



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 137/2020-PMB

Bandeirantes-PR, 26 de agosto de 2020.

Ref.: Dispensa de Licitação - 75/2020-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR

### PROCESSO ADMINISTRATIVO

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020**

#### RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ESTIMATIVA DE CONSUMO).

Nº	QTD	UND	ITEM	DESCRIÇÃO	Vr unit	Vr total
1	500	unid.	ABACAXI PEROLA	Alimento de 1º qualidade: 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).	4,28	<b>2.140,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

2	2000	kg	ABOBORA /KABOTIA /MORANGA	<p>Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. 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; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	2,84	<b>5.680,00</b>
3	2000	kg	ABOBRINHA VERDE	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	2,92	<b>5.840,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

4	500	kg	ABOBRINHA VERDE ORGANICA	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.</p>	2,94	<b>1.470,00</b>
5	3000	kg	AIPIM/ MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA.	<p>Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. 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; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional).RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	4,00	<b>12.000,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

6	3000	kg	BANANA NANICA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	2,70	<b>8.100,00</b>
7	500	kg	BATATA DOCE	<p>Batata Doce 1ª Qualidade: Caracterização: devem ser procedentes 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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).</p>	2,69	<b>1.345,00</b>
8	500	kg	BERINGELA	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3,53	<b>1.765,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

9	1000	kg	BETERRABA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,85	<b>2.850,00</b>
10	500	kg	BETERRABA ORGANICA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.	4,25	<b>2.125,00</b>
11	800	kg	CEBOLA	Cebola Pêra Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º 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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).	4,02	<b>3.216,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

12	300	kg	CEBOLINHA VERDE	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).os ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	9,13	<b>2.739,00</b>
13	3000	kg	CENOURA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,97	<b>8.910,00</b>
14	500	kg	CHUCHU	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,89	<b>1.445,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

15	1000	kg	COUVE MANTEIGA	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 do tamanho. Textura, Cor, 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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	7,26	<b>7.260,00</b>
16	3000	kg	LARANJA PERA	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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).	2,36	<b>7.080,00</b>
17	2000	kg	LIMÃO	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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).	3,54	<b>7.080,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

18	2000	kg	MANGA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	4,41	<b>8.820,00</b>
19	8000	kg	MARACUJA AZEDO	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	6,13	<b>49.040,00</b>
20	4000	kg	MARACUJA DOCE	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	6,46	<b>25.840,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

21	300	kg	MEL DE ABELHA	<p>Caracterização: Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Características sensoriais: Próprias. Textura: Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor: Levemente amarelada a castanho escura. Aroma: Adocicado. Matéria estranha prejudicial ou não à saúde: Ausência. Resíduos de agrotóxicos e de antibióticos: Em atendimento aos requisitos do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA). Referências: RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional). RDC 14 de 2014 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância). Resolução CNNPA 12/78 – ANVISA/MS REVOGADA pela RDC Nº 272 22/09/2005 (Regulamento técnico para produtos vegetais, frutas e cogumelos). INSTRUÇÃO NORMATIVA 11 DE 20/10/2000 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel). Validade: Mínima 24 meses. Embalagem primária: Embalagem, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Embalagem com capacidade de até 1 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo devem constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência. Deverá atender a RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02.</p>	32,89	<b>9.867,00</b>
----	-----	----	---------------------	---	-------	-----------------



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

22	3000	kg	MILHO VERDE Até 3 PALHAS	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	6,32	<b>18.960,00</b>
23	2000	kg	MORANGO	<p>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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade). RDC 175/03 - ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 - ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional), RDC 359/03 - ANVISA/MS (Porções de Alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC 259/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional). Embalagem transparente em conteúdos de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	19,41	<b>38.820,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

24	500	kg	MORANGO ORGANICO	<p>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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 175/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional), RDC 359/03 – ANVISA/MS (Porções de Alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC 259/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional). Embalagem transparente em conteúdos de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Certificado orgânico ou Agroecológico.</p>	22,09	<b>11.045,00</b>
25	2000	kg	PEPINO	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3,50	<b>7.000,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

26	1000	kg	PIMENTÃO	Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características sensoriais: Serem frescos. 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 das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	6,04	<b>6.040,00</b>
27	2000	kg	REPOLHO	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 do tamanho. Textura, de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Cor, 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	2,72	<b>5.440,00</b>
28	500	kg	REPOLHO ORGANICO	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 do tamanho. Textura, de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Cor, 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. Certificado orgânico ou Agroecológico.	2,70	<b>1.350,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

29	6000	L	SUCO DE UVA INTEGRAL	Caracterização: Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “integral” ou “simples” será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004). É a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva ( <i>Vitis ssp.</i> ), através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar. Pesos líquidos declarados no rótulo: Mínimo 99% (tolerável). Características sensoriais, Textura, Aroma: Próprias. Cor: Vinho, rosado ou translúcido (branco). Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de matérias estranhas à fruta. Corantes, Conservantes artificiais: Ausentes. Validade: Mínimo 6 meses. Embalagem Primária: Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Referências: MAPA Portaria 55 de 27/07/2004 (Complementações dos padrões de Identidade e qualidade do vinho e dos derivados da uva e do vinho). RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância). RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional). Decreto Nº 8.198, de 20/02/14 (produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho). Instrução Normativa Nº 01, de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura (Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de Identidade e qualidade para polpa de fruta).	12,14	<b>72.840,00</b>
----	------	---	----------------------	--	-------	------------------



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

30	1000	kg	TANGERINA PONCÃ	<p>1º qualidade: 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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade).</p>	3,59	<b>3.590,00</b>
31	5000	kg	TOMATE	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	4,23	<b>21.150,00</b>
32	2000	kg	TOMATE CEREJA	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	8,14	<b>16.280,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

33	500	kg	TOMATE CEREJA ORGANICO	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.	7,95	<b>3.975,00</b>
34	8000	kg	UVA NIAGARA	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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).	6,96	<b>55.680,00</b>
35	500	kg	UVA NIAGARA ORGANICA	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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). Certificado orgânico ou Agroecológico.	6,52	<b>3.260,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

36	1000	kg	VAGEM	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	8,75	<b>8.750,00</b>
<b>Soma Total</b>						<b>448.792,00</b>

Origem: Município de Bandeirantes – Secretaria de Educação e Cultura.

Súmula: aferidas as formalidades legais e concluída pela dispensa da licitação nº 75/2020-PMB e na forma legal.

Valquiria Aparecida Bonacini Martins  
Secretária de Educação e Cultura



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 137/2020-PMB

Bandeirantes-PR, 26 de agosto de 2020.

Ref.: Dispensa de Licitação - 75/2020-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR

Prezado Senhor

Venho através da presente, solicitar a esta consultoria que emita posicionamento quanto à possibilidade de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020**, através do tipo de procedimento em referência, com prazo de fornecimento de 12(doze) meses, conforme facultado pelo artigo 24 da Lei nº 8.666/93 e Parágrafo 1º do artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, e Resoluções/FNDENºS. 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes.

INFORMO QUE O PRESENTE PROCESSO DE DISPENSA DECORRE DO CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 04/2020.

Sem outro particular, aproveitamos o ensejo para reiterar-lhes nossos protestos de alta estima e distinta consideração.

Atenciosamente,

Marcos de Moraes  
Presidente da Comissão de Licitações

Á Assessoria Jurídica do Município de Bandeirantes-PR  
Rua Frei Rafael Proner nº 1457 - Centro  
CEP: 86.360-000 - BANDEIRANTES – PR  
Caixa Postal 281



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 137/2020-PMB

Bandeirantes-PR, 26 de agosto de 2020.

Ref.: Dispensa de Licitação - 75/2020-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR

### DEPARTAMENTO DE COMPRAS:

Conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020**, vimos informar que os valores são compatíveis com os praticados no mercado.

#### RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ESTIMATIVA DE CONSUMO).

Nº	QTD	UND	ITEM	DESCRIÇÃO	Vr unit	Vr total
1	500	unid.	ABACAXI PEROLA	Alimento de 1º qualidade: 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).	4,28	<b>2.140,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

2	2000	kg	ABOBORA /KABOTIA /MORANGA	<p>Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. 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; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	2,84	<b>5.680,00</b>
3	2000	kg	ABOBRINHA VERDE	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	2,92	<b>5.840,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

4	500	kg	ABOBRINHA VERDE ORGANICA	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.</p>	2,94	<b>1.470,00</b>
5	3000	kg	AIPIM/ MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA.	<p>Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. 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; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional).RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	4,00	<b>12.000,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

6	3000	kg	BANANA NANICA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	2,70	<b>8.100,00</b>
7	500	kg	BATATA DOCE	<p>Batata Doce 1ª Qualidade: Caracterização: devem ser procedentes 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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).</p>	2,69	<b>1.345,00</b>
8	500	kg	BERINGELA	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3,53	<b>1.765,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

9	1000	kg	BETERRABA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,85	<b>2.850,00</b>
10	500	kg	BETERRABA ORGANICA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.	4,25	<b>2.125,00</b>
11	800	kg	CEBOLA	Cebola Pêra Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º 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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).	4,02	<b>3.216,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

12	300	kg	CEBOLINHA VERDE	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).os ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	9,13	<b>2.739,00</b>
13	3000	kg	CENOURA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,97	<b>8.910,00</b>
14	500	kg	CHUCHU	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,89	<b>1.445,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

15	1000	kg	COUVE MANTEIGA	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 do tamanho. Textura, Cor, 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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	7,26	<b>7.260,00</b>
16	3000	kg	LARANJA PERA	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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).	2,36	<b>7.080,00</b>
17	2000	kg	LIMÃO	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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).	3,54	<b>7.080,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

18	2000	kg	MANGA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	4,41	<b>8.820,00</b>
19	8000	kg	MARACUJA AZEDO	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	6,13	<b>49.040,00</b>
20	4000	kg	MARACUJA DOCE	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	6,46	<b>25.840,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

21	300	kg	<p>MEL DE ABELHA</p> <p>Caracterização: Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Características sensoriais: Próprias. Textura: Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor: Levemente amarelada a castanho escura. Aroma: Adocicado. Matéria estranha prejudicial ou não à saúde: Ausência. Resíduos de agrotóxicos e de antibióticos: Em atendimento aos requisitos do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA). Referencias: RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA N° 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional). RDC 14 de 2014 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância). Resolução CNNPA 12/78 – ANVISA/MS REVOGADA pela RDC N° 272 22/09/2005 (Regulamento técnico para produtos vegetais, frutas e cogumelos). INSTRUÇÃO NORMATIVA 11 DE 20/10/2000 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel). Validade: Mínima 24 meses. Embalagem primária: Embalagem, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Embalagem com capacidade de até 1 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo devem constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência. Deverá atender a RDC ANVISA n° 360 de 23/12/03, RDC ANVISA n° 359 de 23/12/03, RDC ANVISA n° 259 de 20/09/02.</p>	32,89	<b>9.867,00</b>
----	-----	----	--	-------	-----------------





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

22	3000	kg	MILHO VERDE Até 3 PALHAS	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	6,32	<b>18.960,00</b>
23	2000	kg	MORANGO	<p>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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade). RDC 175/03 - ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 - ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional), RDC 359/03 - ANVISA/MS (Porções de Alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC 259/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional). Embalagem transparente em conteúdos de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	19,41	<b>38.820,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

24	500	kg	MORANGO ORGANICO	<p>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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 175/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional), RDC 359/03 – ANVISA/MS (Porções de Alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC 259/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional). Embalagem transparente em conteúdos de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Certificado orgânico ou Agroecológico.</p>	22,09	<b>11.045,00</b>
25	2000	kg	PEPINO	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3,50	<b>7.000,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

26	1000	kg	PIMENTÃO	Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características sensoriais: Serem frescos. 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 das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	6,04	<b>6.040,00</b>
27	2000	kg	REPOLHO	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 do tamanho. Textura, de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Cor, 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	2,72	<b>5.440,00</b>
28	500	kg	REPOLHO ORGANICO	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 do tamanho. Textura, de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Cor, 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. Certificado orgânico ou Agroecológico.	2,70	<b>1.350,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

29	6000	L	SUCO DE UVA INTEGRAL	<p>Caracterização: Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “integral” ou “simples” será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004). É a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (<i>Vitis ssp.</i>), através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar. Pesos líquidos declarados no rótulo: Mínimo 99% (tolerável). Características sensoriais, Textura, Aroma: Próprias. Cor: Vinho, rosado ou translúcido (branco). Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de matérias estranhas à fruta. Corantes, Conservantes artificiais: Ausentes. Validade: Mínimo 6 meses. Embalagem Primária: Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Referências: MAPA Portaria 55 de 27/07/2004 (Complementações dos padrões de Identidade e qualidade do vinho e dos derivados da uva e do vinho). RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância). RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional). Decreto Nº 8.198, de 20/02/14 (produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho). Instrução Normativa Nº 01, de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura (Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de Identidade e qualidade para polpa de fruta).</p>	12,14	<b>72.840,00</b>
----	------	---	----------------------	---	-------	------------------



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

30	1000	kg	TANGERINA PONCÃ	1º qualidade: 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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade).	3,59	<b>3.590,00</b>
31	5000	kg	TOMATE	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	4,23	<b>21.150,00</b>
32	2000	kg	TOMATE CEREJA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	8,14	<b>16.280,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

33	500	kg	TOMATE CEREJA ORGANICO	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.</p>	7,95	<b>3.975,00</b>
34	8000	kg	UVA NIAGARA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	6,96	<b>55.680,00</b>
35	500	kg	UVA NIAGARA ORGANICA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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). Certificado orgânico ou Agroecológico.</p>	6,52	<b>3.260,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

36	1000	kg	VAGEM	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	8,75	<b>8.750,00</b>
<b>Soma Total</b>						<b>448.792,00</b>

Despacho: Colha-se manifestação da Comissão Permanente de Licitação.

REGINA CÉLIA AMARAL FABRIS  
Departamento de Compras



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 137/2020-PMB

Bandeirantes-PR, 26 de agosto de 2020.

Ref.: Dispensa de Licitação - 75/2020-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

### COMISSÃO DE LICITAÇÃO

Despacho: Para viabilizar a realização do presente objeto, primeiro há que certificar-se da regular dotação orçamentária e disponibilidade de recursos para tal finalidade, devendo quanto a isso manifestar - se o Departamento de Contabilidade e, em seguida a Assessoria Jurídica.

Informamos que, o valor global para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020** importa em **R\$ 448.792,00** (quatrocentos e quarenta e oito mil setecentos e noventa e dois reais).

Colha-se manifestação

Marcos de Moraes  
Presidente da Comissão de Licitação

João Roberto Cosmo  
Membro

Cibele Gusmão Fontolan da Silva  
Membro



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

### PARECER CONTÁBIL DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020

Em atendimento à solicitação do Sr. Prefeito Municipal, emitimos o presente parecer, sobre a **disponibilidade orçamentária** para abertura de processo licitatório no Município de Bandeirantes, Estado do Paraná.

1 - Salientamos que o Município tem que ter o equilíbrio financeiro igualando-se suas despesas com suas receitas, dessa forma esclarecemos que durante o presente exercício, poderemos ter uma arrecadação que disponibilizará recursos para a licitação.

2 - Mas, no entanto **alertamos que a execução do contrato só deverá ser realizada após a verificação do saldo orçamentário e a real disponibilidade financeira**, ou seja, só será feito o empenho após a devida verificação.

Para tanto, a dotação para o Processo Licitatório é a seguinte:

SECRETARIA	FONTE/DESPESA	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1240/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1360/103	0300512361121960323390300000	MATERIAL DE CONSUMO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1510/104	0300512361124160333390300000	MATERIAL DE CONSUMO

3 - Assim, sugerimos que seja indicada a **disponibilidade financeira** pela Secretaria de Fazenda, pois seguindo essa metodologia, o Município de Bandeirantes estará observando as premissas da Lei de Responsabilidade Fiscal deixando-o numa Gestão Pública de Qualidade.

4 - Diante das consequências e penalidades que poderão ser aplicadas aos administradores, somos pela cautela de manter as despesas dentro dos limites previsíveis, qualquer outra posição a ser tomada pelo Executivo, será de sua inteira responsabilidade.

Por fim **o parecer é favorável** à realização do Processo Licitatório, por estar em consonância com os princípios básicos que norteiam a administração pública, porém a Secretaria interessada deverá alocar os recursos orçamentários suficientes para a referida despesa durante a execução do contrato.

Bandeirantes, 26 de agosto de 2020

Jaciani Carolina Milani Dellamura  
Contadora  
CRC-PR-061045/O-4



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

### PARECER FINANCEIRO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020

**VALOR ESTIMADO: R\$ 448.792,00 (quatrocentos e quarenta e oito mil setecentos e noventa e dois reais)**

#### RECURSO FINANCEIRO:

Em atendimento a consulta formulada pela Comissão Permanente de Licitação, informo que:

( ) há recursos financeiros previstos para o objeto acima especificado para o exercício de 2018 conforme facultado pelo artigo 24 da Lei nº 8.666/93 e Parágrafo 1º do artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, e Resoluções/FNDENºS. 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes, no montante **R\$ 448.792,00 (quatrocentos e quarenta e oito mil setecentos e noventa e dois reais)**, conforme dotações especificadas no parecer contábil de 26 de agosto de 2020.

( ) Não há recursos financeiros para pagamentos das obrigações.

Para fazer face as despesas acima solicitadas utiliza-se a seguinte forma de pagamento fonte de recursos:

( ) à vista.

( ) à prazo.

Origem de Recursos:

( ) Próprios.

( ) Vinculados à convênios.

Bandeirantes, 26 de agosto de 2020.

Eustáquio Magalhães Trindade  
Secretário da Fazenda



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 137/2020-PMB  
2020.

Bandeirantes-PR, 26 de agosto de

Ref.: Dispensa de Licitação - 75/2020-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020**

### **DECISÃO:**

A Comissão de Licitação, reunida, analisando o presente procedimento quanto às suas características e sustentada, ainda, no parecer jurídico, **RECONHECE E DECIDE** pela dispensa de licitação quanto ao objeto do presente procedimento para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020**, o que faz com o fulcro no artigo 24 da Lei 8.666/93, autorizando-se a contratação mediante a caracterização comprovada através de vários documentos integrantes do presente processo. Daí porque para regularização fica, pois formalmente reconhecida a Dispensa de Licitação na forma da Lei 8.666/93.

### **COMISSÃO DE LICITAÇÃO:**

Presidente: Marcos de Moraes

Membros: João Roberto Cosmo

Cibele Gusmão Fontolan da Silva



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 137/2020-PMB  
2020.

Bandeirantes-PR, 26 de agosto de

Ref.: Dispensa de Licitação - 75/2020-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

### **RATIFICAÇÃO DO ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

Ratifico o ato da Comissão de Licitação, nomeada através da Portaria nº 1.483/2020 de 06 de janeiro de 2020, que declarou Dispensável a Licitação, com fundamento no Art. 24 e Parágrafo 1º do artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, e Resoluções/FNDE N.º 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes a favor do fornecedor:

COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES – COOPAFI

#### **RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ESTIMATIVA DE CONSUMO).**

Nº	QTD	UND	ITEM	DESCRIÇÃO	Vr unit	Vr total
1	500	unid.	ABACAXI PEROLA	Alimento de 1º qualidade: 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).	4,28	<b>2.140,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

2	2000	kg	ABOBORA /KABOTIA /MORANGA	<p>Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. 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; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	2,84	<b>5.680,00</b>
3	2000	kg	ABOBRINHA VERDE	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	2,92	<b>5.840,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

4	500	kg	ABOBRINHA VERDE ORGANICA	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.</p>	2,94	<b>1.470,00</b>
5	3000	kg	AIPIM/ MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA.	<p>Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. 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; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional).RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	4,00	<b>12.000,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

6	3000	kg	BANANA NANICA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	2,70	<b>8.100,00</b>
7	500	kg	BATATA DOCE	<p>Batata Doce 1ª Qualidade: Caracterização: devem ser procedentes 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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).</p>	2,69	<b>1.345,00</b>
8	500	kg	BERINGELA	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3,53	<b>1.765,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

9	1000	kg	BETERRABA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,85	<b>2.850,00</b>
10	500	kg	BETERRABA ORGANICA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.	4,25	<b>2.125,00</b>
11	800	kg	CEBOLA	Cebola Pêra Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º 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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).	4,02	<b>3.216,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

12	300	kg	CEBOLINHA VERDE	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).os ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	9,13	<b>2.739,00</b>
13	3000	kg	CENOURA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,97	<b>8.910,00</b>
14	500	kg	CHUCHU	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,89	<b>1.445,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

15	1000	kg	COUVE MANTEIGA	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 do tamanho. Textura, Cor, 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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	7,26	<b>7.260,00</b>
16	3000	kg	LARANJA PERA	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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).	2,36	<b>7.080,00</b>
17	2000	kg	LIMÃO	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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).	3,54	<b>7.080,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

18	2000	kg	MANGA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	4,41	<b>8.820,00</b>
19	8000	kg	MARACUJA AZEDO	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	6,13	<b>49.040,00</b>
20	4000	kg	MARACUJA DOCE	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	6,46	<b>25.840,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

21	300	kg	MEL DE ABELHA	<p>Caracterização: Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Características sensoriais: Próprias. Textura: Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor: Levemente amarelada a castanho escura. Aroma: Adocicado. Matéria estranha prejudicial ou não à saúde: Ausência. Resíduos de agrotóxicos e de antibióticos: Em atendimento aos requisitos do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA). Referências: RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional). RDC 14 de 2014 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância). Resolução CNNPA 12/78 – ANVISA/MS REVOGADA pela RDC Nº 272 22/09/2005 (Regulamento técnico para produtos vegetais, frutas e cogumelos). INSTRUÇÃO NORMATIVA 11 DE 20/10/2000 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel). Validade: Mínima 24 meses. Embalagem primária: Embalagem, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Embalagem com capacidade de até 1 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo devem constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência. Deverá atender a RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02.</p>	32,89	<b>9.867,00</b>
----	-----	----	---------------------	---	-------	-----------------



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

22	3000	kg	MILHO VERDE Até 3 PALHAS	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	6,32	<b>18.960,00</b>
23	2000	kg	MORANGO	<p>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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade). RDC 175/03 - ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 - ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional), RDC 359/03 - ANVISA/MS (Porções de Alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC 259/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional). Embalagem transparente em conteúdos de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	19,41	<b>38.820,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

24	500	kg	MORANGO ORGANICO	<p>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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 175/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional), RDC 359/03 – ANVISA/MS (Porções de Alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC 259/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional). Embalagem transparente em conteúdos de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Certificado orgânico ou Agroecológico.</p>	22,09	<b>11.045,00</b>
25	2000	kg	PEPINO	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3,50	<b>7.000,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

26	1000	kg	PIMENTÃO	Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características sensoriais: Serem frescos. 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 das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	6,04	<b>6.040,00</b>
27	2000	kg	REPOLHO	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 do tamanho. Textura, de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Cor, 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	2,72	<b>5.440,00</b>
28	500	kg	REPOLHO ORGANICO	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 do tamanho. Textura, de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Cor, 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. Certificado orgânico ou Agroecológico.	2,70	<b>1.350,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

29	6000	L	SUCO DE UVA INTEGRAL	<p>Caracterização: Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “integral” ou “simples” será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004). É a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (<i>Vitis ssp.</i>), através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar. Pesos líquidos declarados no rótulo: Mínimo 99% (tolerável). Características sensoriais, Textura, Aroma: Próprias. Cor: Vinho, rosado ou translúcido (branco). Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de matérias estranhas à fruta. Corantes, Conservantes artificiais: Ausentes. Validade: Mínimo 6 meses. Embalagem Primária: Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Referências: MAPA Portaria 55 de 27/07/2004 (Complementações dos padrões de Identidade e qualidade do vinho e dos derivados da uva e do vinho). RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância). RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional). Decreto Nº 8.198, de 20/02/14 (produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho). Instrução Normativa Nº 01, de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura (Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de Identidade e qualidade para polpa de fruta).</p>	12,14	<b>72.840,00</b>
----	------	---	----------------------	---	-------	------------------





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

30	1000	kg	TANGERINA PONCÃ	<p>1º qualidade: 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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade).</p>	3,59	<b>3.590,00</b>
31	5000	kg	TOMATE	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	4,23	<b>21.150,00</b>
32	2000	kg	TOMATE CEREJA	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	8,14	<b>16.280,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

33	500	kg	TOMATE CEREJA ORGANICO	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.	7,95	<b>3.975,00</b>
34	8000	kg	UVA NIAGARA	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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).	6,96	<b>55.680,00</b>
35	500	kg	UVA NIAGARA ORGANICA	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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). Certificado orgânico ou Agroecológico.	6,52	<b>3.260,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

36	1000	kg	VAGEM	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	8,75	<b>8.750,00</b>
<b>Soma Total</b>						<b>448.792,00</b>

Para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020 no valor total de **R\$ 448.792,00 (quatrocentos e quarenta e oito mil setecentos e noventa e dois reais)**, face ao disposto no Art. 26 da Lei nº 8.666/93, vez que o processo se encontra devidamente instruído.

LINO MARTINS  
Prefeito Municipal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 137/2020-PMB

Bandeirantes-PR, 02 de julho de 2020.

Ref.: Dispensa de Licitação - 75/2020-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

### ***AO DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE***

Informamos que o processo de DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 75/2020-PMB - Prefeitura Municipal de Bandeirantes, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020**, já se encontra com todos os procedimentos preliminares à contratação concluídos, arquivados em boa ordem no departamento de compras, devidamente instruídos com todos os procedimentos legais. Sendo, portanto solicitado ao Departamento de Finanças – Setor de Contabilidade que proceda ao empenho, para que se dê continuidade no processo de contratação.

Marcos de Moraes  
Presidente da Comissão de Licitação

Autorizo ao Departamento de Contabilidade, que proceda ao Empenho.

Lino Martins  
Prefeito Municipal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

### LICITAÇÃO

### DISPENSA DE LICITAÇÃO 77/2020 - PMB

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020

#### CONTRATO Nº

Nº	EMPRESA
242/2020	COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI
CNPJ	14.754.594/0001-30
DATA	26 de agosto de 2020
CIDADE:	BANDEIRANTES-PR

DIA	HISTÓRICO
26/08/2020	JULGAMENTO
26/08/2020	ASSINATURA DO CONTRATO
25/08/2021	PRAZO PARA ENTREGA E EXECUÇÃO
25/08/2021	VENCIMENTO DO PRAZO PAGAMENTO

#### DOTAÇÕES

SECRETARIA	FONTE/DESPESA	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1240/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1360/103	0300512361121960323390300000	MATERIAL DE CONSUMO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1510/104	0300512361124160333390300000	MATERIAL DE CONSUMO



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

### CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS

#### CONTRATO Nº. 242/2020- PMB

Contrato de Aquisição de Materiais que entre si celebram de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES** e de outro **COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI**.

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede a Rua Frei Rafael Proner nº 1457 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. Lino Martins, brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta cidade de Bandeirantes PR, na Rua Frei Rafael Proner nº 1.585, portador da Cédula de Identidade RG nº 4.791.908-8, expedida pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Paraná e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 107.504.529-00, abaixo assinado, doravante designado **CONTRATANTE** de um lado e, de outro **COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI** estabelecido à Rua: Sebastião do Nascimento nº 12, na cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, CEP: 86360-000 e inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob n.º 14.754.594/0001-30, neste ato representado por seu presidente, o Sr. Wanderley Aparecido da Silva, residente e domiciliado nesta cidade, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o n.º 590.501.879-00 e RG sob nº 4.250.170-0 doravante designada **CONTRATADA**, estando as partes sujeitas as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações subsequentes, ajustam o presente contrato de aquisição de materiais decorrência do processo de **DISPENSA DE LICITAÇÃO - nº 75/2020-PMB**, mediante as seguintes cláusulas e condições a seguir expressas, definidoras dos direitos , obrigações e responsabilidades das partes

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O presente tem por objeto: para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020**, que a **CONTRATADA** se declara em condições de fornecer em estrita observância ao indicado nas especificações levada a efeito pela **DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 75/2020-PMB**.

#### RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ESTIMATIVA DE CONSUMO).

Nº	QTD	UND	ITEM	DESCRIÇÃO	Vr unit	Vr total
----	-----	-----	------	-----------	---------	----------





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

1	500	unid.	ABACAXI PEROLA	<p>Alimento de 1º qualidade: 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>	4,28	<b>2.140,00</b>
2	2000	kg	ABOBORA /KABOTIA /MORANGA	<p>Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. 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; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	2,84	<b>5.680,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

3	2000	kg	ABOBRINHA VERDE	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,92	<b>5.840,00</b>
4	500	kg	ABOBRINHA VERDE ORGANICA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.	2,94	<b>1.470,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

5	3000	kg	AIPIM/ MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA.	<p>Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. 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; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional).RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	4,00	<b>12.000,00</b>
6	3000	kg	BANANA NANICA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	2,70	<b>8.100,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

7	500	kg	BATATA DOCE	<p>Batata Doce 1ª Qualidade: Caracterização: devem ser procedentes 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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).</p>	2,69	<b>1.345,00</b>
8	500	kg	BERINGELA	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3,53	<b>1.765,00</b>
9	1000	kg	BETERRABA	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	2,85	<b>2.850,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

10	500	kg	BETERRABA ORGANICA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.	4,25	<b>2.125,00</b>
11	800	kg	CEBOLA	Cebola Pêra Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º 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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).	4,02	<b>3.216,00</b>
12	300	kg	CEBOLINHA VERDE	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).os ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	9,13	<b>2.739,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

13	3000	kg	CENOURA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,97	<b>8.910,00</b>
14	500	kg	CHUCHU	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2,89	<b>1.445,00</b>
15	1000	kg	COUVE MANTEIGA	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 do tamanho. Textura, Cor, 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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	7,26	<b>7.260,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

16	3000	kg	LARANJA PERA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	2,36	<b>7.080,00</b>
17	2000	kg	LIMÃO	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	3,54	<b>7.080,00</b>
18	2000	kg	MANGA	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	4,41	<b>8.820,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

19	8000	kg	MARACUJA AZEDO	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	6,13	<b>49.040,00</b>
20	4000	kg	MARACUJA DOCE	<p>Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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>	6,46	<b>25.840,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

21	300	kg	MEL DE ABELHA	<p>Caracterização: Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Características sensoriais: Próprias. Textura: Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor: Levemente amarelada a castanho escura. Aroma: Adocicado. Matéria estranha prejudicial ou não à saúde: Ausência. Resíduos de agrotóxicos e de antibióticos: Em atendimento aos requisitos do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA). Referências: RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional). RDC 14 de 2014 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância). Resolução CNNPA 12/78 – ANVISA/MS REVOGADA pela RDC Nº 272 22/09/2005 (Regulamento técnico para produtos vegetais, frutas e cogumelos). INSTRUÇÃO NORMATIVA 11 DE 20/10/2000 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel). Validade: Mínima 24 meses. Embalagem primária: Embalagem, plástica transparente, virgem, íntegra, atóxica e bem fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Embalagem com capacidade de até 1 Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo devem constar no mínimo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência. Deverá atender a RDC ANVISA nº 360 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 359 de 23/12/03, RDC ANVISA nº 259 de 20/09/02.</p>	32,89	<b>9.867,00</b>
----	-----	----	---------------------	---	-------	-----------------



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

22	3000	kg	MILHO VERDE Até 3 PALHAS	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	6,32	<b>18.960,00</b>
23	2000	kg	MORANGO	<p>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 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade). RDC 175/03 - ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 - ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional), RDC 359/03 - ANVISA/MS (Porções de Alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC 259/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional). Embalagem transparente em conteúdos de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	19,41	<b>38.820,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

24	500	kg	MORANGO ORGANICO	<p>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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 175/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional), RDC 359/03 – ANVISA/MS (Porções de Alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC 259/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional). Embalagem transparente em conteúdos de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Certificado orgânico ou Agroecológico.</p>	22,09	<b>11.045,00</b>
25	2000	kg	PEPINO	<p>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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3,50	<b>7.000,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

26	1000	kg	PIMENTÃO	Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características sensoriais: Serem frescos. 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 das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	6,04	<b>6.040,00</b>
27	2000	kg	REPOLHO	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 do tamanho. Textura, de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Cor, 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	2,72	<b>5.440,00</b>
28	500	kg	REPOLHO ORGANICO	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 do tamanho. Textura, de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Cor, 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. Certificado orgânico ou Agroecológico.	2,70	<b>1.350,00</b>





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

29	6000	L	SUCO DE UVA INTEGRAL	<p>Caracterização: Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “integral” ou “simples” será privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004). É a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (<i>Vitis ssp.</i>), através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar. Pesos líquidos declarados no rótulo: Mínimo 99% (tolerável). Características sensoriais, Textura, Aroma: Próprias. Cor: Vinho, rosado ou translúcido (branco). Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de matérias estranhas à fruta. Corantes, Conservantes artificiais: Ausentes. Validade: Mínimo 6 meses. Embalagem Primária: Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Referências: MAPA Portaria 55 de 27/07/2004 (Complementações dos padrões de Identidade e qualidade do vinho e dos derivados da uva e do vinho). RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância). RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional). Decreto Nº 8.198, de 20/02/14 (produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho). Instrução Normativa Nº 01, de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura (Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de Identidade e qualidade para polpa de fruta).</p>	12,14	<b>72.840,00</b>
----	------	---	----------------------	---	-------	------------------



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

30	1000	kg	TANGERINA PONCÃ	1º qualidade: 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 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade).	3,59	<b>3.590,00</b>
31	5000	kg	TOMATE	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	4,23	<b>21.150,00</b>
32	2000	kg	TOMATE CEREJA	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	8,14	<b>16.280,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

33	500	kg	TOMATE CEREJA ORGANICO	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.	7,95	<b>3.975,00</b>
34	8000	kg	UVA NIAGARA	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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).	6,96	<b>55.680,00</b>
35	500	kg	UVA NIAGARA ORGANICA	Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à 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 atendimento 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). Certificado orgânico ou Agroecológico.	6,52	<b>3.260,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

36	1000	kg	VAGEM	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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	8,75	<b>8.750,00</b>
<b>Soma Total</b>						<b>448.792,00</b>

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Os produtos serão fornecidos em estrita obediência ao presente Contrato, devendo ser observadas integral e rigorosamente as especificações informadas pelo CONTRATANTE e aprovadas pelas autoridades competentes, assim como a Dispensa de Licitação nº 75/2020-PMB - PMB e anexos.

### CLÁUSULA SEGUNDA – EXECUÇÃO

- I. Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações, para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto. Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los.
- II. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo conforme disposto na LEGISLAÇÃO - 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. LEGISLAÇÃO - Todos os alimentos devem apresentar-se dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes.
- III. O Contratante deverá Entregar os gêneros alimentícios conforme condições, prazos, preços, tipo, padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste instrumento cumprindo a legislação sanitária pertinente. Substituir os alimentos que apresentarem alterações dentro do prazo de validade, sob pena de não receber os pagamentos. Executar o objeto contratual em estrita conformidade com as especificações exigidas, atentando-se, ainda, aos critérios de controle e manutenção da qualidade dos gêneros.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

- IV. Do Controle de Qualidade: 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.
- V. 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. Os gêneros entregues, conforme o tipo deverá 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.
- VI. Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, PNAE - FNDE desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente.

### CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

A **CONTRATADA** se obriga a fornecer produtos objeto deste Contrato, pelo preço certo e ajustado de **R\$ 448.792,00 (quatrocentos e quarenta e oito mil setecentos e noventa e dois reais)**.

**PARÁGRAFO UNICO** – O pagamento de quaisquer taxas ou emolumentos concernentes ao objeto do presente contrato correrá por conta exclusivo da **CONTRATADA**, demais encargos inerentes a completa execução do presente contrato.

### CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

O pagamento será efetuado conforme fornecimento, e apresentação da nota fiscal, com guias da CND(Certidão Negativa de Débito) do INSS e CRF(Certificado de Regularidade do FGTS) em cada uma das respectivas parcelas e observada a ordem cronológica dos empenhos.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Os recursos destinados ao pagamento dos serviços de que trata o presente contrato são oriundos da rubrica:

SECRETARIA	FONTE/DESPESA	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1240/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1360/103	0300512361121960323390300000	MATERIAL DE CONSUMO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1510/104	0300512361124160333390300000	MATERIAL DE CONSUMO

Tendo em vista que a vigência deste contrato ultrapassa o final do presente exercício financeiro, as despesas previstas para o próximo exercício serão cobertas com dotações específicas que constarão das Leis de Diretrizes Orçamentárias - LDO e Leis Orçamentárias Anuais-LOA daqueles exercícios.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – As faturas deverão ser apresentadas em **02(duas)** vias, devidamente regularizadas nos seus aspectos formais e legais.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Nenhum pagamento isentará a **CONTRATADA** das responsabilidades assumidas na forma deste contrato, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva dos produtos recebidos.

**PARÁGRAFO QUARTO** – 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 serviços da mesma natureza disponibilizados pelas Instituições Financeiras, diretamente na conta bancária (corrente ou poupança) nº \_\_\_\_\_, agência \_\_\_\_\_ do Banco \_\_\_\_\_, em nome da empresa fornecedora.

**PARÁGRAFO QUINTO** – Caso se verifique erro na fatura, o pagamento será susgado até que as providências pertinentes tenham sido tomadas por parte da **CONTRATADA**.

**PARÁGRAFO SEXTO** – A fatura deverá ser entregue na sede do **CONTRATANTE**, no endereço descrito no preâmbulo deste contrato, durante o horário de expediente.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – Caso no dia previsto no item anterior não haja expediente na **PREFEITURA**, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente a este.

### **CLÁUSULA QUINTA – PRAZO**

O prazo para fornecimento será de 12 (doze) meses, iniciando a contagem na data da assinatura do contrato  
O prazo de vigência do contrato será de 13 (treze) meses, iniciando a contagem na data da assinatura do contrato.

### **CLÁUSULA SEXTA – MULTA**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Multa Contratual de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, que será aplicada na hipótese de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, sem prejuízo de outras penalidades previsto pela **Lei nº 8.666/93** e suas alterações subsequentes e demais legislações pertinentes a matéria.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Se, no término do prazo contratual os produtos não estiverem sido fornecidos, será aplicada à **CONTRATADA** por dia de atraso, a multa de **R\$ 15,00 (Quinze reais)**. Para o cálculo dos dias de atraso serão considerados os abonos homologados.

### **CLÁUSULA SÉTIMA – RESCISÃO**

O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito, independentemente de notificação judicial, nas seguintes hipóteses;

- a) infringência de qualquer obrigação ajustada;
- b) liquidação amigável ou judicial, concordata ou falência da **CONTRATADA**;





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

- c) Se a **CONTRATADA**, sem previa autorização do **CONTRATANTE**, transferir, caucionar ou transacionar qualquer direito decorrente deste contrato;
- d) E os demais mencionados no **Artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93**.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A **CONTRATADA**, indenizará a **CONTRATANTE** por todos os prejuízos que esta vier a sofrer em decorrência da rescisão por inadimplemento de suas obrigações contratuais.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – No caso do **CONTRATANTE** precisar recorrer a via Judicial para rescindir o presente contrato, ficará a **CONTRATADA** sujeita a multa convencional de **10%(dez por cento)** do valor do contrato, além das perdas e danos, custas processuais e honorários advocatícios, estes fixados em **20%(vinte por cento)** do valor do contrato.

### **CLÁUSULA OITAVA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

Ao presente contrato se aplicam as seguintes disposições gerais:

- a) Nenhum material fora do contratado poderá ser fornecido, ainda que em caráter extraordinário, sem a prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**.
- b) Rescindido o contrato em razão do inadimplemento de obrigações da **CONTRATADA**, esta ficará impedida de participar de novos contratos com a **CONTRATANTE**, além das penalidades previstas na Lei nº **8.666/93 e suas alterações subsequentes**.
- c) A **CONTRATADA** assume exclusiva responsabilidade pelo cumprimento de todas as decorrentes da execução deste contrato, sejam de natureza trabalhista, previdenciária, comercial, civil ou fiscal, inexistindo solidariedade do **CONTRATANTE** relativamente a esses encargos, inclusive os que eventualmente advirem de prejuízos causados a terceiros.
- d) A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na habilitação.

### **CLÁUSULA NONA – DAS PARTES INTEGRANTES**

As condições estabelecidas na **DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 75/2020-PMB - PMB** e na proposta apresentada pela empresa ora **CONTRATADA**, são partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Serão incorporadas a este contrato, mediante termos aditivos quaisquer modificações que venham a ser necessários durante a sua vigência, decorrentes das obrigações assumidas pela **CONTRATANTE** e pela **CONTRATADA**, tais como a prorrogação de prazos e normas gerais de serviços.

### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

10.1 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.

10.2 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;
- 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.

10.3 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.

10.4 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 – SUCESSÃO E FORO

As partes firmam o presente instrumento em **02(duas) vias (impressas por sistema eletrônico de dados)** de igual teor e forma, na presença de 02(duas) testemunhas abaixo, obrigando-se por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento do que ora ficou ajustado, elegendo para Foro do mesmo a Comarca de Bandeirantes, Estado do Paraná, não obstante qualquer mudança de domicílio da CONTRATADA, que em razão disso é obrigada a manter um representante com plenos poderes para receber notificações, citação inicial e outras em direito permitidas.

Bandeirantes-PR, 26 de agosto de 2020



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES**

**Lino Martins**  
**Prefeito Municipal**

**COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI**

**Wanderley Aparecido da Silva**  
**Presidente**

Testemunhas:

**Antônio Donizetti de Souza**  
**CPF. 673.245.259-20**

**Cibele Gusmão Fontolan da Silva**  
**CPF. 004.594.549-78**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DO CONTRATO Nº 242/2020- PMB  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 75/2020-PMB

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES, ESTADO DO PARANÁ.

CONTRATADA: COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2020

VALOR: **R\$ 448.792,00 (quatrocentos e quarenta e oito mil setecentos e noventa e dois reais)**

PRAZO DE EXECUÇÃO: 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura deste termo.

PRAZO DE VIGÊNCIA: 13 (treze) meses, a contar da data da assinatura deste termo.

### DOTAÇÕES:

SECRETARIA	FONTE/DESPESA	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1240/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1360/103	0300512361121960323390300000	MATERIAL DE CONSUMO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1510/104	0300512361124160333390300000	MATERIAL DE CONSUMO

Bandeirantes-PR, 26 de agosto de 2020

PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES  
Lino Martins  
Prefeito Municipal

COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI  
Wanderley Aparecido da Silva  
Presidente