perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada iii. imediatamente à Bolsa, para o necessário bloqueio de acesso; e
- o Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações İ۷. efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros: e
- o não pagamento da taxa ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da Bolsa, ٧. no Serviço de Proteção de Credito e no SERASA.

Local e data:	
	(assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)



prazos de validade.

MUNICÍPIO DE CONTENDA

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO 09 - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/XXXX PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2015

Aos dias do mês de do ano de, (xx/xx/xxxx), decorrente do Pregão Eletrônico nº 024/2015, foi expedida a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com o disposto nas Leis Federais nº. 8.666/1993 e 10.520/2002, Decreto Municipal nº 198/2009 que, conjuntamente com as condições a seguir estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre o ÓRGÃO GERENCIADOR e o SIGNATÁRIO DA ATA: Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTENDA/PR Órgãos Participantes: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes.
1. Consideram-se registrados os preços do Signatário da Ata:, inscrita no CNPJ sob nº, com endereço na, nº, bairro na cidade de, neste ato representado pelo(a) Sr(a), inscrito no CPF sob nº, conforme relação em anexo.
2. O Órgão Gerenciador efetuará seus pedidos ao Signatário da Ata, através da entrega da Autorização de Fornecimento/Serviço ou Nota de Empenho por onde correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile, na forma descrita no Edital de Pregão Eletrônico nº 024/2015.
3. O objeto desta ATA, futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios , deverão ser entregue, conforme exigido no Edital do Pregão n° 024/2015.
4. As quantidades serão descritas nas ordens de compra de acordo com as necessidades do setor e o prazo de entrega dos produtos licitados será de 05(cinco) dias após a emissão da ordem de compra de empenho.
5. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 01 (um) ano.
6. O pagamento será efetuado em até 30 dias após o protocolo da NF/Fatura, atestada pela Secretaria

7. O preço correspondente ao Signatário da Ata só será revisado na hipótese de ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas do ajustado, objetivando-se à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

solicitante, acompanhada das CNDs do INSS, FGTS e CNDT (débitos trabalhistas), dentro dos seus

- 8. Esta Ata de Registro de Preços não obriga o Órgão Gerenciador a firmar as contratações com o Signatário da Ata, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do art. 15, § 4º da Lei Federal nº. 8.666/93.
- 9. As despesas decorrentes dos pedidos de fornecimento correrão por conta de recursos orçamentários vigentes no exercício. Serão indicadas as contas, anteriormente à solicitação dos produtos, pela indicação no contrato/nota empenho.

ESTADO DO PARANÁ

- 10. O atraso injustificado na execução sujeitará ao SIGNATÁRIO da Ata do Registro de Preços a multa de mora, na forma prevista neste instrumento convocatório e na Ata de Registro de Preços.
- 11. A multa a que alude o subitem anterior não impede que a Administração rescinda unilateralmente a Ata de Registro de Preços e aplique as outras sanções previstas em lei.
- 12. Ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Contenda, pelo prazo de até 05 (cinco) anos o licitante que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7° da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.
- 13. As sanções de que trata o subitem anterior poderão ser aplicadas juntamente com as multas previstas no presente instrumento, garantindo o exercício de defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
- 14. Pela inexecução total ou parcial do contido no edital e na Ata de Registro de Preços a Administração poderá, garantida a prévia defesa aplicar as sequintes sanções:
 - I advertência por escrito:
 - a) descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas contratualmente;
- b) outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da CONTRATANTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

II - multa:

- a) 1% (um por cento) por dia de atraso, sobre o valor da Autorização de Fornecimento até o prazo máximo de 10 (dez) dias. Vencido o prazo a Ata de Registro de Preços poderá ser considerada rescindida, a critério da Administração, ficando sujeita às penalidades previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei nº 8666/93 e alterações posteriores;
- b) 5% (cinco por cento), a ser aplicada em dobro no caso de reincidência, limitada a 10% (dez por cento), sobre o valor total inicial da Ata de Registro de Preços no caso de descumprimento das obrigações da contratada ou de qualquer cláusula contratual que importe prejuízo para o Município, sem prejuízo das perdas e danos.
- 15. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus.
- 15.1 O valor devido, e não recolhido no prazo assinalado no subitem anterior, acrescido da taxa SELIC, ao mês ou fração, será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa e cobrado mediante o processo de execução fiscal, com os encargos legais devidos, segundo o que estabelece a Lei nº 6.830/80.
- 16. A aplicação das penalidades não prejudica o direito do Município de recorrer às garantias contratuais, com o objetivo de ressarcir-se dos prejuízos que lhe tenha causado a pessoa física ou jurídica inadimplente, podendo ainda reter créditos decorrentes da Ata de Registro de Preços ou promover a cobrança judicial ou extrajudicial de eventuais perdas e danos.
- 17. O SIGNATÁRIO da Ata de Registro de Preços terá seu registro cancelado quando:
- I descumprir as condições da Ata de Registro de Precos:
- II não retirar a respectiva nota de empenho, instrumento equivalente ou assinar o contrato, no prazo



ESTADO DO PARANÁ

estabelecido pela Administração, sem justifica aceitável;

III – não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e

IV – tiver presentes razões de interesse público.

- 18. Ficará o SIGNATÁRIO, em caso da CONTRATANTE iniciar procedimento judicial relativo o cumprimento das obrigações, sujeito além das multas previstas, também ao pagamento das custas e Honorários Advocatícios de 20% (vinte por cento) sobre o valor da causa.
- 19. O Signatário da Ata deverá manter, enquanto vigorar o Registro de Preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas pelo Edital de Pregão Eletrônico nº 024/2015.
- 20. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando todos os seus dispositivos, o edital de Pregão Eletrônico nº 024/2015, as Autorizações de Fornecimento/Empenho com os termos aditados e a proposta do Signatário da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.
- 21. As questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a procedeu, serão dirimidas no Foro da Lapa/PR, esgotadas as vias administrativas.
- 22. Para constar que foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, que vão assinadas pelo Prefeito Municipal de Contenda, e pelo representante do Signatário, e duas testemunhas.

	MUNICÍPIO DE CONTENDA ÓRGÃO GERENCIADOR			
	SIGNATÁRIOR DA ATA DE	REGISTRO DE PREÇOS		
Testemunhas: 1 – ASSINATURA CPF		2 – ASSINATUA CPF		

ANEXO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XXX/XXXX Signatário da Ata:

Relação de objetos registrados:

LOTE	DESCRIÇÃO	MARCA/ FABRICANTE	UNID	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$