

Item	Descrição	Unid	Qtde.	Valor	
18	<b>TEMPERO VERDE (CEBOLINHA E SALSINHA)</b> cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Em maços com peso mínimo de 150g. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1.020	1,55	1.581,00
37	<b>LEITE INTEGRAL UHT:</b> Com 3% de gordura, envase asséptico, validade de 3 meses, contendo SIF do laticínio. Não é necessário refrigeração. A entrega do mesmo será ponto a ponto.	LT	83.400	3,65	304.410,00
38	<b>QUEIJO MUSSARELA:</b> Descrição do produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, utilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, sal, Cloreto de Ca, fermento láctico, coalho e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Apresenta formato retangular. Coloração branca ou levemente amarelada.	KG	600	18,83	11.298,00
39	<b>IOGURTE:</b> Produtos lácteos adicionados de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, u reconstituído, através fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro organismos específicos. Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semi-desnatado e desnatado); Frutas em forma de	LT	288.000	7,48	2.154.240,00

	<p>pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas; Cultivos de bactérias láticas como: protosimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estejam conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas. Características sensoriais: próprias; textura: líquida/pastosa; cor ( próprio); textura do produto ( líquida/pastosa); aroma: próprio; matéria estranha prejudicial à saúde: ausência (cítrico); corantes e conservantes artificiais: ausência de ácido sórbico e benzóico ( cítrico). Elementos histológicos estranhos ao produto ausência (crítico); Características físico-químicas Ausência de óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas (RDC ANVISA no360 de 23/12/03 ; RDC ANVISA no359 de 23/12/03; RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02). Embalagem: Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Conter até 1 litro . A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato e peso).</p>				
40	<p><b>SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL:</b> Suco de uva integral</p>	LT	126.000	12,80	1.612.800,00

	<p>é a bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da uva (<i>Vitis ssp.</i>), através de processo tecnológico adequado. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. A embalagem primária do produto deverá ser composta por garrafas de vidro com capacidade de 1 litro. A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada com capacidade entre 6 (seis) a 10 (dez) garrafas de vidro. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente especialmente a Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000; Resolução nº 175, de 08 de julho de 2003 Anvisa; Resolução nº 12, de 02/01/01, Anvisa/MS, Anexo I, grupo 9 (item a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, conforme edital.</p>				
51	<p><b>BISCOITO DOCE LEITE:</b> pacote com 400 gramas, aveia em flocos, farinha de trigo integral, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, mel, sal,</p>	PCT	45.082	3,61	162.746,02

	fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e antioxidante TBHQ				
52	<p><b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b> : Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	PCT	45.082	3,83	172.664,06
53	<p><b>SUCO DE LARANJA PASTEURIZADO INTEGRAL INDIVIDUAL:</b> Suco de laranja integral é o produto obtido a partir da expressão ou extração da laranja (Citrus sinensis), integral, pasteurizado, na sua concentração natural sem adição de água ou açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, deverão estar em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A embalagem primária deverá ser asséptica Tetra Pak</p>	Un	288.000	1,41	406.080,00

	<p>com 200 ml. A embalagem secundária deverá ser em caixa papelão reforçada. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias a partir da data do envase. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias do momento da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94 regulamentada pelo decreto nº 6871 de 04/06/09; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 – Anvisa; RDC nº 360 de 23/12/03 – Anvisa; Instrução Normativa nº 01 de 07/01/00.</p>				
--	--	--	--	--	--