



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000221

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLAUSULA DECIMA - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: plataforma do www.compras.gov.br

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

CLAUSULA DECIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

11.2. 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 anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.novafatima.pr.gov.br.

11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.2. ANEXO II - Modelo Proposta Final

11.11.3. ANEXO III - Modelo de Declaração Unificada

11.11.4. ANEXO IV - Minuta de Contrato/ Ata de Registro de Preço

J P C




MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000224

Nova Fátima, 13 de janeiro de 2026.

RENATA MONTENEGRO BALAN XAVIER
PREFEITA MUNICIPAL
CONTRATANTE


CENILTO CARLOS DA SILVA
ADVOGADO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

HAVENDO DIVERGÊNCIAS ENTRE A DESCRIÇÃO DO OBJETO CONSTANTE NO EDITAL E A DESCRIÇÃO DO OBJETO CONSTANTE NO SITE COMPRASNET "SIASG", PREVALECERÁ, SEMPRE, A DESCRIÇÃO DESTES EDITAL.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2. Registro de Preços para futura e/ou eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para composição da Merenda Escolar e para atender os demais projetos e departamentos do Município de Nova Fátima – PR.

LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	Requisição Mínima	Requisição Máxima	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
LOTE AMPLA CONCORRÊNCIA								
5	58	CARNE BOVINA EM CUBOS (ACÉM SEM OSSO) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Carne in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. 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 de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	PCT	1	725	750	36,66	27.495,00
5	59	CARNE BOVINA EM ISCAS (PATINHO) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Dimensões: 10mm de largura, 50 mm de comprimento, 10mm de espessura. Características organolépticas: Carne in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. 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 de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	PCT	1	775	800	43,34	34.672,00

Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes nº 420, Centro – CEP 86.310-000
CNPJ 75.828.418/0001-90 / e-mail licitacaonfpr@gmail.com – Telefone (43) 3552-1122





MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000223

5	60	CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), a carne deverá ser moída no máximo 24 horas antes e resfriada antes da entrega e estar sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. 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 de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	PCT	1	775	825	34,59	28.536,75
LOTES EXCLUSIVOS PRA ME E EPP								
1	1	ABOBRINHA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	2	215	250	3,86	965,00
1	2	ACELGA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	5	150	150	6,57	985,50
1	3	ALFACE CRESPA, verde in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, isenta de sujidades, material terroso, contaminações, enfermidades, insetos e parasitas. Sem folhas murchas e/ou senis. Sem danos físicos de manuseio ou transporte. Peso da unidade (pé) deve ser de no mínimo 250g.	UND	20	100	100	6,08	608,00
1	4	ALHO in natura de 1ª qualidade, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	2	205	250	18,98	4.745,00
1	5	BATATA DOCE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos	KG	5	200	200	3,68	736,00

Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes nº 420, Centro – CEP 86.310-000
CNPJ 75.828.418/0001-90 / e-mail licitacaonfr@gmail.com – Telefone (43) 3552-1122

AP



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000224

		plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.							
1	6	BATATA INGLESA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	550	600	3,19	1.914,00	
1	7	BETERRABA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	165	180	3,29	592,20	
1	8	BRÓCOLIS in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	10	300	300	7,16	2.148,00	
1	9	CEBOLA in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente, livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	425	500	3,34	1.670,00	
1	10	CENOURA in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, isenta de fungos ou indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente, livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	370	400	3,50	1.400,00	
1	11	CHUCHU in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, verde, novo, sem brotos, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	200	200	4,69	938,00	



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000225

1	12	COUVE-FLOR in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	10	300	300	6,85	2.055,00
1	13	GENGIBRE in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, sem fermentos ou defeitos, isento de partes pútridas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	1	10	10	8,74	87,40
1	14	INHAME in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	100	100	9,15	915,00
1	15	MANDIOQUINHA SALSA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	200	200	12,40	2.480,00
1	16	PEPINO in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	200	200	3,62	724,00
1	17	PIMENTÃO AMARELO in natura - 1ª qualidade, tamanho médio, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	2	20	20	19,82	396,40
1	18	PIMENTÃO VERMELHO in natura - 1ª qualidade, tamanho médio, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	10	20	20	19,29	385,80
1	19	REPOLHO ROXO in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	10	150	150	7,35	1.102,50

Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes nº 420, Centro – CEP 86.310-000
CNPJ 75.828.418/0001-90 / e-mail licitacaonfr@gmail.com – Telefone (43) 3552-1122

Handwritten signatures and initials in blue ink.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000226

1	20	REPOLHO VERDE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	10	330	350	4,61	1.613,50
1	21	VAGEM in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Deverá estar intacta e na cor verde característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	160	175	9,64	1.687,00
2	22	ABACATE in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	75	75	5,17	387,75
2	23	ABACAXI in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	UND	10	530	575	6,76	3.887,00
2	24	BANANA NANICA, in natura, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Furto não vaporizado. Cacho limpo e em maturação adequada ao consumo.	KG	20	50	100	7,97	797,00
2	25	GOIABA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	150	150	6,27	940,50
2	26	LARANJA PÊRA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações,	KG	10	775	800	4,30	3.440,00

Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes nº 420, Centro – CEP 86.310-000
CNPJ 75.828.418/0001-90 / e-mail licitacaonfr@gmail.com – Telefone (43) 3552-1122



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000227

		cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.							
2	27	MAÇÃ NACIONAL- FUGI in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, classificada, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionadas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	1025	1050	7,60	7.980,00	
2	28	MAMÃO FORMOSA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho grande e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	335	375	10,22	3.832,50	
2	29	MANGA TOMMY in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	335	375	4,98	1.867,50	
2	30	MARACUJÁ in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	150	150	20,57	3.085,50	
2	31	MELANCIA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho grande e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	UND	10	300	450	8,27	3.721,50	

J P



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000228

2	32	MELÃO in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho grande e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	300	300	7,34	2.202,00
2	33	PONCAN in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	300	300	6,14	1.842,00
2	34	TOMATE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	350	400	6,76	2.704,00
2	35	UVA ROXA, SEM SEMENTE in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	200	200	14,90	2.980,00
2	36	UVA VERDE SEM SEMENTE in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	200	200	15,01	3.002,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA 000229

Estado do Paraná

3	37	AÇAFRÃO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Açafração em pó. Características organolépticas: Com textura, cor, sabor, aroma e cor próprios, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	2	50	50	3,87	193,50
3	38	CANELA EM PAU - Embalagem de 50g. Ingredientes: Canela em pau. Características organolépticas: Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	2	70	70	10,97	767,90
3	39	CANELA EM PÓ - Embalagem de 50g. Ingredientes: Canela em pó. Características organolépticas: Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	2	80	80	5,54	443,20
3	40	CEBOLINHA DESIDRATADA - Embalagem de 50g. Ingredientes: Cebolinha desidratada. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	4	80	100	4,79	479,00
3	41	CHIMICHURRI - embalagens de 50 gramas. Ingredientes: salsinha, alho, cebola, tomilho, orégano, pimenta vermelha moída, pimentão, louro, pimenta do reino negra, mostarda em pó, salsa, vinagre e azeite de oliva. Acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	2	180	200	3,38	676,00
3	42	COLORÍFICO - Embalagem de 500g. Ingredientes: Fubá de milho, urucum e óleo vegetal. Características organolépticas: Com textura, cor, sabor, aroma e cor próprios, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	2	160	200	7,01	1.402,00

J P



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

3	43	HORTELÃ DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Hortelã desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	3	50	50	6,63	331,50
3	44	LEMON PEPPER-Embalagens de 50 gramas. Tempero feito com raspas de limão siciliano e com pimenta-do-reino a casca de limão siciliano. Acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	4	150	150	7,08	1.062,00
3	45	LOURO DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Louro desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, Acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	60	60	8,64	518,40
3	46	MANJERICÃO DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Manjericão desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	4	110	110	6,50	715,00
3	47	ORÉGANO DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Orégano desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	3	115	150	8,55	1.282,50
3	48	PÁPRICA DEFUMADA - Embalagem de 50g. Ingredientes: Pimentão doce seco e moído. Características organolépticas: Com textura, cor, sabor, aroma e cor próprios, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a	UND	2	100	100	5,74	574,00

(Handwritten signature and mark)



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000231

		legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.							
3	49	PÁPRICA DOCE - Embalagem de 50g. Ingredientes: Pimentão doce seco e moído. Características organolépticas: Com textura, cor, sabor, aroma e cor próprios, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	4	115	150	7,60	1.140,00	
3	50	SAL IODADO REFINADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: Produto de origem marinha, refinado, com adição de iodo. Branco, limpo, sem presença de sujidades ou contaminação física e química. Não podendo estar úmido. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, resistente e atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	2	355	355	3,13	1.111,15	
3	51	SALINHA DESIDRATADA - Embalagem de 50g. Ingredientes: Salsinha desidratada. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	80	80	7,51	600,80	
4	52	BACON INTEIRO - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Barriga suína, água (9,98%), sal, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de fumaça e conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Embalado a vácuo, com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	KG	2	75	100	38,44	3.844,00	
4	53	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Sem pele, cortado em fatias com espessura de 2 a 3 cm, in natura, sem gordura. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade.	KG	20	700	800	24,47	19.576,00	



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000231

		identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.							
4	54	LINGUIÇA CALABRESA EM TEMPERATURA AMBIENTE - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou peru), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta calabresa, pimenta preta, regulador de acidez: lactato de sódio, aromatizantes: aromas naturais de carne e alho e aroma natural de fumaça, antioxidante: isoascorbato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, conservadores: nitrito de sódio e nitrato de sódio e corantes: carmim de cochonilha, caramelo IV e vermelho de beterraba. Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	550	600	19,24	11.544,00	
4	55	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (5,72%), sal, açúcar, especiaria: alho, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessante: carragena (INS 407), antioxidantes: ácido ascórbico (INS 300) e eritorbato de sódio (INS 316), corantes naturais: vermelho de beterraba (INS 162) e carmim de cochonilha (INS 120), corante: caramelo IV (INS 150d), estabilizantes: pirofosfato dissódico (INS 450i), pirofosfato tetrassódico (INS 450iii), polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), aroma natural de: pimenta-preta e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	425	450	16,31	7.339,50	
4	56	PAIO - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (5,72%), sal, açúcar, especiaria: alho, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessante: carragena (INS 407), antioxidantes: ácido ascórbico (INS 300) e eritorbato de sódio (INS 316), corantes naturais: vermelho de beterraba (INS 162) e carmim de cochonilha (INS 120), corante: caramelo IV (INS 150d), estabilizantes: pirofosfato dissódico (INS 450i), pirofosfato tetrassódico (INS 450iii), polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), aroma natural de: pimenta-preta e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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. Seguir os padrões	KG	4	100	100	29,20	2.920,00	



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000233

		microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.							
4	57	<p>SALSICHA TIPO HOT-DOG RESFRIADA - Embalagem de 5 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne de aves (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água (9,9%), miúdos suínos, proteína de soja (2,5%), amido (1,8%), pele de aves (frango e/ou galinha e/ou peru), sal, páprica, cebola, açúcar, aromatizantes, aromas naturais de carne, fermentado, fumaça, orégano, noz moscada, pimenta branca, pimenta preta, pimenta jamaica e alho, aroma idêntico ao natural de carne, estabilizantes, reguladores de acidez, realçador de sabor, antioxidantes e conservantes. Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	PCT	2	125	150	60,31	9.046,50	
6	61	<p>FRANGO COXA E SOBRECORA CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	KG	10	550	750	12,38	9.285,00	
6	62	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	KG	10	350	550	12,30	6.765,00	
6	63	<p>FRANGO PEITO SEM OSSO CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, sem pele. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	KG	10	750	950	22,54	21.413,00	

Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes nº 420, Centro – CEP 86.310-000
CNPJ 75.828.418/0001-90 / e-mail licitacaonfr@gmail.com – Telefone (43) 3552-1122



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00023

6	64	FRANGO SASSAMI CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, sem pele. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	50	500	500	22,40	11.200,00
7	65	FILE DE PESCADA CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: O produto deverá conter apenas o filé do peixe, sem pele e espinhas. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Congelado, sem sinais de descongelamento. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	200	200	28,65	5.730,00
7	66	FILE DE TILÁPIA CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: O produto deverá conter apenas o filé do peixe, sem pele e espinhas. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Congelado, sem sinais de descongelamento. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	200	200	59,03	11.806,00
8	67	EXTRATO DE TOMATE: de acordo com as NTA 02 e 32. Preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Isento de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Cheiro e sabor próprios. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 840g- Secundária: caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	UND	10	300	300	6,89	2.067,00
8	68	EXTRATO DE TOMATE - Embalagem de 340g Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. Características organolépticas: De acordo com as NTA 02 e 32. Preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole, de cor vermelha, com cheiro e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar	UND	10	396	550	3,10	1.705,00

Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes nº 420, Centro – CEP 86.310-000
CNPJ 75.828.418/0001-90 / e-mail licitacaonfpr@gmail.com – Telefone (43) 3552-1122



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000235

		de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.							
9	69	ACHOCOLATADO EM PÓ - Embalagem de 400 g, Ingredientes: Açúcar, cacau, extrato de malte, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, sal refinado, vitaminas A, D, C, B1, B2, B3 B6 e minerais: sódio, estabilizante lecitina de soja e aroma natural de chocolate. Características organolépticas: De acordo com a NTA 02 e 40. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas e parasitas. Aparência: pó homogêneo. Cor: marrom médio a escuro. Sabor e cheiro próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	12	450	500	4,80	2.400,00	
10	70	AÇUCAR CRISTAL - Embalagem de 5 kg, Ingredientes: Sacarose de cana-de-açúcar. Características organolépticas: De acordo com a NTA 52. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Cor: branca. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	15	1070	1300	17,38	22.594,00	
11	71	AÇUCAR MASCAVO: açúcar bruto, obtido a partir da cana-de-açúcar, não sofre processo de refinamento e não utiliza aditivos químicos para o seu branqueamento, preservando assim os seus nutrientes. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. Pacotes de 1 kg.	UND	20	200	200	14,93	2.986,00	
12	72	AMENDOIM - Embalagem de 500g, Ingredientes: Amendoim cru descascado. Características organolépticas: Tipo I, semente com casca avermelhada, não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável ou peso insatisfatório. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	250	250	13,78	3.445,00	
13	73	AMIDO DE MILHO - Embalagem de 1 kg, Ingredientes: Amido de milho em pó. Características organolépticas: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter	UN	2	175	175	20,17	3.529,75	

Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes nº 420, Centro – CEP 86.310-000
CNPJ 75.828.418/0001-90 / e-mail licitacaonpr@gmail.com – Telefone (43) 3552-1122



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000236

		externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.							
14	74	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - Embalagem de 5 kg. Ingredientes: Grãos comestíveis de arroz in natura. Características organolépticas: Classificação: tipo 1, polido, longo fino, medindo 6 mm. Deve ser de procedência nacional, safra corrente. Não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável ou peso insatisfatório. No teste de cocção, deve obter os seguintes resultados: cozimento em 15 minutos (máximo), resultado positivo, com 100% dos grãos cozidos, sem empapar. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	15	1550	1700	29,14	49.538,00	
15	75	ARROZ INTEGRAL - Embalagem de 1 kg, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Grãos comestíveis de arroz integral. Características organolépticas: Classificação: longo, fino, tipo I, integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas ou preparação final dietética inadequada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	50	50	7,36	368,00	
16	76	ATUM RALADO EM ÓLEO - Embalagem de 170g peso líquido e 120g peso drenado, Ingredientes: Atum, óleo comestível, água e sal. Características organolépticas: Enlatado em pedaços, conservado em óleo, de boa qualidade. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Lata sem ferrugem, não amassada ou estufada. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	10,54	2.108,00	
17	77	AVEIA EM FLOCOS - Embalagem de 200g - Ingredientes: Aveia em flocos. Características organolépticas: Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UN	10	100	100	12,44	1.244,00	
18	78	AVEIA EM FLOCOS GRANDES: Ingredientes: aveia em flocos grandes. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. Pacote de 200g	UN	10	100	100	3,74	374,00	



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00023

19	79	AZEITONA VERDE COM CAROÇO - Embalagem de 500 g (peso drenado), Ingredientes: Azeitona verde sem caroço, salmoura (água e sal), conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, e antioxidantes ácido cítrico e ácido ascórbico. Características organolépticas: Em conserva, inteira com caroço, em recipientes de vidro herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo às condições gerais do código sanitário de alimentos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	125	150	17,58	2.637,00
20	80	BANHA DE PORCO –embalagem de 850 gramas- Sob temperatura ambiente, aproximadamente 25°C, a banha deve apresentar-se como um composto de consistência pastosa, lisa, macia, com odor e sabor característicos e cor branco-marfim, e quando aquecida de modo lento, transformar-se em óleo, com aspecto líquido. Exigências de entrega: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	KG	5	50	50	15,22	761,00
21	81	BARRA DE CEREAIS - Caixa contendo 12 unid. de 25g, Ingredientes: O primeiro ingrediente da lista de ingredientes deve ser algum grão integral (aveia ou farinha de arroz ou farelo de trigo ou granola), não podendo ser açúcar ou xarope de glicose ou glucose o componente de maior concentração do produto. Características organolépticas: Produto integral, sabores diversos, embalados individualmente. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	CX	10	200	200	23,12	4.624,00
22	82	BATATA PALHA - Embalagem de 500 g, Ingredientes: Batata, gordura vegetal, fécula de batata, sal e antiemectante dióxido de silício. Características organolépticas: Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem própria do produto Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	UND	10	350	400	15,50	6.200,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00029

23	83	BEBIDA À BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL - Embalagem de 1 litro, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Água, grãos de soja, minerais cálcio e zinco, maltodextrina, sal, vitaminas A, B6, B12, D, E e ácido fólico, aromatizante, estabilizantes citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Características organolépticas: Líquido de cor bege claro, com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, acondicionados em embalagem tetra pak. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve ser tetra pak e deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	LTR	10	200	200	7,72	1.544,00
24	84	BEBIDA À BASE DE SOJA SABOR UVA, LARANJA OU MORANGO - Embalagem de 1 litro, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Água, grãos de soja, açúcar invertido, suco de fruta, açúcar, maltodextrina, vitaminas B2, B3, B6, B12, e C, mineral zinco, estabilizantes pectina e goma guar, corante natural, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez ácido málico e edulcorante sucralose. Características organolépticas: Líquido turco claro, com a cor da respectiva fruta (roxo, laranja ou rosa), com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve ser tetra pak e deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	LTR	10	200	200	9,10	1.820,00
25	85	BICARBONATO DE SÓDIO - Embalagem de 1 kg, Ingredientes: Bicarbonato sódico. Características organolépticas: Caracteriza-se como um pó branco, solúvel em água e com sabor alcalino. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	15	15	16,40	246,00
26	86	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Embalagem de 100g, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Arroz integral e sal (descrição referente à isenção de glúten e lactose em destaque). Características organolépticas: Produzidas a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	10,90	1.090,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00029

27	87	BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN - Embalagem de 100 g. Ingredientes: Polvilho azedo, leite em pó, gordura vegetal, ovo e sal (descrição referente à isenção de glúten em destaque). Características organolépticas: Formato tipo argola, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, com suas características físicas intactas (não quebrados). Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	300	300	5,13	1.539,00
28	88	BISCOITO DOCE TIPO LEITE- Embalagem de 400 g. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, aromatizantes e estabilizante lecitina de soja). Características organolépticas: De acordo com as NTA 02 e 48, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	50	100	5,06	506,00
29	89	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – Embalagem de 350g a 450g, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans, sem gordura vegetal hydrogenada, sem edulcorantes artificiais e sem corantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios.	UND	24	50	250	6,33	1.582,50
30	90	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM LACTOSE - Embalagem de 400 g. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, aromatizantes e estabilizante lecitina de soja (descrição referente à isenção de lactose em destaque). Características organolépticas: De acordo com as NTA 02 e 48, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	20	1050	1250	6,24	7.800,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000240

31	91	BISCOITO DOCE ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE - Embalagem de 100g, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Amido de milho, açúcar, farinha de arroz, creme vegetal de palma, cacau, leite de coco, fécula de batata, manteiga de cacau, gema de ovo, açúcar invertido, emulsificante lecitina de soja, agentes de crescimento (bicarbonato de amônio e sódio), goma xantana, goma acácia, sal e aromatizantes sintético idêntico ao natural (descrição referente à isenção de glúten e lactose em destaque). Características organolépticas: Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Cor, cheiro e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	4,14	414,00
32	92	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER SEM LACTOSE - Embalagem de 400g, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, extrato de malte, fermento, estabilizante e melhorador de farinha (descrição referente à isenção de lactose em destaque). Características organolépticas: Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Cor, cheiro e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	1050	1250	5,84	7.300,00
33	93	CACAU EM PÓ NATURAL 100%: Ingredientes: cacau em pó. Sem adição de açúcar. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. Pacotes de 500g.	UND	10	100	100	21,25	2.125,00
34	94	CANJICA DE MILHO AMARELA - Embalagem de 500g, Ingredientes: Canjica de milho amarela. Características organolépticas: Tipo 1, classe amarela, subgrupo despeliculada, odor e sabor próprios. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais, cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, resistente e atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	225	275	5,64	1.551,00