

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MP	Es	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>								
		1	01-04-2795	AÇÚCAR DEMERARA - Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso ou transparente termossoldado, atóxica, pacotes com capacidade de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	Kg	1.000,000	4,7300	4.730,00
		2	01-04-2796	AÇÚCAR REFINADO - Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Deve constar no rótulo: "Açúcar refinado especial". Embalagem: Sacos de polietileno leitoso ou transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	Kg	3.000,000	3,2900	9.870,00
		3	01-04-2731	ADOÇANTE LÍQUIDO DIETÉTICO DE ESTEVIOSÍDEO - Características Técnicas: Água, sorbitol, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes benzoato de sódio, sorbato de potássio e acidulante ácido cítrico. Não deve conter glúten, nem adição de aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame K. Embalagem: Frasco de polietileno de 80ml	Un	10,000	25,0000	250,00
		4	01-04-2799	ARROZ INTEGRAL - Características Técnicas: Arroz beneficiado, integral, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	2.000,000	3,8500	7.700,00
		5	01-04-2964	ARROZ BRANCO TIPO 1 - Características Técnicas: Arroz branco, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega	Un	1.000,000	3,2600	3.260,00
		6	01-04-2800	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - Características Técnicas: Arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) e que tenha no mínimo de 0,9g de fibras. Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Deve estar intacta.	Kg	4.000,000	3,2800	13.120,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MP	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	7	01-04-2965	BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO, COCO, ACEROLA E AMEIXA - Características Técnicas: Deve apresentar em sua constituição: leite pasteurizado padronizado, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, corante, aromatizante, espessante, acidulante, conservante, fermento lácteo e estabilizante. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo de 900 ml. Deve conter as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis e apresentar registro no Ministério da Saúde e Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Máximo de 30 dias.	Un	5.000,000	3,4000	17.000,00
	8	01-04-2966	BISCOITO TIPO CASEIRO SEM LACTOSE - SABOR AMENDOIM - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Fécula de mandioca, amido de milho, amendoim, polvilho, gordura de palma, ovos, açúcar, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. Não deve conter glúten, lactose, gordura vegetal hidrogenada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: sacos de polipropileno, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 200g. Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 53 dias ao ato da entrega.	Un	1.600,000	5,2500	8.400,00
	9	01-04-2967	BISCOITO TIPO CASEIRO SEM LACTOSE - SABOR COCO - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, coco ralado, essência de coco, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. Não deve conter glúten, lactose, gordura vegetal hidrogenada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: sacos de polipropileno, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 200g. Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 53 dias ao ato da entrega.	Un	1.600,000	5,2500	8.400,00
	10	01-04-2968	BISCOITO TIPO CASEIRO DE POLVILHO SEM LACTOSE - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, ovos, gordura de palma, açúcar, essência de baunilha, fermento químico: bicarbonato de sódio, água e sal. Não deve conter glúten, lactose, gordura vegetal hidrogenada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: sacos de polipropileno, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 200g. Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 53 dias ao ato da entrega.	Un	1.600,000	5,2500	8.400,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MPÉs	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	11	01-04-2969	BISCOITO TIPO CASEIRO DIETH 200 GRAMAS BISCOITO TIPO CASEIRO DIETH - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Farinha de trigo integral, manteiga, ovos, farelo de trigo, aveia em flocos, linhaça em grão, adoçante culinário, fermento químico e sal. Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Teve ter consistência crocante e ser isento de umidade. Embalagem: sacos plásticos transparente, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 200 gramas. Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade.Prazo de Validade: Mínimo de 53 dias ao ato da entrega.	Un	40,000	9,5400	381,60
	12	01-04-2970	BISCOITO TIPO CASEIRO INTEGRAL - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Farinha de trigo integral, manteiga, ovos, farelo de trigo, aveia em flocos, linhaça em grão, açúcar demerara, fermento químico e sal. Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Teve ter consistência crocante e ser isento de umidade. Embalagem: sacos plásticos transparente, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 500 gramas. Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 53 dias ao ato da entrega.	Un	1.600,000	11,2500	18.000,00
	13	01-04-2805	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Un	2.100,000	5,1900	10.899,00
	14	01-04-2807	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Un	1.200,000	5,1600	6.192,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MP	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	15	01-04-2808	BISCOITO TIPO MARIA - Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Un	1.000,000	5,1900	5.190,00
	16	01-04-2971	BOLACHA TIPO CASEIRA SEM LACTOSE - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, banha, água, bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio e sal. Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Teve ter consistência crocante e ser isento de umidade. Embalagem: sacos plásticos transparente, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 400 gramas. Deve estar intacta. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 53 dias ao ato da entrega.	Un	40,000	11,4000	456,00
	17	01-04-2972	CACAU EM PÓ SOLÚVEL - Características técnicas: Produto extraído da amêndoa do cacau, 100% cacau e com características sensoriais apropriada ao produto. Sem adição de açúcar, sem glúten e sem lactose. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, com peso de entre 100g e 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.	Un	5,000	65,5000	327,50
	18	01-04-2809	CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL - Características Técnicas: Café em pó, torrado e moído, tipo tradicional. Ingredientes: Café torrado e moído. Embalagem: Polietileno aluminizada com peso líquido de 500 gramas. Embalagem de alto vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses.	Un	700,000	10,8500	7.595,00
	19	01-04-2973	CAFÉ SOLÚVEL - Características Técnicas: Café solúvel granulado ou em pó, extraído de puro café, com sabor e aroma de grãos selecionados, com selo ABICS (Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel), com rotulagem conforme Legislação Vigente. O café solúvel resultante deve apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum. Não são toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos. Embalagens: Aluminizada (tipo sachê), contendo 50 a 200 gramas de café. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.	Un	400,000	81,7000	32.680,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MPEs	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	20	01-04-2810	CANELA EM PÓ - Características Técnicas: Canela em pó pura, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto próprio da canela, cor própria e cheiro próprio. Embalagem: Lata de plástico transparente, deve estar intacta e de 25 gramas. Deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Un	70,000	3,2600	228,20
	21	01-04-2974	CARNE BOVINA EM ISCAS OU TIRAS CONGELADA (Acém) - Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, cortadas em tiras, proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, sem gordura e sem sebo, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, sem gordura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno atóxica, resistente, transparente e com vedação termossoldada. Embalados em pacotes de 1 kg, constando peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	Un	3.500,000	25,3000	88.550,00
	22	01-04-2975	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (Acém) - Características Técnicas: Acém bovino moído, sem osso, nervos, tendões e aponervoses, homogeneizada; sendo sem gordura e sem sebo, proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno atóxica, resistente, transparente e com vedação termossoldada. Embalados em pacotes de 1 kg, constando peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	Un	2.500,000	25,3000	63.250,00
	23	01-04-2976	CHOCOLATE EM PÓ MÍNIMO 50% CACAU FONTE DE VITAMINAS - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: Cacau em pó, açúcar orgânico (e/ou) e vitaminas mínimas: A, C, B1, B2, B3, B6. Produto de acordo com a Legislação vigente Embalagem: Sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. A embalagem deve possuir relatório de ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	Un	800,000	25,4300	20.344,00
	24	01-04-2877	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA) - Características Técnicas: Produto homogêneo, tendo em sua composição: Gordura láctea: mínima de 25%. Características sensoriais: na cor branca. Sabor e odor: Característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos e sem sabores ou odores estranhos. Textura: Firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: Brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter todas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem: Pote de polietileno resistente, intacto, apresentando vedação adequada. Deve conter peso líquido de 300 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias, a contar da data da entrega.	Un	600,000	4,9600	2.976,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MP	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	25	01-04-2814	COLORAU - Características Técnicas: Deve apresentar cor alaranjada, odor e sabor próprios e aspecto de pó fino. Deve conter no seu preparo, fubá com urucum em pó. Ingredientes: Fubá ou farinha de mandioca ou amido de milho, urucum e óleo comestível. Embalagem: Saco de polietileno transparente atóxico, resistente, termossoldado, pacotes com capacidade de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	Un	400,000	5,1300	2.052,00
	26	01-04-2736	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO - Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango congelado sem osso. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1 kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango.	Kg	1.500,000	12,4500	18.675,00
	27	01-04-2977	DOCE DE BANANA ZERO AÇÚCAR 100% NATURAL - Características Técnicas: Deve apresentar na sua constituição apenas banana, suco de limão, canela e cravo. Embalagem: Potes de vidro, intacto, etiquetado com peso líquido de 360 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias, a contar da data da entrega.	Un	600,000	7,9000	4.740,00
	28	01-04-2978	FARELO DE AVEIA - Características Técnicas: Cereal puro de aveia. Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 500 gramas. Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	Un	800,000	6,4000	5.120,00
	29	01-04-2979	FARINHA DE ARROZ - características técnicas: Produto alimentício que é o resultado da trituração dos grãos de arroz. Farinha fina indicada para o preparo de bolos. Livre de insetos e fungos. Deve apresentar coloração esbranquiçada. Embalagem: Embalada em pacote plástico resistente e íntegro, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	Un	100,000	4,9700	497,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MPÉs	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	30	01-04-2427	FARINHA DE MILHO - Características técnicas: produto 100% natural, em forma de farinha proveniente da moagem do grão de milho, de aspecto fino e amarelo. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, com peso de no máximo 1 Kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação (Anexo X). Data de Fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses. Entrega: Conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades do produto por unidade escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela nutricionista, e conseqüente entrega do mesmo em todas as unidades escolares. A entrega será realizada, no prazo de 06 (seis) horas, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, no horário das 7h30min às 17 horas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.	Kg	50,000	3,4200	171,00
	31	01-04-2980	FARINHA DE QUINOA - Características Técnicas: Farinha de quinoa; de 1ª qualidade, fina, do grão de quinoa; com ausência de umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados, com peso líquido de 500 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	Un	100,000	24,0000	2.400,00
	32	01-04-2818	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou em saco de papel original de fábrica, resistente e atóxico com peso de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	Kg	1.500,000	3,3400	5.010,00
	33	01-04-2819	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Características Técnicas: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou em saco de papel original de fábrica, resistente e atóxico com peso de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	Un	600,000	4,1800	2.508,00
	34	01-04-2821	FERMENTO BIOLÓGICO - Características Técnicas: Fermento para a confecção de pães, seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: "Fermento Biológico Seco" e "Conservar em lugar fresco e seco". Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Embalagem: Embalagem de 3 sachês de 10 gramas cada, embalado à vácuo em envelopes aluminizados. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Un	150,000	5,2600	789,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MP	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	35	01-04-2347	<p><b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250GR</b>                      Características técnicas: formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco".                      Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.                      Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade, com capacidade para 250 g, não apresentado amassamentos ou vazamentos.                      Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação                      Data de Fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.                      Prazo de Validade: mínimo de 06 meses                      Entrega: Quinzenal conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura.                      O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares com tolerância máxima de até 3 dias para totalizar as entregas com início no primeiro dia útil da semana.</p>	pote	200,000	7,3900	1.478,00
	36	01-04-2981	<p><b>FLOCOS DE CEREAIS SABOR CHOCOLATE - Características Técnicas: Cereal matinal sabor chocolate, em formato de esferas crocantes, obtidos pelo processo de extrusão a partir da semolina de milho fina, rico em vitaminas, minerais e fibras.</b>                      Ingredientes: Semolina de milho, açúcar, cacau em pó, corante caramelo, óleo de palma, sal, óleo de milho, ácido e aroma de chocolate.                      Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedados, atóxica, com peso de 1kg.                      Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.                      Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.</p>	Un	1.000,000	21,4400	21.440,00
	37	01-04-2982	<p><b>GELÉIA DE UVA BORDO 100% NATURAL - Características Técnicas: Deve apresentar na sua constituição: estabilizante pectina, açúcar, suco de uva concentrado, suco de limão.</b>                      Embalagem: Potes de vidro, intacto, etiquetado com peso líquido de 360 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade.                      Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias, a contar da data da entrega.</p>	Un	200,000	13,9500	2.790,00
	38	01-04-2983	<p><b>GELÉIA DE LARANJA 100% NATURAL - Características Técnicas: Deve apresentar na sua constituição: estabilizante pectina, açúcar, suco de laranja concentrado, suco de limão.</b>                      Embalagem: Potes de vidro, intacto, etiquetado com peso líquido de 360 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade.                      Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias, a contar da data da entrega</p>	Un	200,000	12,9000	2.580,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MPÉs	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	39	01-04-2984	GRÃOS DE QUINOA - Características Técnicas: Quinoa em grão; de 1ª qualidade, com ausência de umidade, isento de sujidades. Sem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos de plásticos reforçados com peso líquido de 500 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	Un	50,000	25,9700	1.298,50
	40	01-04-2985	LEITE DE ARROZ - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: água, arroz, óleo de girassol, carbonato de cálcio (fonte de cálcio), sal marinho e estabilizantes fosfato tricálcico e citrato de sódio. Embalagem: Caixa de Tetra Pack, com 6 camadas de proteção. Resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. A embalagem deve estar intacta. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega.	Un	200,000	21,3900	4.278,00
	41	01-04-2986	LEITE DE COCO - Características Técnicas: Leite de Coco pronto para beber em consistência líquida e coloração clara, obtido pelos seguintes ingredientes: água, leite de coco, aromatizante, espessante, sem glúten. Não deve conter leite de origem animal entre os ingredientes. Deve ser isento de grumos ou de odor e sabor azedo. leite de origem animal entre os ingredientes. Embalagem: Íntegra, resistente e lacrada, com peso líquido de 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega.	Un	200,000	22,5600	4.512,00
	42	01-04-2987	LEITE PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO INTEGRAL - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: Leite classificado como integral, sendo pasteurizado padronizado a 3% de gordura láctea, homogeneizado e tratado termicamente. Embalagem: Deve ser envasado com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Deste modo, a embalagem deve ser de polietileno leitoso, resistente e atóxica, apresentando vedação adequada, com peso líquido de 1 litro e contendo as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis e apresentar registro no Ministério da Saúde e Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Prazo de Validade: Máximo de 05 dias	Un	16.000,000	3,5000	56.000,00
	43	01-04-2826	LEITE ZERO LACTOSE - Características técnicas: Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Sabor original. Produto envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Ingredientes: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem: Caixa de Tetra Pack, com 6 camadas de proteção. Resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. A embalagem deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses.	L	600,000	4,2500	2.550,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MP	Es	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>								
		44	01-04-2988	LENTILHA - Características técnicas: Lentilha seca, classe graúda, tipo 1, cor, odor e sabor próprios. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes com capacidade de 400g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	Un	250,000	6,2000	1.550,00
		45	01-04-2827	MACARRÃO COM OVOS TIPO ALFABETO - Características técnicas: massa de sêmola com ovos em formato com as letras no alfabeto. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, termossoldado, pacotes com capacidade de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Un	500,000	5,1000	2.550,00
		46	01-04-2989	MACARRÃO DE MANDIOCA - Características Técnicas: Macarrão do tipo spaguetti, longo, contendo em seus ingredientes apenas: mandioca, milho e colágeno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Resistente, atóxico com capacidade de 400 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	Un	100,000	35,9000	3.590,00
		47	01-04-2438	MACARRÃO TIPO ALETRIA/ CABELO DE ANJO - Características técnicas: massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: sacos de polipropileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes com capacidade de 500g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação (Anexo X). Data de Fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses. Entrega: Conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades do produto por unidade escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela nutricionista, e conseqüente entrega do mesmo em todas as unidades escolares. A entrega será realizada, no prazo de 06 (seis) horas, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, no horário das 7h30min às 17 horas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.	Un	800,000	4,8600	3.888,00
		48	01-04-2828	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Características Técnicas: Tipo curto, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polipropileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes com capacidade de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	Un	2.000,000	3,2800	6.560,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MP	Es	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>								
		49	01-04-2829	MAMÃO FORMOSA - Características técnicas: Mamão formosa de tamanho médio, pesando entre 1 e 2 kg a unidade, fresco, integro e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes estando à polpa intacta e limpa e sem a presença de sujidades. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	Un	1.600,000	5,3000	8.480,00
		50	01-04-2990	MANGA - Características técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	Un	1.000,000	4,6500	4.650,00
		51	01-04-2991	MARGARINA VEGETAL SEM LEITE - Características técnicas: margarina cremosa vegetal, livre de gorduras trans, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal e sem leite. Apresentando 70% de lipídio. Embalagem: Pote de polietileno resistente, intacto, apresentando vedação adequada. Deve conter peso líquido de 250 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, local de origem do produto, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Saúde. Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses, a contar da data da entrega.	Un	100,000	5,1200	512,00
		52	01-04-2992	MELÃO - Características técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	Un	800,000	4,9800	3.984,00
		53	01-04-2831	MILHO DE PIPOCA - Características Técnicas: Milho de pipoca puro, isento de matéria estranha. O produto não deve apresentar milhos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 400 gramas. Deve estar intacta. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação (Anexo X).	Un	800,000	2,8500	2.280,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MP	Es	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>								
		54	01-04-2993	MISTURA DE FARINHAS SEM GLÚTEN - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: Farinha de arroz, amido de milho e polvilho doce. Mistura indicada para o preparo de bolos, pães e tortas. Não deve apresentar entre os ingredientes: glúten, lactose e ovos. Produto de origem vegetal com baixo teor de proteína (no máximo 1 grama por porção). Livre de insetos e fungos. Deve apresentar coloração esbranquiçada. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou em saco de papel original de fábrica, resistente e atóxico com peso de 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	Un	100,000	18,9500	1.895,00
		55	01-04-2832	ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Óleo de soja refinado obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos e que tenha no máximo 6,5g de gorduras poliinsaturadas. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	Un	1.500,000	4,9500	7.425,00
		56	01-04-2443	PÃO DE CACHORRO-QUENTE - Características técnicas: produto obtido pela mistura e cozimento de massa preparada com farinha de trigo especial, leite, ovo, sal, açúcar, óleo, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso líquido da unidade: 50g. Embalagem: sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado. Deve apresentar 10 pães por embalagem ou conforme solicitado pela Secretaria de Educação com o seu respectivo peso, data de fabricação e prazo de validade. Data de fabricação: dia anterior ao da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega. Entrega: Conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades do produto por unidade escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela nutricionista, e conseqüente entrega do mesmo em todas as unidades escolares. A entrega será realizada, no prazo de 06 (seis) horas, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, no horário das 7h30min às 17 horas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.	Kg	4.000,000	14,1000	56.400,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MPÉs	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	57	01-04-2444	<p>PÃO DE FORMA FATIADO (SANDUÍCHE) - pão com massa de farinha de trigo especial (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, óleo ou margarina, fermento biológico.</p> <p>Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior.</p> <p>Embalagem: embalados em sacos de polietileno transparente, etiquetado, com peso de 500gr ou 600gr.</p> <p>Data de fabricação: dia anterior ao da entrega, no máximo.</p> <p>Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura.</p> <p>O fornecedor será responsável pela separação das quantidades do produto por unidade escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela nutricionista, e conseqüente entrega do mesmo em todas as unidades escolares. A entrega será realizada, no prazo de 06 (seis) horas, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, no horário das 7h30min às 17 horas.</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p>	Kg	2.200,000	12,7300	28.006,00
	58	01-04-2445	<p>PÃO DE TRIGO (FRANCÊS) - Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso líquido da unidade: 50g.</p> <p>Embalagem: sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado. Deve apresentar 10 pães por embalagem ou conforme solicitado pela Secretaria de Educação com o seu respectivo peso, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Data de fabricação: dia anterior ao da entrega, no máximo.</p> <p>Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura.</p> <p>O fornecedor será responsável pela separação das quantidades do produto por unidade escolar conforme o que estará descrito no pedido feito pela nutricionista, e conseqüente entrega do mesmo em todas as unidades escolares. A entrega será realizada, no prazo de 06 (seis) horas, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, no horário das 7h30min às 17 horas.</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p>	Kg	2.000,000	12,7500	25.500,00
	59	01-04-2836	<p>PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO- Características Técnicas: Peito de frango sem osso e sem pele, congelada individualmente (IQF). A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1 kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias.</p>	Kg	2.500,000	14,8000	37.000,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MP	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	60	01-04-2837	POLVILHO AZEDO - Características Técnicas: Polvilho azedo, isento de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, resistente e atóxico com peso de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	400,000	7,5500	3.020,00
	61	01-04-2838	PRESUNTO FATIADO - Características Técnicas: Produto obtido de carne suína, fatiado, sem gordura. Deve apresentar crosta lisa, fina e isenta de bolor, cor, sabor e odor característicos do produto. Inspeccionado pelo órgão competente. Ingredientes: Carne suína, amido (máx 2%), proteína de soja, glicose de milho, sal, proteína vegetal, condimentos naturais e aroma natural. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, em pacotes de 150 gramas, 400 gramas ou 1 kg conforme solicitação da Secretaria de Educação. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.	Kg	200,000	22,6000	4.520,00
	62	01-04-2839	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO - Características Técnicas: Produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura. Fatiado deve apresentar crosta lisa, fina e isenta de bolor, cor, sabor e odor característicos do produto. Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, coalho e fermento lácteos. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. O produto deve estar acondicionado em embalagem de 150 gramas, 400 gramas ou 1 kg conforme solicitação da Secretaria de Educação. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.	Kg	400,000	25,1400	10.056,00
	63	01-04-2994	ROSQUINHA DE POLVILHO NATURAL - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: polvilho, gordura vegetal, ovos, sal e essência amarela de gema. Não deve conter leite ou traços de leite. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 90 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses, a contar da data da entrega.	Un	1.200,000	4,5800	5.496,00
	64	01-04-2995	ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE ZERO LACTOSE - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), emulsificante lecitina de soja, corante caramelo e aromatizante artificial. Não deve conter leite ou traços de leite. Deve conter na embalagem o dizer zero lactose. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de plástico BOPP com peso de 300 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	Un	1.200,000	4,6300	5.556,00

'Relação dos Itens do Processo / Licitação'

(Período de 01/01/2020 a 13/01/2020)

Só MP	Item	Material	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
<b>Processo / Ano: 1 / 2020 Licitação: 1/2020- PR</b>							
	65	01-04-2996	SAGU - 400 gramas Características Técnicas: Sagu sem sabor, do grupo tapioca, subgrupo pérola, tipo 1. Livre de insetos e fungos. Embalagem: Embalagem plástica íntegra, com capacidade de 400 gramas. Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	Un	30,000	6,5800	197,40
	66	01-04-2840	SAL REFINADO IODADO - Características Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou leitoso, termosoldado, intacta. Pacotes com capacidade de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	350,000	1,7100	598,50
	67	01-04-2841	SALSICHA DE FRANGO TIPO HOT-DOG - Características Técnicas: Salsicha de frango, padronizada em 50 gramas cada, fresca e em forma de gomos alongados, cozida e refrigerada, em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou consistência anormal, nem manchas esverdeadas ou coloração sem uniformidade. Ingredientes: Carne de ave, água, proteína vegetal, sal, açúcar, amido, especiarias, estabilizante, antioxidante, corante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de 500 gramas. Empacotada à vácuo em embalagem de polietileno resistente e transparente, hermeticamente fechado. Deve conter a procedência da salsicha na embalagem, peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias.	Un	300,000	10,1800	3.054,00
	68	01-04-2997	Características Técnicas: Semente de linho pura marrom; isento de matéria estranha. Embalagem: Sacos de polietileno transparente termosoldado, devidamente etiquetados e em pacotes com capacidade de 200 gramas. Deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	Un	100,000	5,3300	533,00
	69	01-04-2879	TORRADA LIGTH SEM AÇÚCAR - Características Técnicas: Torrada ligh sem açúcar. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, glúten em pó, extrato de malte, fécula de mandioca e emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactilato de sódio. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de plástico com envoltura de papelão, com peso mínimo de 160 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	Un	100,000	5,3200	532,00
	70	01-04-2844	VINAGRE DE ÁLCOOL - Características Técnicas: Fermentado acético de álcool hidratado e água. Acidez máxima de 4%. Embalagem: Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente lacrada contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Un	400,000	2,0500	820,00
<b>TOTAL DO PROCESSO:</b>							<b>705.740,70</b>
<b>TOTAL:</b>							<b>705.740,70</b>