



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHÓ
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

ANEXO I - PROJETO BÁSICO/EXECUTIVO

1. INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE O OBJETO:

Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR**, conforme tabela, anexo II.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE FÁTICA DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO:

Considerando a importância e a necessidade, solicito a vossa Senhoria a competente a realização de LICITAÇÃO considerando a importância e a necessidade da aquisição de produtos para a Alimentação Escolar, destinados aos alunos matriculados nas Escolas da rede Municipal de Ensino da Educação Básica Anos Iniciais e Educação Infantil.

Buscamos com essa aquisição garantir a oferta de alimentação saudável, nutritiva e adequada, a qual compreende o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis, em conformidade com sua faixa etária e necessidades alimentar do escolar. Conforme o que está disposto na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, prevê que a alimentação escolar é direito de todos os estudantes da educação básica pública e dever do Estado, assim visamos suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, no que se refere a oferta de Alimentação Escolar para todos os alunos da Rede Municipal.

Ainda neste sentido a justificativa para a referida contratação se dá pelo fato de fortalecer o trabalho dos professores em sala de aula, pois o aluno com fome não consegue aprender.

O PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) tem caráter complementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando determina que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "educação infantil, em creche e pré-escola, às crianças até cinco anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

Portanto, faz-se necessário a oferta de Alimentação Escolar para todos os Alunos da Rede Municipal de Ensino, logo esta, se faz em interesse da administração, precedida de licitação, de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93.

3. DESTINAÇÃO DO PRODUTO/LOCAL DE ENTREGA/DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

Os produtos serão destinados à Secretaria Municipal de Educação, que distribuirá para todas as Escolas de acordo com as necessidades de cada Escola e dos cardápios elaborados pela Nutricionista.

O local de entrega deverá ser nas dependências da Secretaria Municipal de Educação e seu recebimento ficará condicionado pelo atestado da Comissão de recebimento de Bens de que os produtos estão em boas condições e de acordo com a descrição do objeto licitado.

A solicitação será realizada conforme interesse e necessidade da Administração Municipal, não importando a quantidade, e esta será realizada através de Requisição, que poderá ser entregue em mãos pessoalmente, enviada através de correio eletrônico e/ou previamente solicitada mediante ligação (informações de contato deverão ser obrigatoriamente fornecidas pela empresa vencedora).



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

4. PRAZOS DE EXECUÇÃO/VIGÊNCIA DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

A Ata de Registro de Preços/Contrato perdurará por (01) um ano e o prazo de entrega dos produtos será de no máximo 05 (cinco) dias consecutivos, contados da Requisição.

Marquinho, Paraná, 13 de Junho de 2022.

Eliane Ramos Padilha

Secretária Municipal de Educação e Cultura



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

ANEXO II – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND	QTD
001	ABACAXI IN NATURA	KG	200,00
002	ABOBRINHA VERDE COM COR E CHEIRO NATURAL	KG	200,00
003	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: INGREDIENTES BÁSICOS: CACAU E AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, SAL, AROMA DE BAUNILHA E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. SEM ADIÇÃO DE LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTAS, ACONDICIONADAS EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	200,00
004	AÇÚCAR CRISTAL 5 KG CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	500,00
005	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO.ACONDICIONADO EM FRASCO DE PLÁSTICO COM 100ML. VALIDADE: MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	10,00
006	ALFACE - SEREM FRESCAS E SÃS ESTAREM INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TEREM ATINGIDO O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, PARA FINS COMERCIAIS, TEREM ATINGIDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, NÃO ESTAREM GOLPEADAS E DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ACIMA DE 5% E QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES, ESTIVER ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, ENFERMIDADES;	KG	100,00
007	ALHO IN NATURA- CARACTERÍSTICAS: SEREM FRESCAS E SÃS ESTAREM INTEIRAS, LIMPAS E LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TEREM ATINGIDO O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, PARA FINS COMERCIAIS, TEREM ATINGIDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHES PERMITA	KG	50,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, NÃO ESTAREM GOLPEADAS E DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ACIMA DE 5% E QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOUVER) DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES, ESTIVER ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, NOS PRODUTOS E NAS EMBALAGENS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, ENFERMIDADES;		
008	AMIDO DE MILHO 1KG CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO. DEVE SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUO OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LIQUID. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	CX	100,00
009	ARROZ INTEGRAL TIPO 1-1ª QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS; ISENTO DE SUJIDADE S E MATERIAIS ESTRANHOS, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE EMPAPADO APÓS O PREPARO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 01 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	30,00
010	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I 5 KG, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: PARBOILIZADO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAIS DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA –EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	300,00
011	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS 250G. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CLARA E GRÂNULOS SOLTOS, OU SEJA, SEM SINAIS DE UMIDADE. RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS, FUNGOS E MATÉRIA TERROSA. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE	PCT	50,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

012	BANANA - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE; FRUTO FRESCO, COM AS PENCAS TENDO ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DO TAMANHO ESPECIFICADO, COM AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE/VARIEDADE; DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO SERÃO ACEITOS DEFEITOS GRAVES DE NATUREZA FISIOLÓGICAS E MECÂNICAS (FÍSICAS), QUE AFETEM SUA QUALIDADE E ASPECTO, COM A CASCA E POLPA INTACTAS E FIRMES; DEVERÁ ESTAR AINDA PARA MADURAR E SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS PADRÃO;	KG	2.600,00
013	BANHA DE PORCO SEM CONSERVANTES. 100% NATURAL. EMBALADA EM RECIPIENTE DE 1KG PLÁSTICO, ATÓXICO. CONTER RÓTULO COM PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UN	50,00
014	BATATA INGLESA LIMITES MÁXIMOS DE DEFEITOS: QUALQUER LESÃO, NÃO IMPORTANDO A ORIGEM, QUE EXPONHA OU ATINJA A POLPA DA RAIZ, PODENDO OU NÃO ESTAR CICATRIZADA, DEFICIÊNCIA DE BORO, RACHADURA MECÂNICA, PRAGA; RAIZ COM DESIDRATAÇÃO CARACTERIZADA POR FLACIDEZ; DANO PATOLÓGICO E OU FISIOLÓGICO QUE LEVA À DECOMPOSIÇÃO, DESINTEGRAÇÃO OU FERMENTAÇÃO EM QUALQUER GRAU; RAÍZES MUITO GRANDES COLHIDAS TARDIAMENTE E QUE PODEM APRESENTAR-SE FIBROSAS; A PARTE TUBEROSA PODERÁ SER EM FORMATO: CILÍNDRICO, ELÍPTICO, ESFÉRICO E ELÍPTICO OU TRANSVERSO/ACHATADO; DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS PADRÃO;	KG	450,00
015	BEBIDA LACTEA PCT 1 LT (TIPO IOGURTE) SABORES DIVERSOS	UN	3.000,00
016	BEBIDA LACTEA SEM LACTOSE POTE 150GRS (TIPO IOGURTE) SABORES DIVERSOS	UN	300,00
017	BETERRABA VERMELHA - TAMANHO: MAIOR OU IGUAL A 50 MM E MENOR QUE 90 MM; A PARTE TUBEROSA DA BETERRABA PODERÁ SER EM FORMATO: CILÍNDRICO, ELÍPTICO, ESFÉRICO E ELÍPTICO OU TRANSVERSO/ACHATADO; LIMITES MÁXIMOS DE DEFEITOS: QUALQUER LESÃO, NÃO IMPORTANDO A ORIGEM, QUE EXPONHA OU ATINJA A POLPA DA RAIZ, PODENDO OU NÃO ESTAR CICATRIZADA, DEFICIÊNCIA DE BORO, RACHADURA MECÂNICA, PRAGA; RAIZ COM DESIDRATAÇÃO CARACTERIZADA POR FLACIDEZ; DANO PATOLÓGICO E OU FISIOLÓGICO QUE LEVA À DECOMPOSIÇÃO, DESINTEGRAÇÃO OU FERMENTAÇÃO EM QUALQUER GRAU; RAÍZES MUITO GRANDES COLHIDAS TARDIAMENTE E QUE PODEM APRESENTAR-SE FIBROSAS; A PARTE TUBEROSA DA BETERRABA PODERÁ SER EM FORMATO: CILÍNDRICO, ELÍPTICO, ESFÉRICO E ELÍPTICO OU TRANSVERSO/ACHATADO; DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS PADRÃO;	KG	400,00
018	BISCOITO DOCE SABOR LEITE SEM RECHEIO PCT C/ NO MINIMO 370G	UN	1.300,00
019	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT C/ NO MINIMO 370G	UN	1.300,00
020	BISCOITO MARIA PCT C/ NO MINIMO 370GR	UN	1.300,00
021	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER PCT C/ NO 370GR	UN	1.300,00
022	BISCOITO SALGADO TIPO PCT C/ 370GR INTEGRAL	UN	100,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

023	CAFÉ 500GR CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CAFÉ TORRADO, MOÍDO, EMBALADO A VÁCUO, COM 100% DE PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO, SABOR NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE ATÉ 1KG. À VÁCUO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ATENDER AS EXIGÊNCIAS ANVISA. APRESENTAR SELO DE PUREZA ABIC	UN	300,00
024	CANELA EM PAU PCT 10G	UN	30,00
025	CANELA EM PÓ PCT 10GR	U	50,00
026	CANJICA BRANCA 500G CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	400,00
027	CANJIQUELHA 1 KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:GRÃOS DE MILHO AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	PCT	400,00
028	CARNE BOVINA MOÍDA CORTE POSTA VERMELHA MOÍDO MAGRO SEM GORDURA E SEBO (SEPARADA EM PCTS C/ 3KG) TIPO CONGELADA, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, CARNE LIMPAS SEM GORDURA E SIMILARES, EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO.	KG	1.000,00
029	CARNE BOVINA MUSCULO APARADA, EM CUBOS OU ISCAS TIPO CONGELADA, EMBALAGENS DE SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE NO MÁXIMO 3KG QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO.	KG	1.000,00
030	CARNE SUINA PERNIL TRASEIRO SEM OSSO SEM PELE SEM EXCESSO DE GORDURA, CORTADA EM CUBOS TIPO RESFRIADA. EMBALAGENS DE SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DE NO MÁXIMO 3KG, ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO	KG	1.000,00
031	CEBOLA IN NATURA TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE; TENDO ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DO TAMANHO ESPECIFICADO, COM AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE/VARIEDADE; DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE	KG	260,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO SERÃO ACEITOS DEFEITOS GRAVES DE NATUREZA FISIOLÓGICAS E MECÂNICAS (FÍSICAS), QUE AFETEM SUA QUALIDADE E ASPECTO, COM A CASCA E POLPA INTACTAS E FIRMES; DEVERÁ ESTAR AINDA PARA MADURAR E SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS PADRÃO;		
032	CENOURA IN NATURA, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE; TENDO ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DO TAMANHO ESPECIFICADO, COM AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE/VARIEDADE; DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO SERÃO ACEITOS DEFEITOS GRAVES DE NATUREZA FISIOLÓGICAS E MECÂNICAS (FÍSICAS), QUE AFETEM SUA QUALIDADE E ASPECTO, COM A CASCA E POLPA INTACTAS E FIRMES; DEVERÁ ESTAR AINDA PARA MADURAR E SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS PADRÃO;	KG	390,00
033	CEREAL MATINAL DE MILHO SEM AÇÚCAR EMB. COM NO MÍNIMO 2 KG	PCT	400,00
034	CHÁ EM SAQUINHOS (CAIXA) VÁRIOS SABORES:(HORTELÃ, CAMOMILA, ERVA-DOCE, CIDREIRA).	CX	1.500,00
035	COLORAU EM PÓ PCT C/ NO MÍNIMO 500GR	UN	20,00
036	CORANTE EM PÓ COMESTÍVEL PACOTE DE 12GR	UN	50,00
037	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO PRODUTO DE QUALIDADE CONGELADA EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO	KG	1.200,00
038	DOCE DE FRUTA 1KG, SABORES: MORANGO, UVA, GOIABA, BANANA, PÊSSEGO, MAÇÃ OU ABOBORA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ÍNTEGRO, COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 9 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	PT	400,00
039	ERVILHA 200GR EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRO, EM LATAS DE FLANDRES NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO OU EMBALAGEM TETRA BRIK ASSÉPTIC. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UN	300,00
040	EXTRATO DE TOMATE 880G, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ÍSENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRO, EM LATAS DE FLANDRES NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO OU EMBALAGEM TETRA BRIK ASSÉPTIC. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR	UN	300,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		
041	FARINHA DE MILHO (TIPO FUBÁ) 1 KG GRUPO: SECA, CLASSE:AMARELA, TIPO: 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO) ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL (BRANCAS COM PONTOS AMARELO ESCURO E/OU MARROM). VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	500,00
042	FARINHA DE MILHO 1 KG (TIPO BIJU) GRUPO: SECA, CLASSE:AMARELA, TIPO: 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO) ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL (BRANCAS COM PONTOS AMARELO ESCURO E/OU MARROM). VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	650,00
043	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA 5KG, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA, NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 5KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	UN	60,00
044	FEIJÃO PRETO 1KG ASPECTO BRILHOSO, LISO, EXCELENTE QUALIDADE, SAFRA NOVA. TIPO 1, EMBALAGENS RESISTENTES AO MANUSEIO E DEVIDAMENTE SELADAS.	PCT	750,00
045	FERMENTO EM PÓ QUIMICO PCT 250 GR	UN	30,00
046	LARANJA IN NATURA; TAMANHO MÉDIO A GRANDE; FRUTO FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE/VARIEDADE; DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO SERÃO ACEITOS DEFEITOS GRAVES DE NATUREZA FITOSSANITÁRIA, FISIOLÓGICAS E MECÂNICAS (FÍSICAS), QUE AFETEM SUA QUALIDADE E ASPECTO, COM A CASCA E POLPA INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS PADRÃO;	KG	1.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

047	LEITE INTEGRAL UHT 1 LITRO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: TEOR DE GORDURA MÍNIMA DE 3%. ACONDICIONADA EM CAIXA CARTONADA E ALUMINIZADA (TETRA BRIK ASEPTIC), CONTENDO 1000ML. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	UN	6.000,00
048	LEITE SEM LACTOSE UHT 1 LITRO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: TEOR DE GORDURA MÍNIMA DE 3%. ACONDICIONADA EM CAIXA CARTONADA E ALUMINIZADA (TETRA BRIK ASEPTIC), CONTENDO 1000ML. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	UN	300,00
049	LENTILHA 500G, DE 1ª QUALIDADE, NOVA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	PCT	300,00
050	MAÇA IN NATURA; TAMANHO MÉDIO A GRANDE; FRUTO FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE/VARIEDADE; DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO SERÃO ACEITOS DEFEITOS GRAVES DE NATUREZA FITOSSANITÁRIA, FISIOLÓGICAS E MECÂNICAS (FÍSICAS), QUE AFETEM SUA QUALIDADE E ASPECTO, COM A CASCA E POLPA INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS PADRÃO;	KG	2.600,00
051	MACARRÃO INTEGRAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, RICO EM FIBRAS. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, VEDADA, CONTENDO DE 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UN	50,00
052	MACARRÃO PARA SOPA TIPO ALFABETO 500GR CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	130,00
053	MACARRÃO PARA SOPA TIPO CONCHINHA 500GR CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS	UN	130,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.		
054	MACARRÃO PARA SOPA TIPO PADRE NOSSO 500GRS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UN	130,00
055	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 1KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UN	300,00
056	MAMÃO IN NATURA; TAMANHO MÉDIO A GRANDE; FRUTO FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE/VARIEDADE; DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO SERÃO ACEITOS DEFEITOS GRAVES DE NATUREZA FITOSSANITÁRIA, FISIOLÓGICAS E MECÂNICAS (FÍSICAS), QUE AFETEM SUA QUALIDADE E ASPECTO, COM A CASCA E POLPA INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS PADRÃO;	KG	2.000,00
057	MANGA IN NATURA; TAMANHO MÉDIO A GRANDE; FRUTO FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE/VARIEDADE; DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O	KG	1.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO SERÃO ACEITOS DEFEITOS GRAVES DE NATUREZA FITOSSANITÁRIA, FISIOLÓGICAS E MECÂNICAS (FÍSICAS), QUE AFETEM SUA QUALIDADE E ASPECTO, COM A CASCA E POLPA INTACTAS E FIRMES; DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS PADRÃO;		
058	MARGARINA CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO DE VEGETAIS LÍQUIDOS HIDROGENADOS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, AROMATIZADA ARTIFICIALMENTE E VITAMINADA, COM NO MÍNIMO 80% DE LIPÍDIOS. NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NÃO CREMOSA, CHEIRO DESAGRADÁVEL, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, POTE VIOLADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	KG	260,00
059	MELANCIA REDONDA, CATEGORIA EXTRA GRAÚDA, PESANDO ENTRE 10 A 13 QUILOS A UNIDADE SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO.	KG	2.000,00
060	MILHO VERDE 200 GR EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM LATAS DE FLANDRES NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO OU EMBALAGEM TETRA BRIK ASSÉPTIC. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UN	300,00
061	ÓLEO DE SOJA 900ML, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTE PLÁSTICO, DE 900 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS	UN	520,00
062	OVOS DE GALINHA	DZ	390,00
063	PÃO FRANCÊS INTEGRAL UND. 50 G	KG	2.600,00
064	PÃO FRANCÊS UND. 50 G	KG	2.600,00
065	PEITO DE FRANGO GONGELADO PRODUTO DE QUALIDADE TIPO CONGELADO EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO.	KG	500,00
066	REPOLHO IN NATURA TENDO NO MÍNIMO 300 GRAMAS CADA UNIDADE; TAMANHO GRANDE EQUIVALENTE A 18 CM DE DIÂMETRO; DEVEM SER FRESCOS, TEREM ATINGIDO O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO COM GRAU DE MATUREZA QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; SEREM COLHIDOS	KG	500,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARQUINHO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAREM GOLPEADOS E DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; AS FOLHAS/INFLORESCÊNCIAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES, COM COLORAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO A CADA TIPO DE PRODUTO; ESTAREM ISENTAS DE: SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, PARASITOS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, ENFERMIDADES; DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS PADRÃO;		
067	SAGU 500G CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	UN	260,00
068	SAL IODADO 1 KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	UN	200,00
069	TEMPERO LOURO PCT 5GR	UN	30,00
070	TEMPERO ORÉGANO PCT 200GRS	UN	20,00
071	TOMATE IN NATURA	KG	650,00
072	VINAGRE 900ML, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 900 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	100,00

Marquinhos, Paraná, 13 de Junho de 2022.

Eliane Ramos Padilha

Secretária Municipal de Educação e Cultura