



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

EDITAL

COM COTA DE ATÉ 25% EXCLUSIVA PARA ME, EPP E MEI

PREGÃO Nº 12/2020-PMB

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 30/2020 – PMB

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES, ESTADO DO PARANÁ** torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do **tipo menor preço POR ITEM**, regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, subsidiariamente pelo Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Lei complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, suas alterações, regulamentada pela Lei Municipal nº 3.632/2016 de 15 de setembro de 2016, bem como o Decreto Municipal nº 2.488/2007, de 09 de maio de 2007 cujas propostas deverão ser entregues nos termos estipulados neste Edital e seus Anexos.

A **ENTREGA DOS ENVELOPES PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO**, devidamente lacrados e protocolados, poderá ser feita **até o dia 19/03/2020 até às 09h00min** (horário de Brasília), junto à Seção de Protocolo do município de Bandeirantes, situada na Rua Frei Rafael Proner, nº 1.457– Centro - CEP 86.360-000 – Bandeirantes – PR, e após data e horário estipulados não serão mais recebidos.

A **ABERTURA DA PRESENTE LICITAÇÃO** dar-se-á em sessão pública, a ser realizada no dia **19/03/2020, às 09h10min** (horário de Brasília), de acordo com a legislação vigente mencionada no preâmbulo deste Edital.

Este pregão será conduzido pelo Pregoeiro o Sr. Marcos de Moraes e equipe de apoio Joyce Ferreira da Silva e Cibele Gusmão Fontolan da Silva, designados através da Portaria nº 1.482/2020 de 06 de janeiro de 2020.

Este edital e seus anexos encontram-se à disposição dos interessados junto à Seção de Licitação do Município de Bandeirantes, em horário comercial ou pelo sitio eletrônico da mesma www.bandeirantes.pr.gov.br

1. DO OBJETO

1.1 AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E CMEIS DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR, com prazo de execução de 12 (doze) meses contar da data da assinatura do Contrato Administrativo, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93, podendo ser prorrogado por iguais períodos.

1.2 O limite máximo de preço global para este pregão é o R\$ 2.119.715,50 (dois milhões cento e dezenove mil setecentos e quinze reais e cinquenta centavos).

2. CONSTITUEM ANEXOS DO EDITAL E DELE FAZEM PARTE INTEGRANTE

2.1. Modelo declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes no presente edital, (Anexo I);



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 2.2. Modelo declaração de Idoneidade que a empresa não está impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública e que não possui empregados menores de 18 anos nas condições vedadas pela legislação (Anexo II);
- 2.3. Modelo carta credenciamento (Anexo III);
- 2.4. Termo de Referência e Modelo padrão de Proposta de Preços (Anexo IV);
- 2.5. Declaração de expressa referência de submissão da proposta (Anexo V);
- 2,5. Modelo de Atestado de Capacidade Técnica. (Anexo VI);
- 2.6. Modelo declaração de Banco (Anexo VII);
- 2.7. Modelo Minuta de Contrato (Anexo VIII);
- 2.8. Modelo Extrato de Contrato (Anexo IX);
- 2.9. Manual de Procedimento de Proposta Eletrônica (Anexo X);

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências deste Edital e seus anexos;
- 3.2. Não será admitida nesta licitação a participação de:
 - a) empresas que não atenderem às condições deste Edital;
 - b) empresas que estejam sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e municípios e nas respectivas entidades da Administração Indireta, ou tenham sido suspensas de participar de licitação e impedidas de contratar com os municípios consorciados;
 - c) empresas reunidas em consórcio e que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
 - d) pessoas jurídicas das quais participem, seja a que título for dirigente ou servidores pertencentes à Administração Pública de Bandeirantes -PR.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 4.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos através do fone (43) 3542-4525-Ramal 224 ou pelo e-mail licitacao@bandeirantes.pr.gov.br.
- 4.2. Para impugnações do ato convocatório do Pregão Presencial, esta deverá ser feita em até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento da proposta, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre o requerimento no prazo de 24 horas.
 - 4.2.1. Caso seja acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 4.3. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, por falhas ou irregularidades, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data de realização da sessão pública do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
- 4.4. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório.

5. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

- 5.1. O interessado ou seu procurador deverá apresentar-se, perante o Pregoeiro, para proceder ao respectivo credenciamento, munido dos documentos que o credenciem a participar do procedimento licitatório, inclusive com poderes para formulação de ofertas e lances verbais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 5.2. Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder, por todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.
- 5.3. A ausência do credenciado, em qualquer momento da sessão, importará na impossibilidade interveniência nas fases do procedimento licitatório, inclusive formulação de lances.
- 5.4. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:
- tratando-se de representante legal da empresa, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial ou órgão competente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura (com cópias autenticadas ou apresentação dos originais para conferência);
 - tratando-se de simples procurador (outro representante que não seja o representante legal da empresa), deve ser apresentado CREDENCIAMENTO, com reconhecimento de firma por parte da empresa que o está firmando, **NO QUAL CONSTEM PODERES ESPECÍFICOS PARA FORMULAR LANCES, NEGOCIAR PREÇO, INTERPOR RECURSOS E DESISTIR DE SUA INTERPOSIÇÃO E PRATICAR TODOS OS DEMAIS ATOS PERTINENTES AO CERTAME**, acompanhado do estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial ou órgão competente, que comprove os poderes do mandante para a outorga (com cópias autenticadas ou apresentação dos originais para conferência).
- 5.5 O representante legal e/ou o simples representante deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
- 5.6. Estes documentos (originais ou cópias) deverão ser apresentados no início da sessão do Pregão; no caso de cópias, estas devem estar autenticadas por tabelião ou serem autenticadas pelo Pregoeiro ou membro da sua Equipe de Apoio.
- 5.7. O representante poderá ser substituído a qualquer momento por outro devidamente credenciado.
- 5.8. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.
- Obs. Se a proponente não apresentar representante legal devidamente credenciado, deverá mesmo assim enviar documentação da pessoa jurídica (Ex. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e última alteração contratual e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores para credenciamento. (Fora dos envelopes 01 Proposta de Preços e 02 Documentos de Habilitação), em envelope destinado para documentos de credenciamento, também inclusos documentos exigidos no item 6.1 e 6.2.**

6. DA APRESENTAÇÃO DECLARAÇÃO E DOS DOCUMENTOS DE PROPOSTA DE PREÇO E HABILITAÇÃO

- 6.1. No dia, hora (hora de Brasília/DF) no local designado no preâmbulo deste edital, na presença dos interessados ou seus representantes, devidamente credenciados, em sessão pública, o Pregoeiro, que dirigirá os trabalhos, após abertura da reunião, receberá os documentos abaixo relacionados, sendo registrados em ata os nomes dos licitantes:
- 6.1.1. Declaração dando ciência de que **CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** para o presente certame licitatório, conforme Modelo declaração constante no ANEXO I próprio deste Edital, diretamente ao Pregoeiro (**apresentação obrigatória junto aos documentos de credenciamento**);
- 6.1.1.1 **A não apresentação desta declaração implicará no impedimento do interessado em participar deste processo licitatório;**



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

6.1.2. Certidão expedida pela **JUNTA COMERCIAL** do Estado da sede da empresa no caso de empresa enquadrada no sistema de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) ou microempreendedor individual (MEI), acompanhada da CONSULTA OPTANTES – SIMPLES NACIONAL; apresentar diretamente ao Pregoeiro (**apresentação obrigatória junto aos documentos de credenciamento**);

6.1.2.1. **A não apresentação desta Certidão implicará no impedimento do interessado em obter os benefícios da Lei Complementar 123 de 14 dezembro de 2006;**

6.1.3. em envelopes devidamente fechados, a documentação exigida para Proposta de Preço (Envelope nº 1) e Habilitação (Envelope nº 2);

6.2. Aberta a sessão não mais serão admitidos novos licitantes.

6.2.1 Os conjuntos de documentos relativos à Proposta de Preço e Habilitação deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados, rubricados no fecho e identificados com o nome do licitante, o número e objeto da licitação e, respectivamente, os títulos dos conteúdos ("Proposta de Preço" e "Documentos de Habilitação"), na forma das alíneas "a" e "b" a seguir:

a) envelope contendo os documentos relativos à Proposta de Preço:

Edital n.º 12/2020 - PMB
PREGÃO PRESENCIAL
MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR
Envelope 01 – PROPOSTA DE PREÇO
Proponente:.....
Endereço:.....
Fone/Fax:.....
CNPJ:.....

b) envelope contendo os Documentos de Habilitação:

Edital n.º 12/2020 - PMB
PREGÃO PRESENCIAL
MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR
Envelope 02 – HABILITAÇÃO
Proponente:.....
Endereço:.....
Fone/Fax:.....
CNPJ:.....

6.3. Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial; no caso de cópias, devem estar acompanhadas dos originais para conferência, na sessão, pelo Pregoeiro ou sua equipe de apoio.

6.4. Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fax-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração das Propostas de Preço.

6.5. Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à Proposta de Preço e à Habilitação e seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente.

6.6. Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame licitatório, apresentados em língua estrangeira, deverão ser traduzidos para o idioma oficial do Brasil.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

6.7. O número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ - indicado nos documentos da Proposta de Preço e da Habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente fornecer o objeto da presente licitação.

6.8. Após a apresentação da proposta, não mais caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

7. DA APRESENTAÇÃO E CONTEÚDO DA PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE “1”

7.1. Os interessados deverão apresentar as suas propostas em envelope fechado, identificado como Envelope “1”.

7.2. A proposta para o item licitado deverá ser apresentada em uma via datilografada/digitada, com a indicação do preço unitário e total do item devidamente datada, rubricada as suas folhas e assinada por representante legal, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, e deverá conter, além de outras informações de livre disposição, o seguinte:

a) designação do número desta licitação;

b) conter prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, contado da data de abertura, sendo que, na falta de tal informação, será considerado proposto o prazo citado nesta alínea;

c) declaração, no corpo da proposta, ou em escrito à parte, ou com expressa referência de submissão da proposta ao edital, que nos preços mantidos na proposta escrita e naqueles que porventura vierem a ser ofertados através de lances verbais, estão incluídos todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros de quaisquer natureza que se fizerem indispensáveis à perfeita contratação do objeto da licitação; o Município de Bandeirantes-PR não admitirá qualquer alegação posterior que vise ao ressarcimento de custos não considerados na proposta feita pelo licitante sobre os preços cotados;

7.3. Fica vedada qualquer indexação de preços por índices gerais, setoriais ou que reflitam a variação dos custos.

7.4. A participação na licitação importa em total, irrestrita e irrevogável submissão das licitantes proponentes às condições deste edital.

7.5. Nos preços cotados, já deverão estar inclusas todas as despesas com frete, impostos, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento dos materiais ofertados e entregues na Prefeitura de Bandeirantes-PR.

7.6. As propostas devem ser apresentadas em moeda corrente nacional, limitada a 02 (duas) casas após a vírgula, sendo que os dígitos excedentes serão excluídos pelo Pregoeiro e a Equipe de Apoio, sem arredondamento.

7.7. Ficam vedadas:

a) A subcontratação total do objeto pela CONTRATADA a outra empresa;

b) A cessão ou transferência total ou parcial do objeto do contrato.

7.8. Serão desclassificadas as propostas que:

a) não atendam às exigências e requisitos estabelecidos neste edital ou imponham condições;

b) Apresentem valores manifestamente excessivos superior(es) ao(s) valor(es) máximo(s) para o(s) item(s) e total(is) do edital ou manifestamente inexequíveis;

c) Sejam omissas, vagas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de impedir o julgamento.

8. DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE “2”

8.1. As licitantes deverão apresentar no envelope “2” – “Documentos de Habilitação”, documentos que demonstram atendimento às exigências indicadas neste item.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

8.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e acompanhado, no caso de sociedades por ações, dos documentos de eleição de seus atuais administradores; quanto a esta exigência, observa-se que:
- 1) a apresentação de alteração contratual vigente, na qual esteja consolidado todo o contrato social, substitui o contrato originário e todas as demais alterações;
 - 2) é necessária, caso não seja a via original, a autenticação, por cartório ou servidor, em todas as folhas do contrato social e alterações (ou consolidação) apresentados;
- b) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- c) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

OBS: Não haverá necessidade da apresentação da documentação acima no envelope 02 HABILITAÇÃO, caso tenha sido apresentada no início do certame (credenciamento).

- d) Declaração emitida pelo próprio proponente, de acordo com o modelo constante no ANEXO II, contendo as seguintes informações:
- 1) que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual ou Municipal, na forma do inciso IV do art. 87 da Lei 8.666/93;
 - 2) de que a empresa não possui empregados menores de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem emprega menores de 16 anos conforme inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federativa do Brasil;

8.3. REGULARIDADE FISCAL:

- a) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- b) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho;
- c) Prova de regularidade com as fazendas:
- 1) Municipal, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos emitida pela Secretaria Municipal de Fazenda da sede da empresa;
 - 2) Estadual, mediante a apresentação de certidão de regularidade fiscal expedida pela Secretaria Estadual de Fazenda da sede da empresa;
 - 3) Federal, mediante a apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Receita Federal do Brasil;
- d) Comprovação de autorização de funcionamento da empresa através de alvará municipal, expedido pela Prefeitura Municipal da sede da empresa;
- e) Comprovante de inscrição e de situação cadastral no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ, expedido pela Receita Federal do Brasil;
- f) Comprovante de Inscrição Cadastral no Cadastro de Contribuintes da Secretaria de Estado da Fazenda da sede da empresa (Ex. Paraná – CICAD, São Paulo – CADESP, etc.);

8.4. REGULARIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA:

- a) Certidão de falência e recuperação judicial;

8.5. DEMAIS DOCUMENTOS:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

a) Declaração informando a instituição financeira (Banco), onde a empresa mantém conta (corrente/poupança), com os seguintes dados: nome e número do Banco, número da agência, número e dígito da conta, data de abertura da conta, nome do correntista e cidade.

b) Apresentar no mínimo um Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica pública ou privada conforme modelo ANEXO V.

8.6. Serão aceitas as Certidões, em original, obtidas pela *internet*, dentro do prazo de validade, sujeitando-as a verificações, caso necessário.

8.7. Os documentos necessários à habilitação do proponente poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, desde que autenticada por cartório competente, e não serão devolvidos, bem como cópia simples dos documentos, desde que o **original** seja apresentado para autenticação ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, no momento da abertura do mesmo.

8.8. Em nenhum caso será concedido prazo para a apresentação de documentos de habilitação que não tiverem sido entregues na própria sessão, sendo que a falta de quaisquer documentos implicará na inabilitação do licitante.

8.9. Considerar-se-ão como não apresentados, aqueles constantes no envelope “Habilitação” obtidos por cópia simples, quando não oferecidos os originais para a devida autenticação pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

8.10. As CERTIDÕES que NÃO contiverem prazos de validade serão aceitas até 90 (noventa) dias após a sua emissão

8.11. Assegura-se às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito desta licitação:

1) a apresentação de documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal mesmo que esta apresente alguma restrição;

2) o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período desde que apresentado justificativa plausível e aceita pela administração, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada a vencedora do certame (momento imediatamente posterior à fase de habilitação), para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa, caso a documentação de regularidade fiscal exigida nos editais contenha alguma restrição;

8.12. A não-regularização da documentação no prazo previsto na alínea no item 7.10. número "2" implicará decadência do direito à contratação conforme art. 43 § 2º da Lei Complementar nº 123 de 14 dezembro de 2006, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Prefeitura Municipal convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9. DA SESSÃO E DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

9.1. No dia, hora e local designados no edital, será realizada sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, devendo o representante legal ou seu procurador proceder ao respectivo credenciamento, **COMPROVANDO** possuir os necessários poderes para formulação de propostas verbais (lance) e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

9.2. Aberta a sessão, os representantes legais entregarão ao Pregoeiro declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme estabelece o inciso VII do art. 4º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, conforme modelo (ANEXO I), e, em envelopes separados, a proposta



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

comercial e a documentação de habilitação e, se for o caso, a Certidão Simplificada da Junta Comercial da unidade federada da sede do proponente.

- 9.3. O pregoeiro procederá com a abertura dos envelopes “1” contendo as propostas comerciais, que deverão ser rubricadas por ele e membros da equipe de apoio, conferindo-as quanto à validade e cumprimento das exigências contidas no edital, classificando as propostas dos licitantes de menor preço e aquelas que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até dez por cento, relativamente à de menor preço para o objeto licitado de acordo com ANEXO IV.
- 9.4. Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem acima, serão classificadas as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que os representantes das licitantes participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas suas propostas escritas.
- 9.5. Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos representantes das licitantes classificadas, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes. Os lances verbais serão feitos para o total do item até o encerramento do julgamento deste.
- 9.6. O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e as demais, em ordem decrescente de valor.
- 9.7. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.
- 9.8. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, do valor total do item, inferiores à proposta de menor preço.
- 9.9. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.
- 9.10. Às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito desta licitação será observado:
 - 1) como critério desempate, preferência de contratação, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam de até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada. Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
 - a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado; nesse caso, após o encerramento dos lances, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos POR ITEM em situação de empate, sob pena de preclusão;
 - b) não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea “a” deste item, será(ão) convocada(s) a(s) remanescente(s) na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, desde que também atendam as exigências solicitadas no item “8”.
- 9.11. No caso de equivalência do valor apresentado pela empresa, microempresa e empresa de pequeno porte, classificada, no item apresentado na proposta de preços, será seguida a ordem apresentada pelo sistema eletrônico para apresentação do primeiro lance.
- 9.12. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 9.13. Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para cada item, para confirmação das suas condições habilitatórias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 9.14. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.
- 9.15. Na apreciação e no julgamento das propostas não será considerada qualquer oferta ou vantagem não prevista neste instrumento, nem serão permitidas ofertas de vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes, obrigando-se, no entanto, a prestar toda e qualquer atividade oferecida em sua proposta.
- 9.16. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.
- 9.17. O(s) licitante(s) declarado(s) vencedor(es) deverá(ão) ser convocados para assinatura do contrato administrativo, no prazo máximo de 05 (cinco) dias após o encerramento deste Pregão.
- 9.18. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá ser assinada pelo Pregoeiro e licitantes presentes que desejem assiná-la.
- 9.19. Não será motivo desclassificação simples omissões irrelevantes para o entendimento da proposta, ou sanáveis, que não causem prejuízo à Administração ou lesem direitos dos demais licitantes.

10. DA HOMOLOGAÇÃO E FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 10.1. O resultado do julgamento será submetido à autoridade competente, para homologação.
- 10.2. Após a adjudicação e homologação do resultado do certame licitatório, a Prefeitura Municipal convocará o vencedor para assinar, na sede da Prefeitura, o Contrato Administrativo, no prazo de cinco dias contados do comunicado oficial, sendo que os preços ficarão mantidos pelo prazo da validade do contrato.
- 10.3. É facultado ao Município de Bandeirantes-PR, quando o convocado não comparecer no prazo estipulado no subitem anterior, ou, ainda, recusar-se, injustificadamente, a entregar e cumprir com sua proposta vencedora, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste edital e na legislação.
- 10.4. A contratação pretendida deverá ser executada em estrita conformidade com as prescrições deste edital e seus anexos, que são dele partes integrantes e inseparáveis.
- 10.5. Os preços contratados poderão ser revisados/alterados, em caso de oscilação do custo, comprovadamente refletida no mercado, tanto para mais como para menos, reclassificando-se os preços cotados se for o caso, bem como nas demais hipóteses previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 10.6. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridos após a adjudicação da presente licitação, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.
- 10.7. Constatada a necessidade do objeto, o Município de Bandeirantes-PR procederá à emissão de autorização de compra ou outro instrumento equivalente em nome do licitante, observando-se as condições estabelecidas neste edital, seus anexos, na legislação vigente, e na proposta do licitante vencedor, relacionando-se o serviço pretendido e suas quantidades, bem como os respectivos preços propostos, devendo a entrega ser efetuada nas condições previstas; quando da execução do objeto por parte da empresa CONTRATADA, bem como a emissão da nota fiscal em favor do CONTRATANTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

10.8. O não fornecimento do item no prazo estabelecido implicará na decadência do direito do contratado a receber os pagamentos, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

11. DAS SANÇÕES

11.1. A licitante convocada, dentro do prazo de validade da sua proposta, que se recusar injustificadamente a proceder à entrega, apresentar pendências junto aos cadastros da Administração Pública, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a entrega, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, ficando ainda sujeita à multa de 5% (cinco por cento) do valor global da proposta, devidamente atualizado, sem prejuízo das demais cominações legais.

11.2. Fica facultado à Prefeitura Municipal, na hipótese descumprimento por parte da adjudicatária das obrigações assumidas, tal como, o não cumprimento do prazo de entrega e/ou ficar evidenciado e comprovada sua ineficácia após a sua utilização, ou descumprir com as especificações técnicas do edital será imediatamente convocado o vencedor do objeto para sua imediata regularização, sob pena de multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor global da proposta do licitante, sendo que a multa poderá ser aplicada a cada novo período de 30 dias de atraso e sob pena de ser declara inidônea.

11.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a Administração da Prefeitura Municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

11.3.1. Advertência;

11.3.2. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência de fato em desacordo com o proposto e o estabelecido no edital, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente;

11.3.3. A multa a que alude este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas nesta Lei.

11.3.4. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, diretamente recolhidos pela Contratada ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

11.3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração da Prefeitura pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

11.3.6. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

11.4. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita às penalidades tratadas na condição anterior:

11.5. Pelo fornecimento de bens em desconformidade com o especificado neste edital.

11.6. Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 11.7. Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.
- 11.8. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração da Prefeitura, em relação a um dos eventos arrolados anteriormente, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.
- 11.9. As sanções de advertência e impedimento de contratar com a Administração do MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 11.9.1. A recusa sem motivo justificado do(s) convocado(s) em aceitar ou retirar a Nota de Empenho dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades aludidas no Item 11.1 deste Edital.
- 11.9.2. As penalidades aqui descritas serão aplicadas concomitantemente às penalidades previstas no Capítulo IV da Lei 8666/1993, no Código Penal Brasileiro e em qualquer outra lei que defina crime aplicável na situação fática ocorrida.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. A despesa decorrente da contratação do objeto desta licitação correrá por conta das seguintes dotações orçamentárias:

SECRETARIA	DESPESA FONTE	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1240/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1070/103	0300312365120460273390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1080/104	0300312365120460273390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1370/103	0300512361121960323390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1520/104	030051236112416033390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO

13. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1. O valor devido ao Contratado em relação aos valores unitários serão pagos em até 30 dias somente com apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica devidamente atestada pelo(s) fiscal(is) do Contrato, caso não haja irregularidades pendentes de saneamento por parte da contratada. Se houver, o prazo acima mencionado somente começará a correr após a devida regularização.

13.2. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa aquela será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a licitante providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para o pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer penalidade, ônus ou correção para a Município de Bandeirantes-PR.

13.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude penalidade ou inadimplência contratual.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

13.4. Em caso de prorrogação do prazo de vigência do contrato a licitante poderá requerer reajuste contratual, e na hipótese de subsequentes prorrogações, os reajustes serão permitidos somente após um ano da data do último reajuste concedido.

13.5. Os reajustes serão precedidos de solicitação da licitante, acompanhada demonstração analítica, da alteração dos custos, por meio de apresentação de justificativa que fundamente a solicitação do referido reajuste.

13.6. Os pagamentos serão realizados através de meios eletrônicos ofertados pelo sistema bancário, na forma de avisos de crédito, ordem bancária, transferência eletrônica disponível ou por outros produtos da mesma natureza disponibilizados pelas Instituições Financeiras, diretamente na conta bancária (corrente ou poupança) do licitante, vedada a emissão de boleto bancário.

14. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

14.1. Constatada a necessidade dos produtos, o Departamento de Compras da Prefeitura Municipal, emitirá ordem de compra, bem como o respectivo preço registrado, e fará a solicitação do mesmo ao licitante vencedor;

14.2. Os itens serão solicitados, conforme requisição/solicitação do Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR e deverão ser entregues no local destinado e na data certa das 08:00h as 11:00h e das 13:00 h as 16:00h.

14.3. Os itens deverão ser entregue no máximo em 02 (dois) dias úteis após solicitação e em local determinado pelo Departamento de Compras do Município de Bandeirantes-PR;

14.4. O item deverá ser entregue sem ônus ou qualquer despesa de locomoção para a Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR;

14.5. Na entrega dos itens, o mesmos serão vistoriados, verificando, se atendem às especificações solicitadas no ANEXO IV do Edital 12/2020 – PMB, caso estiver em desacordo com as especificações, será rejeitado;

14.6. No caso de rejeição, o licitante deverá providenciar a imediata substituição, sob pena de ser aplicada a multa estabelecida no subitem 11.2, ficando sob sua responsabilidade todos os custos da operação de manutenção, deslocamento; neste caso a Prefeitura não se responsabilizará pelo pagamento dos custos adicionais.

14.7. A não entrega do item licitado no prazo previsto, implicará na aplicação das penas previstas no Item 11 deste Edital.

14.8. As embalagens devem ser entregues com a marca e nome dos ingredientes utilizados na fabricação dos produtos, o lote e informações nutricionais, a data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega, não estar amassada, rasgada, estufada.

14.9 As carnes bovinas , suínas, frango e peixe dever ser entregues:

14.9.1 Resfriadas, sem gordura, cor vermelha cereja (bovina), firme e com odor agradável;

14.9.2 Resfriada, sem gordura (suína), cor e odor característicos;

14.9.3 Resfriadas, coloração clara (frango), firme e com odor agradável;

14.9.4 Congelada, coloração clara (peixe), firme e com odor agradável;

14.9.5 Embalagem intacta, saco polipropileno reforçado, embalados em pacote de no máximo 2 kg para as carnes bovinas, suína, peixe e 1 kg para peito de frango e coxa e sobrecoxa, especificação de peso em cada pacote, rotulagem contendo informações de peso, data de processamento, data de validade, mínimo de 3 meses a partir da data de entrega, carimbo de inspeção estadual ou federal.

14.10. Durante a execução do contrato, a qualquer tempo, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise-microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

agrotóxicos (pesticidas, antibióticos), conforme legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Caso os alimentos estejam fora das especificações deste edital e da legislação pertinente, a entrega será suspensa até a regularização, sem direito a entrega retroativa, podendo o fornecedor ter seu contrato rescindido no caso de não correção da falha ou reincidência.

14.11. Os gêneros entregues, conforme o tipo deverão atender ao disposto no edital e na legislação pertinente em vigor, estabelecida pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

14.12. No que tange ao transporte dos gêneros, vigoram as seguintes legislações: Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84, Resolução Estadual nº 19 de 02/05/90, Resolução ANVISA nº 275 de 21/10/02, Portaria MS nº 326 de 30/07/97, Portaria MAPA nº 368 de 04/09/97, Portaria MS nº 1428 de 26/11/93 e Portaria SVS/MS 326/1997. Todos os alimentos devem apresentar-se dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes.

15. DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DO CERTAME

15.1. O Município de Bandeirantes-PR, observadas razões de conveniência e oportunidade, devidamente justificadas, poderá revogar a qualquer momento o presente procedimento, ou declarar a sua nulidade por motivo de ilegalidade, mediante despacho fundamentado.

15.2. A anulação do procedimento licitatório induz à do instrumento contratual.

15.3. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação ou revogação do procedimento licitatório.

16. DOS RECURSOS

16.1. Em qualquer fase do processo licitatório (credenciamento, abertura e julgamento dos envelopes de proposta de preços; abertura e julgamento dos envelopes de documentação de habilitação), qualquer licitante poderá manifestar imediatamente e motivadamente a intenção de recorrer e se for acatado pelo pregoeiro e equipe de apoio o processo licitatório será interrompido na fase que estiver e será concedido o prazo de três dias para apresentação das razões do recurso, devendo este ser protocolado no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR. Ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

16.2. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.3. A petição poderá ser feita na sessão, e, se oral, será reduzida a termo em ata.

16.4. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor.

16.5. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

16.6. Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será notificado para fornecimento definido neste edital.

17. DOS CASOS OMISSOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

17.1. Os casos omissos serão solucionados diretamente pelo Pregoeiro ou autoridade competente, observados os preceitos de direito público e as disposições das Leis Federais n^os 10.520/07 e 8.666/93, além da Lei Complementar 123/06.

18 – DA EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

18.1. O período de execução do objeto será de até 12 (doze) meses.

18.2. Caso seja o contrato prorrogado e sua execução/vigência exceda o prazo estipulado neste edital, o preço poderá ser revisados segundo índice IGP-M.

18.3. O período de vigência do contrato será de até 01 (hum) mês após o término do prazo de execução.

19 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1. Comunicar à licitante qualquer falha e/ou irregularidade na execução do objeto.

19.2. Atestar a(s) Nota(s) Fiscal(is) correspondente(s), por intermédio da comissão de recebimento para esse fim.

19.3. Cumprir as exigências legais a esta pertinentes, relativas ao objeto contratado, oriundo desta licitação.

19.4. Prestar os esclarecimentos necessários à contratada, visando o bom desempenho das atividades oriundas do fornecimento do objeto.

19.5. Efetuar o pagamento devido à licitante, pela execução do objeto, conforme prazo e condição descrito no presente edital. No caso de inadimplência o pagamento será corrigido pelo Índice Geral de preços do Mercado (IGP-M).

19.6. O Município de Bandeirantes-PR, pode solicitar, a seu critério, esclarecimentos e informações complementares.

19.7. Requisitar o fornecimento previsto no contrato e em sua proposta, exigindo da contratada o fiel cumprimento dos deveres e obrigações assumidos.

19.8. Aplicar penalidades, quando verificado o inadimplemento de qualquer obrigação contratual.

19.9. Rejeitar no todo, o item que a licitante vencedora executar fora das especificações do edital pregão presencial n^o 12/2020 - PMB.

20 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1. Entregar os gêneros alimentícios conforme condições, prazos, preços, tipo, padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste instrumento cumprindo a legislação sanitária pertinente, já especificado no item 14 desse edital, substituindo os alimentos que apresentarem alterações dentro do prazo de validade, sob pena de não receberem os pagamentos.

20.2 Executar o objeto contratual em estrita conformidade com as especificações exigidas, atentando-se, ainda, aos critérios de controle e manutenção da qualidade dos gêneros.

20.3. Responder por quaisquer danos causados diretamente ao item licitado ou a outros bens de propriedade do Município de Bandeirantes-PR-, quando esses tenham sido ocasionados pelo licitante vencedor na execução do objeto;

20.4. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, desde que praticada pelo licitante vencedor na execução/ entrega do item licitado;

20.5. Apurada em qualquer tempo, divergência entre as especificações pré-fixadas e o serviço efetuado, serão aplicados ao fornecedor sanções previstas neste edital e na legislação vigente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 20.6. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do contrato firmado;
- 20.7 A contratada deverá manter as mesmas condições habilitatórias, em especial, no que se refere à regularidade junto à Secretaria da Receita Federal, Caixa Econômica Federal e Tribunal Superior do Trabalho mediante apresentação das respectivas certidões negativas, durante toda a execução do objeto, para a emissão de pagamento e aditivos de quaisquer naturezas;
- 20.8 A contratada obriga-se a manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 20.9 A licitante deverá ser responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes relativos ao objeto proposto.
- 20.10 Ainda quando do fornecimento do objeto, a(s) Nota(s) Fiscal(is) da(s) empresa(s) contratada(s), deverá(ão) estar com o CNPJ e Razão Social rigorosamente iguais aos apresentados nos documentos de Habilitação.
- 20.11. Não será aceito, sob nenhuma hipótese, mudança de CNPJ nas notas fiscais entregues referentes ao objeto, sob pena desclassificação da empresa vencedora.
- 20.12. Corrigir quaisquer falhas apontadas pela fiscalização do contrato.

21 - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

- 21.1 Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e execução do objeto contratual.
- 21.2 Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:
- b) **“Prática corrupta”**: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
 - c) **“Prática fraudulenta”**: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
 - d) **“Prática colusivas”**: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitado, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
 - e) **“Prática coercitiva”**: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;
 - f) **“Prática obstrutiva”**: **(I)** destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista deste Edital; **(II)** atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.
- 21.3 Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de um contrato financiado pelo organismo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

21.4 Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor concorda e autoriza que, nas hipóteses de o contrato ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.2. Reserva-se ao Pregoeiro a aos membros da Equipe de Apoio o direito de solicitar, em qualquer época ou oportunidade, informações complementares.

22.3. No interesse do MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, poderá ser:

a) adiada a data da abertura desta licitação;

b) alterada as condições do presente edital, com fixação de novo prazo para a sua realização.

22.4. Não se permitirá a qualquer dos licitantes solicitar a retirada de envelopes ou cancelamento de propostas após a sua entrega.

22.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública de Pregão.

22.6. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

22.7. Quanto aos textos, as declarações anexas a este edital são modelos exemplificativos, exigindo-se expressamente, todavia, que o licitante se faça identificar corretamente nelas com sua razão social, CNPJ e nome do representante legal quando proceder com a assinatura de cada uma delas, sob pena de inabilitação expressa.

23 - ARBITRAMENTO E FORO

23.1. As partes contratuais ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo, perante o Foro da Comarca de Bandeirantes, Estado do Paraná.

Bandeirantes-PR, 28 de fevereiro de 2020.

ANTONIO CARLOS ZANARDO
Secretário de Administração



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO I

DECLARAÇÃO

Pregão Presencial nº 12/2020-PMB

_____ (Razão Social do LICITANTE) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____ (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, para os fins requeridos no inciso VII, do artigo 4º da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes no presente edital.

_____, ____ de _____ de 2020.

(assinatura do responsável legal, Razão social, Nome, Cargo, nº RG e CPF)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ

ANEXO II

DECLARAÇÃO

Pregão Presencial nº 12/2020

(Razão Social do LICITANTE), inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) , declara, sob as penas da Lei, para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Presencial EDITAL N.º 12/2020, instaurado pelo MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR - PR:

- Que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual ou Municipal;
- Que a empresa não possui empregados menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

_____, ____ de _____ de 2020.

(assinatura do responsável legal, Razão social, Nome, Cargo, nº RG e CPF)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO III

CARTA DE CREDENCIAMENTO

Ao Pregoeiro e Equipe de Apoio

MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR

A (razão social da empresa), CNPJ nº _____, neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, credencia o Sr(a) (nome), RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a participar do procedimento licitatório que tem como objeto **AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E CMEIS DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR** sob a modalidade Pregão Presencial, Edital nº 12/2020-PMB instaurado pelo Município de Bandeirantes-PR.

Na qualidade de representante legal da empresa abaixo referida outorga-se ao (à) acima credenciado (a), poderes para, formular lances verbais à proposta escrita apresentada, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, recorrer a decisões administrativas, assinar atas, declarações e propostas, enfim, praticar todos os atos inerentes à referida licitação.

(assinatura do responsável legal, Razão social, Nome, Cargo, nº RG e CPF)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO IV

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO: AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E CMEIS DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR

2. SECRETARIA A SER ATENDIDA: EDUCAÇÃO E CULTURA.

3. A modalidade ADOTADA SERÁ PREGÃO PRESENCIAL, do tipo menor preço POR ITEM.

4. DESCRIÇÃO DE EMPRESAS, ORÇAMENTOS VÁLIDOS E MÉDIA DE PREÇOS:

- a) COMPRAS MENOR PREÇO
- b) COMPRAS GOVERNAMENTAIS;
- c) JOSÉ GABRIEL DO VALE
- d) COMERCIAL RELUZ
- e) ROSANI ALVES CALZA
- f) ATACADO MARINGÁ

PREÇOS REFERENCIAIS:

- g) MUNICÍPIO DE ANDIRÁ
- h) CORPO DE BOMBEIROS DE CORNÉLIO PROCÓPIO-PR
- i) PREFEITURA DE TRÊS BARRAS-PR
- j) PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DA PLATINA-PR

Nº	QTD	UNID	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Compras Menor Preço	Compras Governamentais	Jose Gabriel do Vale	Comercial Reluz	Rosani Alves Calza	Atacado Maringá	Pref. Andirá	Bombeyro Cornelio Procopio	Pref. Três Barras	Pref. Santo Antonio Platina	Média Total Vlr Unit	VLR TOTAL
----	-----	------	----------------------	---------------------	------------------------	----------------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------	----------------------------	-------------------	-----------------------------	----------------------	-----------



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

1	4000	KG	<p>Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	4,53	9,80	4,00						6,11	24.440,00
2	5000	UN D	<p>Abacaxi Perola 1ª Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	4,14	5,90	5,60	5,99			2,50		4,83	24.150,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

3	1000	KG	<p>Abobrinha Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	2,72	3,90	1,98	2,49	3,90	1,25	2,75	3,84	2,85	2.850,00	
4	400	PC T	<p>Açafrão em Pó - 30g Características: Açafrão da Terra (Cúrcuma). Acondicionado em embalagem com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. Prazo de Validade: mínimo 3 meses a contar da data de entrega.</p>	1,62	0,70	2,90	4,59	1,49					2,26	904,00
5	1000	UN D	<p>Acelga 1ª Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA</p>	4,41	4,50	2,98		2,78	1,13	4,62			3,40	3.400,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			748/14.											
6	10000	UN D	<p>Achocolatado em pó com Vitaminas e Minerais - 400g Ingredientes: Açúcar, Cacau em pó, Maltodextrina, Minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), Vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), Emulsificante lecitina de soja, Aromatizante. Contém glúten. Contém traços 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 intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	2,68	4,12	7,45	5,49	2,99	6,90	3,15	2,25	4,07	4,34	43.400,00
7	6000	PC T	<p>Açúcar Cristal Especial Peneirado - 5kg Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	7,54	8,61	12,90	8,49	8,99	14,50	8,55	8,28	8,12	9,55	57.300,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

8	5000	UN D	<p>Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	1,78	4,95	3,00	4,40	4,00	2,59	1,25	2,64	1,91	2,95	14.750,00
9	1200	KG	<p>Alho Branco Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (pesando entre 0,050 a 0,080 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	14,72	24,50	19,50	21,99	19,90	17,90	15,00	21,52		19,38	23.256,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

10	3000	UN D	<p>Amido de Milho - 1kg Características: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado 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 resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	3,67	4,28	7,99	13,99	4,99	4,90	12,50	4,40	8,22	7,22	21.660,00
11	6000	PC T	<p>Arroz Polido Tipo 1 - 5kg Características Técnicas: Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual 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. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	13,36	11,25	13,45	12,99	10,99	14,50	14,21	10,89	12,08	12,64	75.840,00
12	300	UN D	<p>Aveia em Flocos Finos - 200g Características: Aveia laminada em flocos finos. ALERGICOS: CONTEM AVEIA. CONTEM GLÚTEN. Deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagens: contendo dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005</p>	2,02	2,86	5,99	4,65	2,99	18,90	2,97	2,48		5,36	1.608,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

1 3	500	UN D	Azeite de Oliva Extra Virgem, 100% óleo de oliva - 500ml Características: Azeite de Oliva Extra Virgem. Acidez máxima: 0,5%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em vidro escuro, com tampa de abertura manual, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto .	16,12	11,69	35,90	23,49	19,99	24,90					22,02	11.010,00
1 4	6000	KG	Banana Nanica 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		2,33	3,95	3,40	3,49		1,95	1,75	3,75	2,96	2,95	17.700,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

1 5	4000	KG	<p>Batata Doce Rosada 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	2,97	2,85	1,78	1,99		1,14	2,74	2,25	9.000,00	
1 6	7000	KG	<p>Batata Inglesa Lavada 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	3,35	3,45	2,48		3,69	3,20	3,06	3,58	3,26	22.820,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

1 7	2000	KG	<p>Batata Salsa – Mandioquinha 1ª Qualidade (pesando entre 0,170 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	7,12	8,90	6,00		6,11			7,03	14.060,00
1 8	50	CX	<p>Bebida de Soja Diversos Sabores – (12unid.x1L) Características: Embalagem tetra Pack ou tetra brick asséptica. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter glúten e lactose. Deve apresentar embalagem íntegra, coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem deve conter as seguintes informações: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação.</p>	24,55	19,44	77,40	77,88	45,90			49,03	2.451,50
1 9	10000	UN D	<p>Iogurte Diversos Sabores - 1 L Características: consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.</p>	1,92	1,98	4,99	4,89	4,49			3,65	36.500,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

2 0	1000	KG	<p>Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	2,77	2,90	1,48	2,99	3,22	1,96	2,49	3,44	2,66	2.660,00	
2 1	4000	PC T	<p>Biscoito Integral Doce Leite e Mel - 400g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, margarina, amido, mel, leite em pó integral, soro de leite, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. CONTÉM GLÚTEN. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	7,18	10,90	6,90						8,33	33.320,00	
2 2	6000	PC T	<p>Biscoito de Maisena - 400g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal</p>	3,53	3,25	5,99	6,90	2,99	3,89	4,08	2,97	3,90	4,17	25.020,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			<p>hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico), melhorador de farinha metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>										
2 3	8000	PC T	<p>Biscoito de Polvilho - 100g Ingredientes: Polvilho azedo, leite, gordura vegetal hidrogenada, ovo, sal. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	2,70	4,99	4,99	3,98	4,49			4,93	4,35	34.800,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

2 4	500	PC T	<p>Biscoito Doce sem Lactose – 400g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabisulfito de sódio, aroma artificial de leite, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE, E SEM PROTEINA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLUTEN. ALERGICOS: CONTEM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	4,62	13,90	10,90	4,90					8,58	4.290,00
--------	-----	---------	--	------	-------	-------	------	--	--	--	--	------	----------



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

2 5	3000	PC T	<p>Biscoito Salgado Integral - 400g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato dissódico, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja. CONTÉM GLÚTEN. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	3,67	3,60	5,99	4,99	3,49	4,89	4,70	4,55	4,49	13.470,00
2 6	4000	PC T	<p>Biscoito Salgado Água e Sal - 400g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de</p>	3,65	3,14	5,99	4,09	2,99	3,89	3,91	2,84	3,81	15.240,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			Validade: Mínimo de 3 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.											
27	500	PC T	<p>Biscoito Salgado sem Lactose – 400g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEINA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	6,54	15,90	4,59	4,90					7,98	3.990,00	
28	8000	PC T	<p>Biscoito Tipo Rosquinha Sabores Diversos - 400g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteróil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os</p>	3,04	3,60	6,99	4,05	2,99	4,00			3,38	4,01	32.080,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.										
29	4000	UN D	Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos; Características Sensoriais: serem frescas; Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho; Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3,86	4,00	2,98			2,50	4,91		3,65	14.600,00
30	300	PC T	Camomila - 10g Caracterização: Flor de Camomila, erva seca para chá. Prazo de Validade: mínima de 3 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.	1,50	2,45	1,88	1,49	1,90	2,14			1,89	567,00
31	200	PC T	Canela em Pó - 10g Características: Casca de canela moída. Prazo de Validade: mínima de 3 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.	2,48	3,99	1,97	1,49	1,90	0,66		1,30	1,97	394,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

3 2	1000	PC T	<p>Canjica de Milho Branco tipo 1 – 500g Ingredientes: canjica branca. NÃO CONTEM GLUTEN. Características: classe branca, grupo misturado, subgrupo despelculado, tipo 1, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	2,23	1,96	4,99	4,29	3,99	4,50	3,36	2,94	2,88	3,46	3.460,00
3 3	500	PC T	<p>Canjiquinha de Milho - 500g Características: classe amarelo, seco e desolhado, tipo I, 100% milho, acondicionado em embalagens plásticas, isento de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.</p>	1,47	2,21	5,99	1,98	1,99	4,50		1,65		2,83	1.415,00
3 4	3000	KG	<p>Caqui Fuyu 1º qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		9,58	8,90	3,00						7,16	21.480,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

3 5	8000	KG	<p>Carne Bovina - Coxão Mole, cortada em bife de aproximadamente 150g, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg. Características Técnicas: cortada em fatias (bife) de 150g, resfriada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	23,86	38,50	29,90	26,99	19,49	19,52	26,38	211.040,00	
3 6	8000	KG	<p>Carne Bovina (acém) Moída de 1º qualidade, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg. Características Técnicas: carne bovina, resfriada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, embalados em pacotes de no máximo 2kg com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	10,88	22,90	12,90	17,00		18,95	15,03	16,28	130.240,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

37	6500	KG	<p>Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa com Osso, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg Características Técnicas: resfriado até 4°C com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	5,28	6,33	9,80	9,00	6,99	4,11	6,89	6,91	44.915,00	
38	6500	KG	<p>Carne de Frango – Peito Resfriado sem pele e sem osso de 1ª qualidade, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg. Características: Apresentar-se resfriado até 4°C, embalado em saco plástico de polietileno, contendo 1 kg, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	8,58	8,11	14,90	12,79	7,99	8,90	11,50	11,58	10,54	68.510,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

39	2000	KG	<p>Carne de Peixe - Filé de Tilápia sem Espinhos e sem Pele Congelado, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg.</p> <p>Características: de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, congelados a no mínimo 12 graus celsius (-) embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</p>	21,59	26,02	32,50	39,95	33,99				29,44	30,58	61.160,00
40	5000	KG	<p>Carne Suína – Lombo cortado em fatias de aproximadamente 150g sem pele e sem osso, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg.</p> <p>Características: carne suína, sem pele e sem osso, resfriada até 4°C. De 1ª Qualidade. Embalagem de no Máximo 2 kg, embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</p>		13,97	22,50	11,99	12,99				13,77	15,04	75.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

4 1	3000	KG	<p>Cebola Pêra Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	3,49	2,93	2,90	1,98	3,99	4,95	3,00	3,53	4,57	3,48	10.440,00
4 2	5000	KG	<p>Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	2,17	2,95	2,95	1,65	2,99	3,29	2,39	2,60	2,81	2,64	13.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

4 3	7000	CX	<p>Chá de Erva Mate Tostado - 250g Ingredientes: Folhas e talos de mate tostado (Ilex paraguariensis St. Hil.). Características: embalagem intacta com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 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.</p>	4,20	4,60	7,99	5,49	6,99	6,90	10,13		5,88	6,52	45.640,00
4 4	1000	MÇ	<p>Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		1,20	4,00	4,40			2,60		2,34	2,91	2.910,00
4 5	2000	KG	<p>Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de</p>	2,41	2,64	6,50	2,40			2,95	2,27	3,30	3,21	6.420,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.														
4 6	2000	PC T	Condimento Colorífico em Pó de 1ª Qualidade (Colorau em Pó) - 500g Ingredientes: Fubá, Semente De Urucum E Óleo Vegetal. ALERGICOS: PODE CONTER GLUTEN, DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. Características: constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	4,43	5,50	8,90	4,29	5,49	6,50	5,48		4,75	4,96	5,59			11.180,00
4 7	3000	UN D	Couve Flor 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	4,27	3,00	6,50	4,69			4,90	1,25	5,00			4,23		12.690,00
4 8	300	PC T	Erva Doce - 10g Ingredientes: Erva-doce-nacional (Foeniculum vulgare Mill.) - frutos. NÃO CONTEM GLUTEN. Características: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente.	1,16	1,50	2,90	2,79	1,25	1,90						1,92		576,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

4 9	400	PC T	<p>Ervilha 500g Ingredientes: Ervilha. Características: média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grãos e cereais. Embalagem primária, saco plástico atóxico transparentes, resistentes e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 3 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.</p>	3,50	15,90							7,30	2.920,00	
5 0	1000	MÇ	<p>Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	1,84	2,48	4,50	1,95				2,00		2,55	2.550,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

5 1	9000	UN D	<p>Extrato de Tomate Concentrado - 340 A 350g 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 isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. NÃO CONTEM GLUTEN. Embalagem: Deve estar intacta, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.</p>	1,47	2,89	5,90	2,39	3,25	3,89	4,52	4,52	2,87	3,52	31.680,00	
5 2	1000	PC T	<p>Farinha de Mandioca em Flocos/Biju - 1kg Características: Farinha de mandioca flocada 100% natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.</p>	3,67	3,70	9,90	6,59	5,99	5,50	4,52		4,61	5,56	5.560,00	
5 3	1000	PC T	<p>Farinha de Milho em Flocos - 1kg Características Técnicas: Farinha de milho amarela. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	2,59	2,56	10,90	4,25	3,99	5,50	4,37		2,82	4,57	4,62	4.620,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

54	4000	PC T	<p>Farinha de Trigo Tipo 1 Especial - 5kg Ingredientes: Farinha de Trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: 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 de polietileno transparente, atóxica, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	9,84	8,80	14,50	13,49	11,99	12,90	11,72	11,72	8,91	12,08	11,60	46.400,00
55	8000	PC T	<p>Feijão Carioca/Carioquinha tipo 1 - 1kg Características Técnicas: Feijão, classe cores, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	4,51	4,51	8,50	6,59	5,49	8,90	4,87		4,30	4,18	5,76	46.080,00
56	2500	UN D	<p>Fermento Químico em Pó - 100g Ingredientes: Amido de milho geneticamente modificado, bicarbonato de sódio, fosfato monocíclico e carbonato de cálcio. Características técnicas: Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	1,77	2,65	3,45	3,25	0,79	3,50	3,70				2,73	6.825,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

57	3000	PC T	<p>Fubá de Milho - 1kg Ingredientes: Fubá Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico. Características: Isento de materiais terrosos, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, embalado em pacote hermético. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	1,89	1,87	4,90	3,49	1,99	2,50	1,67	2,20	2,82	2,59	7.770,00
58	4000	UN D	<p>Gelatina em Pó Sabores Diversos com Açúcar - 25 a 35g Ingredientes: Açúcar, gelatina, sal, vitamina C, regulador de acidez citrato de sódio e ácido fumárico, edulcorantes: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, aromatizante e corantes artificiais: bordeaux s e amarelo crepúsculo. Características: Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Sabores diversos. Prazo de validade: mínimo de 3 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</p>		0,68	0,95	1,19	0,85	1,90	0,92	0,90	0,85	1,03	4.120,00
59	2000	KG	<p>Goiaba Vermelha 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de</p>		4,96	6,90	5,98	2,99					5,21	10.420,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.											
60	300	PC T	Grão de Bico - 500g Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substancias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica, com umidade máxima de 15% por peso. Acondicionamento em saco de polietileno. Prazo de validade mínimo de 3 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.	6,83	6,58	10,90	14,78	6,99	8,50				9,10	2.730,00
61	300	PC T	Hortelã -10g Ingredientes: Hortelã (Mentha Piperita L.) folhas e ramos desidratado. Prazo de validade mínimo de 3 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.		1,37	3,00	2,59		2,50				2,37	711,00
62	2000	KG	Inhame 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3,26	8,50	3,60			8,00				5,84	11.680,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

6 3	5000	KG	<p>Laranja Pêra 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	1,62	3,35	1,95	1,68	2,49	1,25	0,91	2,15	1,93	9.650,00
6 4	100	CX	<p>Leite de Soja (12unid. x 1L) - Caixa Ingredientes: água; grãos de soja; açúcar anvertido; minerais cálcio e zinco; açúcar; sal; vitaminas E; B2; B6; A; ácido fólico; D e B12; estabilizantes citrato trissódico; goma gelana e goma xantana; aromatizante; emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Embalagem tetra pak, contendo a tabela de informação nutricional, validade, nome do produto, número do lote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.</p>	35,64	66,96	70,80	79,08	65,88	49,90	63,96		61,75	6.175,00
6 5	80000	UN D	<p>Leite Pasteurizado Integral - 1L. Ingredientes: leite integral, tipo B. Características: Produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite – processo que eleva o leite a 75° C por 15 – 20”), produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com</p>	2,52	3,30	3,50	2,45					2,94	235.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			a legislação. Embalagem de polietileno original de fábrica.											
6 6	100	CX	<p>Leite Zero Lactose (12unid.x1L) - Caixa Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D e C), minerais (ferro e zinco), monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Envasado em embalagens Tetra Pak. Prazo de Validade: Mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p>	38,72	47,40	82,80	46,20	65,88	46,80				54,63	5.463,00
6 7	500	PC T	<p>Lentilha - 500g Ingredientes: Lentilha. Características: média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grãos e cereais. Embalagem primaria, saco plástico atóxico transparentes, resistentes e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 3 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.</p>	4,19	5,33	12,90	9,50	6,99	8,00				7,82	3.910,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

68	2000	KG	<p>Limão Tahiti 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	2,64	4,90	2,98	4,99	2,78	1,36					3,28	6.560,00
69	300	PC T	<p>Louro - 10g Ingredientes: folha de louro. Características: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. D81</p>	1,34	3,86	1,99	2,45	0,99	1,90					2,09	627,00
70	6000	KG	<p>Maçã Fuji 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS</p>	5,42	3,79	7,90	6,90	5,49	4,49	2,89	5,00	4,63	5,17	31.020,00	



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			(características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.												
7 1	3000	PC T	<p>Macarrão Espaguete Fino nº 8 - 1kg Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. CONTEM GLUTEN. Características: macarrão tipo espaguete fino. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem primária: pacote de plásticos. Validade de no mínimo 3 meses após a data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	4,19	3,44	8,75	6,98	3,25	5,90			3,80	5,20	5,19	15.570,00
7 2	3000	PC T	<p>Macarrão Miúdo para Sopa (Ave Maria, Argola, Argolinha, Conchinha) - 1kg Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), ovos, amido, corantes naturais (urucum e cúrcuma). CONTEM GLUTEN. 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 turvá-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 3 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.</p>	3,75	3,72	7,45	6,50	3,25	5,90				5,42	5,14	15.420,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

7 3	3000	PC T	<p>Macarrão Tipo Parafuso - 1kg Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: macarrão de sêmola e vitaminas tipo parafuso (fúsil). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	3,50	8,90	4,79	4,75	5,90			3,80	5,32	5,28	15.840,00
7 4	8000	KG	<p>Mamão Formosa 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	3,11	4,50	3,60			4,66	3,80	5,67		4,22	33.760,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

7 5	3000	KG	<p>Manga Tommy 1ª Qualidade (pesando entre 0,400 a 0,700 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie D73cie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	3,77	3,90	1,95	3,99		4,00	4,56	3,70	11.100,00
7 6	300	PC T	<p>Manjeriço Desidratado - 10g Ingredientes: manjeriço. Características: folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livres de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>	3,37	2,45	2,59	0,99	1,90			2,26	678,00
7 7	5000	PT	<p>Manteiga com Sal - 500g Descrição Geral: Produto obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado, adicionado cloreto de sódio (sal). Ingredientes: creme de leite, Cloreto de sódio (sal) e Corante natural de urucum INS 160 b. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEM E CONTÉM LACTOSE. Armazenagem: Conservar em local seco e arejado. Após aberta, remover o produto da lata, manter sob refrigeração e consumir em até 10 dias.</p>	16,80	13,30	8,45	17,48	12,90			13,79	68.950,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

78	7000	KG	<p>Melancia 1º Qualidade (pesando entre 10 a 15 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade).</p>	1,58	2,02	1,95	1,85	2,25	1,65	1,20	1,97	1,81	12.670,00
79	3000	KG	<p>Melão Amarelo tipo 5 1ª Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	3,16	5,90	2,40	3,99	2,60	2,77	5,40	3,75	11.250,00	



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

83	6000	CX	<p>Ovo Brancos de Galinha Grande (caixa com 12 unid.) - 1º qualidade (pesando entre 0,040 a 0,060 kg cada unidade) Características: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção</p>	4,46	5,26	4,90	5,65	4,50	5,50	4,58	4,78	4,72	4,93	29.580,00
84	3000	KG	<p>Pêra Nacional 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	6,89	9,99	9,60							8,83	26.490,00
85	300	PC T	<p>Polvilho Azedo - 500g Ingredientes: polvilho. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.</p>	3,47	2,95	5,90	6,49	4,99	6,00	5,43			5,03	1.509,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

8 6	300	PC T	<p>Polvilho Doce - 500g Ingredientes: polvilho. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.</p>	3,51	5,15	6,50	5,39	4,99	5,90	6,12			5,37	1.611,00
8 7	2000	UN D	<p>Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		2,04	3,90	1,77	2,99		2,92	0,91	2,00	2,36	4.720,00
8 8	1000	MÇ	<p>Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	2,55	2,48	5,00	2,99	4,50		2,41	2,08	2,84	3,11	3.110,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

8 9	2000	UN D	<p>Sal Refinado Extra Iodado (Cloreto de Potássio) - 1kg Ingredientes: sal refinado extra iodado de potássio, antiemectantes, ferrocianeto de sódio e dióxido de silício. Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.</p>	1,56	1,28	2,99	1,47	1,25	1,50	1,69	0,89	1,65	1,59	3.180,00
9 0	6000	KG	<p>Tangerina Poncã 1º Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		3,03	3,90	2,99	3,99					3,48	20.880,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

9 1	2500	KG	<p>Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	3,02	4,85	4,90	2,68	2,99	3,98	3,75	3,94	3,76	9.400,00
9 2	800	PC T	<p>Trigo de Quibe - 500g Ingredientes: trigo para quibe. Características: Produto obtido do grão de trigo são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.</p>	2,65	2,75	4,39	4,78	3,99	4,00	3,98	3,78	3,79	3.032,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

9 3	800	KG	<p>Vagem 1ª Qualidade Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	6,30	7,50	3,69			9,58	1,43	9,95		6,41	5.128,00
9 4	1000	FR	<p>Vinagre de Maça acidez Aproximado 4 % - 750ml Características técnicas: Fermentado acético de maça, água e conservante INS224.. Acidez aproximada 4,0%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes. Sem corantes e/ou aditivos químicos em perfeitas condições. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	3,59	2,60	6,95	7,49	4,99	4,50		3,26		4,77	4.770,00
T O T A L														2.119.715,50

VALOR MÁXIMO TOTAL: R\$ 2.119.715,50 (dois milhões cento e dezenove mil setecentos e quinze reais e cinquenta centavos).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA :

SECRETARIA	DESPESA FONTE	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1240/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1070/103	0300312365120460273390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1080/104	0300312365120460273390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1370/103	0300512361121960323390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1520/104	0300512361124160333390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			DISTRIBUIÇÃO
--	--	--	--------------

5. **PRAZO DE EXECUÇÃO:** de até 12 (doze) meses;

6. **PRAZO DE VIGÊNCIA:** de até 1 mês após o término do período de execução;

7. **JUSTIFICATIVA:** JUSTIFICA-SE A SOLICITAÇÃO ENCAMINHADA ATRAVÉS DO MEMORANDO Nº 02/2020 DE 20 DE JANEIRO DE 2020, QUE TEM POR OBJETIVO A ABERTURA DE LICITAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, PARA AS INSTITUIÇÕES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES.

A MERENDA ESCOLAR TEM POR OBJETIVO GARANTIR A ALIMENTAÇÃO CORRETA DURANTE O PERÍODO EM QUE OS ALUNOS ENCONTREM NA ESCOLA. PARA ALGUMAS CRIANÇAS A MERENDA ESCOLAR É O ÚNICO ALIMENTO DO DIA POIS, VISA SUPRIR PARCIALMENTE OS REQUISITOS NUTRICIONAIS REFERENTES AO PERÍODO EM QUE ESTE SE ENCONTRA NA ESCOLA.

A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL É PRIMORDIAL PARA OS ALUNOS EM IDADE ESCOLAR, POIS É CAPAZ DE EVITAR OU DIMINUIR DÉFICITS, CARÊNCIAS E EXCESSOS NUTRICIONAIS, ALÉM DE MELHORAR O APROVEITAMENTO ESCOLAR.

A INSTRUÇÃO NORMATIVA ESTABELECE QUE SE PRIORIZE A CONSULTA AO PAINEL DE PREÇOS E DE OUTRAS PREFEITURAS, PORÉM, APÓS PESQUISAS ALGUNS PRODUTOS FORAM ENCONTRADOS COM AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DIFERENTES E ALGUNS NÃO FORAM ENCONTRADOS.

Bandeirantes, 28 DE FEVEREIRO de 2020

VALQUIRIA APARECIDA BONACINI MARTINS
Secretária de Educação e Cultura



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

FORMULÁRIO PADRÃO - PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO PRESENCIAL Nº 12/2020

PROPONENTE:
ENDEREÇO:.....
CNPJ:.....FONE/FAX:(0xx).....
E-MAIL:.....

Ao Sr.
Pregoeiro

Ref.: Edital do Pregão Presencial nº 12/2020- PMB
Processo administrativo nº 30/2020 - PMB

Prezado Senhor

Apresentamos e submetemos à apreciação de V. S^a. nossa proposta de preços relativa à **AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E CMEIS DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR**, pelo menor preço POR ITEM da licitação em epígrafe:

LOTE 1 EXCLUSIVO PARA ME, EPP E MEI:

Nº	QTD	UND	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO	VALOR MÁXIMO TOTAL
01	8000	KG	Carne Bovina - Coxão Mole, cortada em bife de aproximadamente 150g, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg. Características Técnicas: cortada em fatias (bife) de 150g, resfriada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		26,38	211.040,00
02	8000	KG	Carne Bovina (acém) Moída de 1º qualidade, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg. Características Técnicas: carne bovina, resfriada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, embalados em pacotes de no máximo 2kg com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		16,28	130.240,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

03	6500	KG	<p>Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa com Osso, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg</p> <p>Características Técnicas: resfriado até 4°C com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>		6,91	44.915,00	
04	6500	KG	<p>Carne de Frango – Peito Resfriado sem pele e sem osso de 1ª qualidade, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg.</p> <p>Características: Apresentar-se resfriado até 4°C, embalado em saco plástico de polietileno, contendo 1 kg, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>		10,54	68.510,00	
05	2000	KG	<p>Carne de Peixe - Filé de Tilápia sem Espinhos e sem Pele Congelado, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg.</p> <p>Características: de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, congelados a no mínimo 12 graus celsius (-) embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</p>		30,58	61.160,00	
TOTAL MÁXIMO DO LOTE							515.865,00

LOTE 2 ABERTO PARA TODAS EMPRESAS:

Nº	QTD	UND	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO	VALOR MÁXIMO TOTAL
01	10000	UND	<p>Iogurte Diversos Sabores - 1 L</p> <p>Características: consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.</p>		3,65	36.500,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

2	4000	KG	<p>Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>		6,11	24.440,00
3	5000	UND	<p>Abacaxi Perola 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>		4,83	24.150,00
4	1000	KG	<p>Abobrinha Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>		2,85	2.850,00
5	400	PCT	<p>Açafrão em Pó - 30g Características: Açafrão da Terra (Cúrcuma). Acondicionado em embalagem com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. Prazo de Validade: mínimo 3 meses a contar da data de entrega.</p>		2,26	904,00
6	1000	UND	<p>Acelga 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>		3,40	3.400,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

7	10000	UND	<p>Achocolatado em pó com Vitaminas e Minerais - 400g Ingredientes: Açúcar, Cacau em pó, Maltodextrina, Minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), Vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, coлекаliferol e cianocobalamina), Emulsificante lecitina de soja, Aromatizante. Contém glúten. Contém traços 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 intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		4,34	43.400,00
8	6000	PCT	<p>Açúcar Cristal Especial Peneirado - 5kg Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		9,55	57.300,00
9	5000	UND	<p>Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>		2,95	14.750,00
10	1200	KG	<p>Alho Branco Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (pesando entre 0,050 a 0,080 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		19,38	23.256,00
11	3000	UND	<p>Amido de Milho - 1kg Características: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado 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 resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		7,22	21.660,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

12	6000	PCT	<p>Arroz Polido Tipo 1 - 5kg Características Técnicas: Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual 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. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>	12,64	75.840,00
13	300	UND	<p>Aveia em Flocos Finos - 200g Características: Aveia laminada em flocos finos. ALERGICOS: CONTEM AVEIA. CONTEM GLÚTEN. Deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagens: contendo dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005</p>	5,36	1.608,00
14	500	UND	<p>Azeite de Oliva Extra Virgem, 100% óleo de oliva - 500ml Características: Azeite de Oliva Extra Virgem. Acidez máxima: 0,5%. NÃO CONTEM GLÚTEN. Acondicionado em vidro escuro, com tampa de abertura manual, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto .</p>	22,02	11.010,00
15	6000	KG	<p>Banana Nanica 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	2,95	17.700,00
16	4000	KG	<p>Batata Doce Rosada 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	2,25	9.000,00
17	7000	KG	<p>Batata Inglesa Lavada 1º Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	3,26	22.820,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

18	2000	KG	<p>Batata Salsa – Mandioquinha 1ª Qualidade (pesando entre 0,170 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		7,03	14.060,00
19	50	CX	<p>Bebida de Soja Diversos Sabores – (12unid.x1L) Características: Embalagem tetra Pack ou tetra brick asséptica. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter glúten e lactose. Deve apresentar embalagem íntegra, coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem deve conter as seguintes informações: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação.</p>		49,03	2.451,50
20	1000	KG	<p>Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		2,66	2.660,00
21	6000	PCT	<p>Biscoito de Maisena - 400g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico), melhorador de farinha metabissulfato de sódio, estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		4,17	25.020,00
22	8000	PCT	<p>Biscoito de Polvilho - 100g Ingredientes: Polvilho azedo, leite, gordura vegetal hidrogenada, ovo, sal. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		4,35	34.800,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

23	500	PCT	<p>Biscoito Doce sem Lactose - 400g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de leite, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE, E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLUTEN. ALERGICOS: CONTEM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		8,58	4.290,00
24	4000	PCT	<p>Biscoito Integral Doce Leite e Mel - 400g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, margarina, amido, mel, leite em pó integral, soro de leite, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. CONTÉM GLÚTEN. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		8,33	33.320,00
25	4000	PCT	<p>Biscoito Salgado Água e Sal - 400g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		3,81	15.240,00
26	3000	PCT	<p>Biscoito Salgado Integral - 400g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato dissódico, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja. CONTÉM GLÚTEN. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		4,49	13.470,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

27	500	PCT	<p>Biscoito Salgado sem Lactose - 400g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEINA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		7,98	3.990,00
28	8000	PCT	<p>Biscoito Tipo Rosquinha Sabores Diversos - 400g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		4,01	32.080,00
29	4000	UND	<p>Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos; Características Sensoriais: serem frescas; Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho; Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		3,65	14.600,00
30	300	PCT	<p>Camomila - 10g Caracterização: Flor de Camomila, erva seca para chá. Prazo de Validade: mínima de 3 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.</p>		1,89	567,00
31	200	PCT	<p>Canela em Pó - 10g Características: Casca de canela moída. Prazo de Validade: mínima de 3 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.</p>		1,97	394,00
32	1000	PCT	<p>Canjica de Milho Branco tipo 1 - 500g Ingredientes: canjica branca. NÃO CONTEM GLUTEN. Características: classe branca, grupo misturado, subgrupo despelucado, tipo 1, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.</p>		3,46	3.460,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

33	500	PCT	Canjiquinha de Milho - 500g Características: classe amarelo, seco e desolhado, tipo I, 100% milho, acondicionado em embalagens plásticas, isento de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.		2,83	1.415,00
34	3000	KG	Caqui Fuyu 1º qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		7,16	21.480,00
35	5000	KG	Carne Suína – Lombo cortado em fatias de aproximadamente 150g sem pele e sem osso, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg. Características: carne suína, sem pele e sem osso, resfriada até 4°C. De 1ª Qualidade. Embalagem de no Máximo 2 kg, embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.		15,04	75.200,00
36	3000	KG	Cebola Pêra Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		3,48	10.440,00
37	5000	KG	Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		2,64	13.200,00
38	7000	CX	Chá de Erva Mate Tostado - 250g Ingredientes: Folhas e talos de mate tostado (Ilex paraguariensis St. Hil.). Características: embalagem intacta com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 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.		6,52	45.640,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

39	1000	MÇ	<p>Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		2,91	2.910,00
40	2000	KG	<p>Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		3,21	6.420,00
41	2000	PCT	<p>Condimento Colorífico em Pó de 1ª Qualidade (Colorau em Pó) - 500g Ingredientes: Fubá, Semente De Urucum E Óleo Vegetal. ALERGICOS: PODE CONTER GLUTEN, DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. Características: constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>		5,59	11.180,00
42	3000	UND	<p>Couve Flor 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		4,23	12.690,00
43	300	PCT	<p>Erva Doce - 10g Ingredientes: Erva-doce-nacional (Foeniculum vulgare Mill.) – frutos. NÃO CONTEM GLUTEN. Características: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente.</p>		1,92	576,00
44	400	PCT	<p>Ervilha 500g Ingredientes: Ervilha. Características: média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grãos e cereais. Embalagem primaria, saco plástico atóxico transparentes, resistentes e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 3 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.</p>		7,30	2.920,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

45	1000	MÇ	Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		2,55	2.550,00
46	9000	UND	Extrato de Tomate Concentrado - 340 A 350g Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. NÃO CONTEM GLUTEN. Embalagem: Deve estar intacta, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.		3,52	31.680,00
47	1000	PCT	Farinha de Mandioca em Flocos/Biju - 1kg Características: Farinha de mandioca flocada 100% natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.		5,56	5.560,00
48	1000	PCT	Farinha de Milho em Flocos - 1kg Características Técnicas: Farinha de milho amarela. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.		4,62	4.620,00
49	4000	PCT	Farinha de Trigo Tipo 1 Especial - 5kg Ingredientes: Farinha de Trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são 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 de polietileno transparente, atóxica, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.		11,60	46.400,00
50	8000	PCT	Feijão Carioca/Carioquinha tipo 1 - 1kg Características Técnicas: Feijão, classe cores, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.		5,76	46.080,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

51	2500	UND	Fermento Químico em Pó - 100g Ingredientes: Amido de milho geneticamente modificado, bicarbonato de sódio, fosfato monocíclico e carbonato de cálcio. Características técnicas: Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.		2,73	6.825,00
52	3000	PCT	Fubá de Milho - 1kg Ingredientes: Fubá Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico. Características: Isento de materiais terrosos, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, embalado em pacote hermético. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.		2,59	7.770,00
53	4000	UND	Gelatina em Pó Sabores Diversos com Açúcar - 25 a 35g Ingredientes: Açúcar, gelatina, sal, vitamina C, regulador de acidez citrato de sódio e ácido fumárico, edulcorantes: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, aromatizante e corantes artificiais: bordeaux s e amarelo crepúsculo. Características: Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Sabores diversos. Prazo de validade: mínimo de 3 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		1,03	4.120,00
54	2000	KG	Goiaba Vermelha 1ª qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		5,21	10.420,00
55	300	PCT	Grão de Bico - 500g Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substancias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica, com umidade máxima de 15% por peso. Acondicionamento em saco de polietileno. Prazo de validade mínimo de 3 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.		9,10	2.730,00
56	300	PCT	Hortelã -10g Ingredientes: Hortelã (Mentha Piperita L.) folhas e ramos desidratado. Prazo de validade mínimo de 3 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.		2,37	711,00
57	2000	KG	Inhame 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		5,84	11.680,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

58	5000	KG	<p>Laranja Pêra 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		1,93	9.650,00
59	100	CX	<p>Leite de Soja (12unid. x 1L) - Caixa Ingredientes: água; grãos de soja; açúcar invertido; minerais cálcio e zinco; açúcar; sal; vitaminas E; B2; B6; A; ácido fólico; D e B12; estabilizantes citrato trissódico; goma gelana e goma xantana; aromatizante; emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Embalagem tetra pak, contendo a tabela de informação nutricional, validade, nome do produto, número do lote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.</p>		61,75	6.175,00
60	80000	UND	<p>Leite Pasteurizado Integral - 1L. Ingredientes: leite integral, tipo B. Características: Produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite – processo que eleva o leite a 75° C por 15 – 20”), produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de polietileno original de fábrica.</p>		2,94	235.200,00
61	100	CX	<p>Leite Zero Lactose (12unid.x1L) - Caixa Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D e C), minerais (ferro e zinco), monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Envasado em embalagens Tetra Pak. Prazo de Validade: Mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p>		54,63	5.463,00
62	500	PCT	<p>Lentilha - 500g Ingredientes: Lentilha. Características: média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grãos e cereais. Embalagem primária, saco plástico atóxico transparentes, resistentes e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 3 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.</p>		7,82	3.910,00
63	2000	KG	<p>Limão Tahiti 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		3,28	6.560,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

64	300	PCT	Louro - 10g Ingredientes: folha de louro. Características: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. D81		2,09	627,00
65	6000	KG	Maçã Fuji 1º Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		5,17	31.020,00
66	3000	PCT	Macarrão Espaguete Fino nº 8 - 1kg Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. CONTEM GLUTEN. Características: macarrão tipo espaguete fino. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem primária: pacote de plásticos. Validade de no mínimo 3 meses após a data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		5,19	15.570,00
67	3000	PCT	Macarrão Miúdo para Sopa (Ave Maria, Argola, Argolinha, Conchinha) - 1kg Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), ovos, amido, corantes naturais (urucum e cúrcuma). CONTEM GLUTEN. 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 turvá-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 3 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.		5,14	15.420,00
68	3000	PCT	Macarrão Tipo Parafuso - 1kg Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: macarrão de sêmola e vitaminas tipo parafuso (fúsil). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.		5,28	15.840,00
69	8000	KG	Mamão Formosa 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		4,22	33.760,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

70	3000	KG	<p>Manga Tommy 1ª Qualidade (pesando entre 0,400 a 0,700 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		3,70	11.100,00
71	300	PCT	<p>Manjeriço Desidratado - 10g Ingredientes: manjeriço. Características: folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livres de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>		2,26	678,00
72	5000	PT	<p>Manteiga com Sal - 500g Descrição Geral: Produto obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado, adicionado cloreto de sódio (sal). Ingredientes: creme de leite, Cloreto de sódio (sal) e Corante natural de urucum INS 160 b. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEM E CONTÉM LACTOSE. Armazenagem: Conservar em local seco e arejado. Após aberta, remover o produto da lata, manter sob refrigeração e consumir em até 10 dias.</p>		13,79	68.950,00
73	7000	KG	<p>Melancia 1ª Qualidade (pesando entre 10 a 15 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade).</p>		1,81	12.670,00
74	3000	KG	<p>Melão Amarelo tipo 5 1ª Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		3,75	11.250,00
75	1500	UND	<p>Morango cumbuca com aprox. 250g Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de</p>		4,57	6.855,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			alimentos), Resolução SESA 748/2014.			
76	6000	UND	Óleo de Soja Refinado - 900ml 100% Natural Ingredientes: Óleo refinado de soja e antioxidante ácido cítrico. 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: condicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.		3,66	21.960,00
77	300	PCT	Orégano Desidratado - 100g Características: Orégano desidratado com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.		5,25	1.575,00
78	6000	CX	Ovo Brancos de Galinha Grande (caixa com 12 unid.) - 1ª qualidade (pesando entre 0,040 a 0,060 kg cada unidade) Características: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção		4,93	29.580,00
79	3000	KG	Pêra Nacional 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		8,83	26.490,00
80	300	PCT	Polvilho Azedo - 500g Ingredientes: polvilho. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.		5,03	1.509,00
81	300	PCT	Polvilho Doce - 500g Ingredientes: polvilho. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.		5,37	1.611,00
82	2000	UND	Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		2,36	4.720,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

83	1000	MÇ	<p>Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		3,11	3.110,00
84	2000	UND	<p>Sal Refinado Extra Iodado (Cloreto de Potássio) - 1kg Ingredientes: sal refinado extra iodado de potássio, antiemectantes, ferrocianeto de sódio e dióxido de silício. Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.</p>		1,59	3.180,00
85	6000	KG	<p>Tangerina Poncã 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		3,48	20.880,00
86	2500	KG	<p>Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		3,76	9.400,00
87	800	PCT	<p>Trigo de Quibe - 500g Ingredientes: trigo para quibe. Características: Produto obtido do grão de trigo são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.</p>		3,79	3.032,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			Vagem	1ª	Qualidade		
88	800	KG	Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.			6,41	5.128,00
89	1000	FR	Vinagre de Maça acidez Aproximado 4 % - 750ml Características técnicas: Fermentado acético de maça, água e conservante INS224.. Acidez aproximada 4,0%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes. Sem corantes e/ou aditivos químicos em perfeitas condições. Prazo de Validade: Mínimo de 3 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.			4,77	4.770,00
			TOTAL MÁXIMO DO LOTE				1.603.850,50

VALOR MÁXIMO TOTAL: R\$ 2.119.715,50 (dois milhões cento e dezenove mil setecentos e quinze reais e cinquenta centavos).

O preço total do ITEM, fixo e sem reajuste, proposto para Fornecimento do objeto é de R\$ (inserir o valor total da proposta) ((inserir o valor por extenso)).

O prazo de validade da proposta é de **(mínimo 60(sessenta) dias)**.

O prazo de execução do objeto dos referidos itens serão de 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato.

Declara, expressa referência de submissão da proposta ao edital, que nos preços mantidos na proposta escrita e naqueles que porventura vierem a ser ofertados através de lances verbais, estão incluídos todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros de quaisquer natureza que se fizerem indispensáveis à perfeita contratação do objeto da licitação; o Município de Bandeirantes-PR não admitirá qualquer alegação posterior que vise ao ressarcimento de custos não considerados na proposta feita pelo licitante sobre os preços cotados.

Obs: (Caso a proposta for efetuada via sistema eletrônico será exigido esta declaração em papel a parte, dentro do envelope 01 – Proposta de Precos, conforme ANEXO V).

....., de..... de 2020.

(Razão social, nome responsável legal, nº RG e CPF e assinatura do responsável legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO V

(MODELO)

PROPONENTE:

ENDEREÇO.....

CNPJ:.....FONE/FAX:(0xx)

DECLARAÇÃO

Declaro que em expressa referência de submissão da proposta ao edital, que nos preços mantidos na proposta escrita e naqueles que porventura vierem a ser ofertados através de lances verbais, estão incluídos todos os encargos e custos adicionais, tributos, despesas pessoais, insumos, seguros, transportes, danos materiais a terceiro e outros de quaisquer natureza que se fizerem indispensáveis à perfeita contratação do objeto da licitação na modalidade Pregão Presencial 12/2020-PMB, correrão pelas peças do proponente licitante vencedor, ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades decorrentes da entrega do objeto, bem como de possíveis fatos supervenientes ou de força maior:

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

....., de..... de 2020.

(carimbo, nome, nº RG e CPF, e assinatura do responsável legal)

(Apresentar esta declaração somente a empresa que fizer a Proposta de Preços através do sistema eletrônico de proposta. Anexar a proposta dentro do envelope 01



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO VI

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA (Modelo)

Atestamos, para todos os fins de direito, que a empresa
Estabelecida nan°, bairro
....., CEP....., na cidade de
.....estado do, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa
Jurídica – CNPJ nº, é nosso fornecedor de (descrever os objetos
fornecidos), que declaram estar apta a cumprir com o objeto licitado, nada tendo que a desabone.

Por ser verdade, firmamos a presente,

....., de..... de 2020

(Assinatura do Servidor do órgão da Administração Pública ou responsável pela empresa)

Nome legível

Cargo

OBSERVAÇÃO: Este modelo serve apenas como referência, não sendo obrigatória a apresentação de atestado de capacidade técnica idêntico, desde que o atestado apresentado possua todas as informações constantes deste modelo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ

ANEXO VI

APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA

PROPONENTE:
ENDEREÇO.....
CNPJ:.....FONE/FAX:(0xx)

DECLARAÇÃO

Declaramos, para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Presencial n.º 12/2020-PMB, instaurado pelo MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR que possuímos Conta Corrente/Poupança em instituição financeira conforme descrição abaixo:

Banco:
Agência n.º:
Nome da agência:
Cidade da agência:
Endereço da agência:
Conta n.º:
Titular:
Data de abertura:

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

....., de..... de 2020.

(carimbo, nome, n.º RG e CPF, e assinatura do responsável legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO VIII

MINUTA DO CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS

CONTRATO Nº __/2020 - PMB

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 12/2020 - PMB.

Pelo presente instrumento, o MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Frei Rafael Proner, nº 1.457 Centro, nesta cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o nº 76.235.753/0001-48, neste ato representado pelo Prefeito Municipal o Sr. _____, _____, _____, _____ e _____ nesta cidade de Bandeirantes PR, na _____ nº _____, portador da Cédula de Identidade RG _____, expedida pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Paraná e inscrito no Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda sob o nº _____, abaixo assinado, doravante designado **CONTRATANTE** de um lado e, de outro a empresa _____ estabelecida na cidade de _____, Estado de(o) ____, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o nº _____, neste ato representada por seu _____, o Sr _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____, expedida pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do _____ e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº _____, doravante designada **CONTRATADA**, estando as partes sujeitas as normas da Lei 10.520/02 e subsidiariamente a Lei 8.666/93 e suas alterações subsequentes, ajustam o presente Contrato de Aquisição de Materiais, decorrência do **PREGÃO PRESENCIAL - Edital nº 12/2020**, mediante as seguintes cláusulas e condições a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

§1º O presente instrumento tem como por objeto a **AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E CMEIS DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR**, com prazo de execução de 12 (doze) meses, conforme ANEXO IV – Proposta de Preços do Edital de Pregão Presencial nº 12/2020, devidamente homologado pelo CONTRATANTE em __/__/2020.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR CONTRATUAL:

§1º Pelo fornecimento do objeto ora contratado, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total de R\$__(_____), mediante apresentação de nota fiscal, após a entrega do(s) produto(s).

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO:

§1º O pagamento será realizado em até 30 dias após a entrega da nota fiscal, mediante depósito bancário ou transferência *online* entre contas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

§2º Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento será de 5 (cinco) dias a partir da sua reapresentação.

§3º A despesa decorrente da contratação do objeto desta licitação correrá por conta das seguintes dotações orçamentárias:

SECRETARIA	DESPESA FONTE	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1240/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1070/103	0300312365120460273390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1080/104	0300312365120460273390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1370/103	0300512361121960323390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1520/104	0300512361124160333390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO

CLÁUSULA QUARTA – DOS REAJUSTES:

§1º Os valores estabelecidos na licitação são fixos e irredutíveis, com exceção de superveniência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculadas – capazes de retardar ou impedir a execução do ajuste – ou ainda de casos de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, com a configuração de álea econômica extraordinária e extracontratual, hipóteses nas quais será mantido o equilíbrio econômico-financeiro inicial contratado.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO E VIGÊNCIA:

§1º. O período de execução do objeto será de até 12 (doze) meses.

§2º. Caso seja o contrato prorrogado e sua execução/vigência exceda a execução e vigência, os preços poderão ser revisados segundo índice IGP-M.

§3º. O período de vigência do contrato será de até 01 (um) mês após o término do prazo de execução.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E ENTREGA DO OBJETO:

§1º Constatada a necessidade dos produtos, o Departamento de Compras da Prefeitura Municipal, emitirá ordem de compra, bem como o respectivo preço registrado, e fará a solicitação do mesmo ao licitante vencedor;

§2º Os itens serão solicitados, conforme requisição/solicitação do Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR e deverão ser entregues no local destinado e na data certa das 08:00h as 11:00h e das 13:00 h as 16:00h.

§3º Os itens deverão ser entregues no máximo em 02 (dois) dias úteis após solicitação e em local determinado pelo Departamento de Compras do Município de Bandeirantes-PR;

§4º O item deverá ser entregue sem ônus ou qualquer despesa de locomoção para a Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR;

§5º Na entrega dos itens, o mesmos serão vistoriados, verificando, se atendem às especificações solicitadas no ANEXO IV do Edital 12/2020 – PMB, caso estiver em desacordo com as especificações, será rejeitado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

§6º No caso de rejeição, o licitante deverá providenciar a imediata substituição, sob pena de ser aplicada a multa estabelecida no subitem 11.2, ficando sob sua responsabilidade todos os custos da operação de manutenção, deslocamento; neste caso a Prefeitura não se responsabilizará pelo pagamento dos custos adicionais.

§7º A não entrega do item licitado no prazo previsto, implicará na aplicação das penas previstas no Item 11 deste Edital.

§8º As embalagens devem ser entregues com a marca e nome dos ingredientes utilizados na fabricação dos produtos, o lote e informações nutricionais, a data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega, não estar amassada, rasgada, estufada.

§9º As carnes bovinas, suínas, frango e peixe devem ser entregues:

§10 Resfriadas, sem gordura, cor vermelha cereja (bovina), firme e com odor agradável;

§11 Resfriada, sem gordura (suína), cor e odor característicos;

§12 Resfriadas, coloração clara (frango), firme e com odor agradável;

§13 Congelada, coloração clara (peixe), firme e com odor agradável;

§14 Embalagem intacta, saco polipropileno reforçado, embalados em pacote de no máximo 2 kg para as carnes bovinas, suína, peixe e 1 kg para peito de frango e coxa e sobrecoxa, especificação de peso em cada pacote, rotulagem contendo informações de peso, data de processamento, data de validade, mínimo de 3 meses a partir da data de entrega, carimbo de inspeção estadual ou federal.

§15 Durante a execução do contrato, a qualquer tempo, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise-microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos agrotóxicos (pesticidas, antibióticos), conforme legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Caso os alimentos estejam fora das especificações deste edital e da legislação pertinente, a entrega será suspensa até a regularização, sem direito a entrega retroativa, podendo o fornecedor ter seu contrato rescindido no caso de não correção da falha ou reincidência.

§16 Os gêneros entregues, conforme o tipo deverão atender ao disposto no edital e na legislação pertinente em vigor, estabelecida pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

14.11. Os gêneros entregues, conforme o tipo deverão atender ao disposto no edital e na legislação pertinente em vigor, estabelecida pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

14.12. No que tange ao transporte dos gêneros, vigoram as seguintes legislações: Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84, Resolução Estadual nº 19 de 02/05/90, Resolução ANVISA nº 275 de 21/10/02, Portaria MS nº 326 de 30/07/97, Portaria MAPA nº 368 de 04/09/97, Portaria MS nº 1428 de 26/11/93 e Portaria SVS/MS 326/1997. Todos os alimentos devem apresentar-se dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL:

§1º A rescisão contratual poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, nos seguintes casos:

- a) não cumprimento das cláusulas contratuais nas condições e prazos especificados;
- b) cumprimento irregular de cláusulas contratuais diante das condições e prazos especificados;
- c) subcontratação total do objeto deste contrato, associação da CONTRATADA com outrem, cessão ou transferência, total ou parcial, bem como fusão, cisão ou incorporação;
- d) cometimento reiterado de faltas na execução do contrato;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- e) decretação de falência ou instauração de insolvência civil;
- f) dissolução da sociedade da CONTRATADA;
- g) alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudiquem a execução do contrato;
- h) ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovadas, desde que impeditivas à execução do contrato;
- i) amigável, por acordo entre as partes, diante da conveniência do contratante.

§2º Pela CONTRATADA:

20.1. Entregar os gêneros alimentícios conforme condições, prazos, preços, tipo, padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste instrumento cumprindo a legislação sanitária pertinente, já especificado no item 14 desse edital, substituindo os alimentos que apresentarem alterações dentro do prazo de validade, sob pena de não receberem os pagamentos.

20.2 Executar o objeto contratual em estrita conformidade com as especificações exigidas, atentando-se, ainda, aos critérios de controle e manutenção da qualidade dos gêneros.

20.3. Responder por quaisquer danos causados diretamente ao item licitado ou a outros bens de propriedade do Município de Bandeirantes-PR-, quando esses tenham sido ocasionados pelo licitante vencedor na execução do objeto;

20.4. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, desde que praticada pelo licitante vencedor na execução/ entrega do item licitado;

20.5. Apurada em qualquer tempo, divergência entre as especificações pré-fixadas e o serviço efetuado, serão aplicados ao fornecedor sanções previstas neste edital e na legislação vigente;

20.6. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do contrato firmado;

20.7 A contratada deverá manter as mesmas condições habilitatórias, em especial, no que se refere à regularidade junto à Secretaria da Receita Federal, Caixa Econômica Federal e Tribunal Superior do Trabalho mediante apresentação das respectivas certidões negativas, durante toda a execução do objeto, para a emissão de pagamento e aditivos de quaisquer naturezas;

20.8 A contratada obriga-se a manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

20.9 A licitante deverá ser responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes relativos ao objeto proposto.

20.10 Ainda quando do fornecimento do objeto, a(s) Nota(s) Fiscal(is) da(s) empresa(s) contratada(s), deverá(ão) estar com o CNPJ e Razão Social rigorosamente iguais aos apresentados nos documentos de Habilitação.

20.11. Não será aceito, sob nenhuma hipótese, mudança de CNPJ nas notas fiscais entregues referentes ao objeto, sob pena desclassificação da empresa vencedora.

20.12. Corrigir quaisquer falhas apontadas pela fiscalização do contrato.

§3º Pela CONTRATANTE:

- a) Comunicar à licitante qualquer falha e/ou irregularidade na execução do objeto.
- b) Atestar a(s) Nota(s) Fiscal(is) correspondente(s), por intermédio da comissão de recebimento para esse fim.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- c) Cumprir as exigências legais a esta pertinentes, relativas ao objeto contratado, oriundo desta licitação.
- d) Prestar os esclarecimentos necessários à contratada, visando o bom desempenho das atividades oriundas do fornecimento do objeto.
- e) Efetuar o pagamento devido à licitante, pela execução do objeto, conforme prazo e condição descrito no presente edital. No caso de inadimplência o pagamento será corrigido pelo Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M).
- f) O Município de Bandeirantes-PR, pode solicitar, a seu critério, esclarecimentos e informações complementares.
- g) Requisitar o fornecimento previsto no contrato e em sua proposta, exigindo da contratada o fiel cumprimento dos deveres e obrigações assumidos.
- h) Aplicar penalidades, quando verificado o inadimplemento de qualquer obrigação contratual.
- i) Rejeitar no todo, o item que a licitante vencedora executar fora das especificações do edital pregão presencial nº 12/2020 - PMB.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES:

§1º Sem prejuízo do previsto no art. 87 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA ficará sujeita à multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato.

Parágrafo único. As multas legais e a prevista neste contrato não eximem a CONTRATADA, ainda, da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que venha a acarretar ao CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – DOS CASOS OMISSOS:

§1º Fazem parte integrante deste contrato, independente de transcrição, as condições estabelecidas no Edital de Pregão Presencial nº 12/2020 - PMB e as normas contidas na Lei nº 8.666/93 a qual será aplicada aos casos omissos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DESPESAS EXTRAS:

Parágrafo Único - Fica estabelecido que a CONTRATADA arcará com todas as despesas de entrega do item licitado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO:

§1º Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e execução do objeto contratual.

§2º Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

- a) **“Prática corrupta”**: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) **“Prática fraudulenta”**: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- c) **“Prática colusiva”**: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitado, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
- d) **“Prática coercitiva”**: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;
- e) **“Prática obstrutiva”**: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

§3º Na hipótese de financiamento, parcial o integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de um contrato financiado pelo organismo.

§4º Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipóteses de o contrato vier a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO:

§1º Fica eleito o foro da Comarca do Município de Bandeirantes, Estado do Paraná, para dirimir quaisquer dúvidas e/ou procedimentos relacionados com o cumprimento deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

§1º Fazem parte integrante deste contrato, independente de transcrição, as condições estabelecidas na licitação respectiva e as normas contidas na Lei nº 8.666/93, a qual será aplicada aos casos omissos. E por estarem de acordo com as condições estabelecidas, assinam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e valor, na presença de duas testemunhas.

_____, ____ de _____ de 2020.

CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas:

Testemunha 01

Testemunha 02



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO IX

EXTRATO DO CONTRATO (Publicação)

CONTRATO Nº ____/2020 PMB

PREGÃO PRESENCIAL Nº 12/2020-PMB

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 30/2020 – PMB

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES, ESTADO DO PARANÁ

CONTRATADA: _____

OBJETO: AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E CMEIS DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR

VALOR:

DOTAÇÃO:

SECRETARIA	DESPESA FONTE	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1240/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1070/103	0300312365120460273390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1080/104	0300312365120460273390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1370/103	0300512361121960323390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1520/104	0300512361124160333390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO

PRAZO DE EXECUÇÃO: O período de execução do objeto será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, tendo eficácia legal no primeiro dia após a assinatura do contrato por ambas as partes.

PRAZO DE VIGÊNCIA O período de vigência do contrato será de até 01 (hum) mês após o término do prazo de execução.

Bandeirantes, ____ de _____ de 2020

CONTRATANTE

CONTRATADO



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO X

PROCEDIMENTO PARA PROPOSTA DE PREÇOS

- Para efetuar o Download do programa” PROPOSTA DE PREÇOS”.

- Criar uma “PASTA DE TRABALHO” a qual sugerimos que formate com o nome:

Exemplo: PROPOSTA DE PREÇOS

- Entre no site www.bandeirantes.pr.gov.br do MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR.

Clique em “Downloads” o qual arremeterá o usuário a página DOWNLOADS MAIS PROCURADOS, clicar no ícone (ES PROPOSTA - Programa para Licitações) e efetuar o download automaticamente:

- Aberta a janela, clique em Salvar, e salve esse aplicativo “EsProposta.exe” dentro da pasta PROPOSTA DE PREÇOS que foi criada.

- Após o arquivo salvo Descompactar dentro da pasta criada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES


ESTADO DO PARANÁ

Obs. Para descompactar clique com o botão direito do mouse em cima do aplicativo e depois em Sxtract Here, e aparecera o aplicativo EsProposta.exe, conforme desenho abaixo.



Es Proposta

- **RETIRADA E OU SOLICITAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS:** Entrar no ícone “Licitações” na página inicial do sitio eletrônico Município de Bandeirantes-PR, aparecerá os processos licitatórios a serem realizados e os já realizados. Clicar no processo licitatório de interesse, e abrira o aviso, o edital e a proposta eletrônica ou solicitar através do e-mail licitacao@bandeirantes.pr.gov.br. Após retirada proposta, deverá ser copiada e salva na pasta onde foi salvo o programa EsProposta.exe baixado.

- Para preencher a PROPOSTA DE PREÇOS, Clique em cima do ESprop.exe () , o qual abrirá o programa/aplicativo, clique em Arquivo Proposta em cima dos 3 pontinhos, abrira aplicativo com o nome do pregão, logo em seguida clique 2 vezes em cima do nome do pregão e aparecera os ITEMS e produtos com uma faixa azul, clique em cima dela e abrira a proposta (OBS. Se for POR ITEMS e tiver mais de um clicar em cima do respectivo ITEM e ele abrira também), após aberto, deverá ser preenchido com valor unitário e marca do produto, após clique em dados do fornecedor preencher os dados solicitados referente a empresa (nome razão social da empresa), depois clique em representante também preencha os dados referente ao representante legal da empresa e por último quadro societário da empresa (cadastrar todos os sócios)

- Em seguida grava a proposta e imprime a mesma, assine e aplique o carimbo padronizado do CNPJ da empresa (Deverá ser inserido no envelope 01 proposta de preço).

- Depois feche o programa, entre novamente na pasta Proposta de Preços, clique com o lado direito do mouse em cima da pasta de proposta enviada por e-mail e já lançada os valores COPIE e salve essa proposta de preferência em PEN-DRIVE ou também pode ser em CD, para nos remeter no dia do abertura e julgamento da licitação através do representante legal da empresa ou junto com os envelopes para lançarmos a proposta de preços no sistema da Prefeitura.

OBS. Qualquer dúvida, favor entrar em contato pelo fone (43) 3542-4525 – ramal 224 – setor de Licitações.