



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

EDITAL

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08/2021- PMB – CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) 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 2021.

1 - PREÂMBULO

O Município de Bandeirantes, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o nº 76.235.753/0001-48, com sede na Rua Frei Rafael Proner nº 1.457, Centro na cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, através da Comissão Permanente de Licitação, designada pela Portaria 1483, de 08 de janeiro de 2021, com devida autorização expedida pelo Prefeito do Município de Bandeirantes e de conformidade com a Lei nº 8.666/93 e considerando o disposto no artigo 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e Resoluções/FNDENºS. 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes, torna pública a realização de **CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) 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 2021** conforme especificado no formulário padronizado de requerimento (anexo I), nos termos das condições estabelecidas no presente Instrumento de Chamamento Público.

2 – OBJETO

2.1 – O presente Chamamento Público tem por objetivo o de **CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) 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 2021**. Os envelopes contendo a documentação deverão ser protocolizados até as 09h00min do dia 04 de outubro de 2021, na Seção de Protocolo desta municipalidade. Na hipótese de ocorrer feriado ou fatos que impeçam a realização da sessão pública, fica a mesma adiada para o primeiro dia útil imediato, no mesmo local e hora, ou em outro a ser definido.

2.2 – O valor máximo a ser pago pelos produtos constantes da tabela do item 2 obedecerá o preço médio pesquisado em três mercados em âmbito local, territorial, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme disposto no Parágrafo 1º do artigo 29 da Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 do Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho Deliberativo, a saber:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ESTIMATIVA DE CONSUMO).

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VLR MEDI A	VLR TOTAL
1	2000	KG	Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) Caracterização: fruta de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) , in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	4,17	8.332,95
2	2000	KG	Abacaxi Perola 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade) Caracterização: fruta de 1º qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade) , in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	4,49	8.975,00
3	3000	KG	Abobora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade (pesando entre 5,0 a 8,0 kg) 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. Referências: 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.	3,47	10.405,33



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			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).		
4	3000	KG	<p>Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) Caracterização: brasileira de 1ª qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	4,48	13.452,00
5	1000	KG	<p>Abobrinha Orgânica Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) - Livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. Caracterização: brasileira de 1ª qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	5,35	5.345,27
6	1000	KG	<p>Acelga 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade) Caracterização: 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade) , devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	4,93	4.925,00
7	3000	KG	<p>Aipim/Mandioca Ramas Limpas (pesando aproximadamente entre 0,2 a 0,5 kg cada) 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.</p>	4,31	12.936,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			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).		
8	2000	KG	Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade) Caracterização: de 1º qualidade (pesando aproximadamente 0,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	4,79	9.580,00
9	6000	KG	Banana Nanica/Maçã/ Prata/Caturra 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca) Caracterização: 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca), fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3,72	22.316,40
10	1000	KG	Batata Doce Rosada/Roxo/Amarela 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade) Caracterização: Rosada 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características	2,57	2.574,93



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		
11	1000	KG	Beringela 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,250 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em 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).	4,50	4.504,81
12	1000	KG	Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em 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).	3,32	3.321,79
13	1000	KG	Beterraba Orgânica 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) - Livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. 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). Certificado orgânico ou Agroecológico	5,73	5.727,33
14	1000	KG	Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade). Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos; Características Sensoriais: serem frescas; Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho; Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	6,22	6.221,77
15	1000	KG	Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre	3,10	3.104,73



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			<p>0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: graúda, extra, categoria 1, de 1ª qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		
16	500	KG	<p>Cebolinha Verde 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,300 kg cada maço) Características 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 ao D31s 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) e RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).</p>	9,97	4.982,86
17	3000	KG	<p>Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: 1ª qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	3,53	10.602,34
18	1000	KG	<p>Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: 1ª qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	5,24	5.238,00
19	1000	KG	<p>Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade) Caracterização: 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade), 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</p>	3,19	3.193,11



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			<p>mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>		
20	1000	KG	<p>Couve Manteiga 1ª Qualidade (pesando entre 0,300 a 0,400 kg cada maço) 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).</p>	6,50	6.498,29
21	1000	KG	<p>Couve Flor 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade) Caracterização: De 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	5,33	5.327,83
22	500	KG	<p>Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	8,44	4.222,00
23	3000	KG	<p>Goiaba Vermelha/Branca 1ª qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal; Resíduos de Agrotóxicos: em</p>	5,13	15.393,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			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).		
24	3000	KG	Laranja Pêra/Baiana/Lima 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade), fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	2,82	8.446,51
25	3000	KG	Limão Tahiti/Cravo/Galego 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade), fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	2,99	8.971,52
26	4000	KG	Mamão Formosa/Papaya 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade) Caracterização: de 1º qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade), fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3,71	14.837,33
27	6000	KG	Maracujá Azedo 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade) Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem	6,21	37.274,05



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			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).		
28	1000	KG	<p>Mel de Abelha 1ª Qualidade acondicionado em frascos de 500 g</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). 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>	34,71	34.710,00
29	2000	KG	<p>Milho Verde até 3 Palhas (pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade)</p> <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:</p>	5,09	10.177,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			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).		
30	2000	KG	Morango - cumbuca com aprox. 1 kg Descrição: Bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças. Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. Cumbuca com aproximado 1 kg.	19,41	38.815,20
31	1000	KG	Morango Orgânico - cumbuca com aprox. 1 kg Descrição: Bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças. - Livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. 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). 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 conteúdo de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	23,25	23.246,67
32	3000	KG	Pepino Comum/Japonês 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,300 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em 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 –	4,06	12.177,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).		
33	2000	KG	Pimentão 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,250 kg cada unidade) 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).	7,56	15.120,17
34	2000	KG	Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª Qualidade (médio - pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3,41	6.818,40
35	1000	KG	Repolho Orgânico Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade) - Livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. 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.	6,05	6.048,00
36	1000	KG	Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade) , devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	6,65	6.649,63



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

37	8000	UND	<p>Suco de Uva Integral - 1,5 L</p> <p>Descrição: De cor intensa, com fortes reflexos roxo-violáceos, aroma típico que lembra a fruta fresca, sabor refrescante, persistente e marcante com equilíbrio entre o teor de açúcar natural da fruta e sua acidez. Sem adição de água, açúcar e conservantes. Rótulo com discriminação dos ingredientes, nome da empresa, com data de fabricação e validade. Deve ser consumido no máximo 6 meses após o preparo. 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). Referencias: 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>	13,79	110.280,00
38	3000	KG	<p>Tangerina Poncã/ Mexirica/Mimosa/Bergamota/Murcote 1º Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</p> <p>Caracterização: de 1º qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade), fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	4,04	12.125,45
39	4000	KG	<p>Tomate Cereja 1ª Qualidade (pesando entre 0,010 a 0,020 kg cada</p>	3,60	14.398,79



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			<p>unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em 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>		
40	4000	KG	<p>Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	4,42	17.698,40
41	8000	KG	<p>Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (cachos pesando entre 0,250a 0,350 kg cada unidade) 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>	9,91	79.252,50
42	2000	KG	<p>Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (cachos pesando entre 0,250a 0,350 kg cada unidade) - Livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. 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</p>	14,88	29.750,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.		
43	1000	KG	Vagem 1ª Qualidade Caracterização: de 1ª qualidade, devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	11,25	11.248,02
TOTAL					675.226,48

2.2.1 - No valor acima estipulado estão incluídas todas as despesas com transporte, impostos, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento dos produtos licitados. As entregas destes produtos serão feitas mediante solicitação do Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR, e nos locais indicados pelo mesmo e os técnicos da indústria de alimentos.

3 - DO PAGAMENTO

3.1 – O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após entrega dos produtos e mediante apresentação da respectiva nota fiscal de produtor rural.

3.2 - 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) do contratado, vedada a emissão de boleto bancário contra a Prefeitura Municipal de Bandeirantes, Estado do Paraná.

3.3 - No caso de inadimplemento dos valores a serem pagos, o índice de atualização financeira a ser adotado será escolhido de comum acordo entre o município e a empresa proponente.

4 - DAS CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

4.1 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.

4.2 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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.

5 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

5.1 - 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.

5.2 - 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.

5.3 - 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.

5.4 - 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. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo Nutricionista Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

6 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO DO CREDENCIAMENTO.

6.1 - Os proponentes deverão apresentar os documentos de habilitação e o projeto de vendas em envelope lacrado e etiquetado, sendo que a falta de qualquer documento ou a apresentação de certidões vencidas implicará na inabilitação do proponente, exceto para caso de pessoas jurídicas das micro e pequenas empresas devidamente identificadas quando lhes será concedido o prazo previsto no § 1º do artigo 43, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

6.2 - Para contratação de grupos formais e grupos informais deverá respeito o limite de valores estabelecidos na Resolução 26/2013, que é valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar/ano/entidade executora, obedecendo as regras dos Incisos estabelecidos nesta Resolução abaixo relacionados:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Familiar /ano/EEEx. (Acrescentado pela [Resolução 4/2015/CD/FNDE/MEC](#))



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: *(Acréscitado pela Resolução 4/2015/CD/FNDE/MEC)*

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

§1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx. a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais. *(Acréscitado pela Resolução 4/2015/CD/FNDE/MEC)*

§2º Cabe às EEx. a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais.¹

7. DOCUMENTOS PARA PESSOAS JURÍDICAS (GRUPOS FORMAIS)

7.1 - Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP da pessoa jurídica, para associações e cooperativas;

7.2 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda;

7.3 - Cópia do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade devidamente registradas na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;

7.4 - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;

7.5 - Prova de regularidade com a Fazenda Federal e Seguridade Social;

7.6 - Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

7.7 - Certidão Negativa de Dívidas Trabalhistas expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho;

7.8 - Alvará de localização fornecido pelo Município em que está situado;

7.9 - Prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente, se for o caso;

7.10 - Declaração da Associação ou Cooperativa, firmada pelo seu representante, de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;

7.11 - Para produto de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;

¹https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&sgl_tipo=RES&num_ato=00000026&seq_ato=000&vlr_ano=2013&sgl_orgao=FNDE/MEC



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

7.12 - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (Anexo II) elaborado conjuntamente entre os Grupos Informais e Grupos Formais e a Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes;

8. DOCUMENTOS PARA PESSOAS JURÍDICAS (GRUPOS INFORMAIS)

8.1 - Cópia e original de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

8.2 - Cópia da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) DAP principal, ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;

8.3 - Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária;

8.4 - prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;

8.5 - CNDT (CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS);

8.6 - Prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente, se for o caso;

8.7 - Para produto de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;

8.8 - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (Anexo II) elaborado conjuntamente entre os Grupos Informais e Grupos Formais e a Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes;

9 – DEMAIS CONDIÇÕES:

9.1 – Quanto ao limite dos valores para as DAP individuais só serão aceitos as propostas (projetos de vendas) para o item em sua totalidade, sem o fracionamento do mesmo.

9.2 - Na hipótese de não constar o prazo de validade nas Certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

9.3- Os documentos apresentados em original não serão devolvidos, e nem se admitirá substituições futuras, os quais passam a fazer parte integrante do processo licitatório;

9.4 - Os documentos necessários à Habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório, ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Funcionário Público Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

9.5 - Não poderão participar do Credenciamento os interessados que estejam cumprindo as sanções previstas no inciso III do art. 87 da Lei 8.666/93.

9.6 - Não poderão participar do Credenciamento os interessados que estejam cumprindo a sanção prevista no inciso IV do art. 87 da Lei 8.666/93 (aplicável a todas as licitações sob qualquer modalidade, bem como aos procedimentos de dispensa e inexigibilidade de licitação por força do disposto no art. 97 da mesma Lei).

14 - FORMA DE INSCRIÇÃO NO CREDENCIAMENTO

14.1 - Os interessados poderão inscrever-se para Credenciamento no Setor de Protocolo da prefeitura, a partir da publicação do presente instrumento no Jornal Folha do Norte Paranaense e Diários Oficiais Estadual e da União.

14.2 - Serão consideradas credenciadas as pessoas jurídicas e físicas que apresentarem os documentos enumerados no item 7 e 8 deste instrumento.

14.3 - Os interessados poderão solicitar a inscrição no Credenciamento a qualquer momento, sendo suas inscrições proporcionalmente adequadas ao período remanescente de vigência do Credenciamento.

15 - FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

Os documentos de habilitação preliminares supracitados deverão ser acondicionados em envelope lacrado no qual conste, externamente:

À
COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES - ESTADO DO PARANÁ
ENVELOPE – DOCUMENTAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO E PROPOSTA DE PREÇOS
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 04/2021-PMB
ABERTURA ÀS 09H10MIN DE 04/10/2021
PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA (identificação da empresa proponente)

15.1 Os interessados deverão protocolar os documentos relacionadas no Setor de Tesouraria (Protocolo), no horário das 07h30min às 11h00min e das 13:00h às, em dias de expediente no setor de protocolo do 17:00h no Município de Bandeirantes, no seguinte endereço: Rua Frei Rafael Proner, 1457, Centro – Bandeirantes– Paraná.

16- PROCEDIMENTOS DO CADASTRO

16.1 O credenciamento será amplamente divulgado, obrigando-se a Prefeitura Municipal de Bandeirantes, Estado do Paraná a proceder no mínimo anualmente, através da imprensa oficial o chamamento público para atualização dos registros existentes;

16.2 A atuação do credenciado no cumprimento de obrigações assumidas será anotada no respectivo registro cadastral;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

16.3 A qualquer tempo poderá ser alterado, suspenso ou cancelado o credenciamento do inscrito que deixar de satisfazer as exigências estabelecidas para o credenciamento.

17 - CRITÉRIOS DE CADASTRAMENTO

17.1 Os proponentes serão inicialmente credenciados pela ordem de apresentação dos envelopes contendo os documentos de habilitação, junto ao setor indicado no item 6 do presente instrumento e posteriormente credenciados conforme a ordem de entrega dos produtos.

18 - DO VALOR

18.1 – A remuneração máxima pela entrega dos produtos será aquela definida na tabela do item 2 do presente instrumento.

19 – DOS RECURSOS FINANCEIROS:

19.1 - As despesas decorrentes dos serviços, objeto deste contrato, ocorrerão conforme dotação orçamentária, a saber:

SECRETARIA	FONTE/DESPESA	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1280/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
EDUCAÇÃO E CULTURA	1420/103	0300512361121960323390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
EDUCAÇÃO E CULTURA	1570/104	0300512361124160333390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

20 – CRITÉRIOS DE REAJUSTE

20.1 – O valor indicado neste credenciamento somente sofrerá reajuste desde que devidamente justificados, em carta protocolada, em havendo concordância entre as partes e respeito à legislação pertinente.

21.1 - DAS PENALIDADES

Ao fornecedor total ou parcialmente inadimplente serão aplicadas as sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93:

a) advertência;

b) multa administrativa, graduável conforme a gravidade da infração, não excedendo, em seu total, o equivalente a **5%(cinco por cento) do valor do empenho**, cumulável com as demais sanções;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a **2 (dois)** anos;

d) declaração de **inidoneidade** para licitar, e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a autoridade que aplicou a penalidade.

22 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

22.1 – Ao credenciado é assegurado o direito de petição, nos termos do artigo 109 da Lei 8.666/93, objetivando a defesa de seus interesses no credenciamento, em requerimento formulado no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos termos da Lei.

22.2 – O recurso deverá ser encaminhado ao setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Bandeirantes, na Rua Frei Rafael Proner, 1457, Centro, na cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, ou no sítio eletrônico licitacao@bandeirantes.pr.gov.br e deverá ser dirigido ao Presidente da Comissão de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 02 dias (dois) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento do recurso. Os prazos a que se referem os itens 20.1 e 20.2 serão contados de acordo com o artigo 110 e parágrafo da Lei nº 8.666/93.

21 – ANEXOS

Anexo I - Modelo de Requerimento para Credenciamento;

Anexo II - Modelo de Projeto de Vendas

Anexo III - Modelo de Declaração de Idoneidade;

Anexo IV - Declaração de Recebimento e/ou acesso a Documentação

Anexo V – Minuta de Contrato.

22 – DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

22.1 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.

22.2 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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.

22.3 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.

22.4 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.

23 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Para dirimir controvérsia decorrente deste certame, fica eleito o foro da Comarca da cidade de Bandeirantes Estado do Paraná, para dirimir as questões oriundas da execução deste instrumento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Bandeirantes-PR, 30 de agosto de 2021.

Cibele Gusmão Fontolan da Silva
Presidente da Comissão de Licitação



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO I

REQUERIMENTO PARA CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) 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 2021

Ao Município de Bandeirantes.

A pessoa jurídica abaixo qualificada requer sua inscrição no **CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) 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 2021**, nos termos do Chamamento Público nº 04/2021-PMB

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ Estado: _____

C.N.P.J./CPF. _____

Dados do responsável:

Nome: _____

Endereço: _____ CEP _____

RG nº: _____ CPF: _____

Data Nascimento: _____/_____/_____.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Assinatura do solicitante

ANEXO II

PROPOSTA DE PREÇOS (PROJETO DE VENDA)

Nome do Proponente: _____
Endereço: _____ Município: _____
Estado: _____ NÚMERO _____ DA

DAP: _____
NÚMERO DO CNPJ/ _____

DESCRIÇÃO DO OBJETO: CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) 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 2021.

RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ESTIMATIVA DE CONSUMO).

ITEM	QTD	UNI D.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VLR MEDI A	VLR TOTAL
1	2000	KG	Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) Caracterização: fruta de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) , in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	4,17	8.332,95
2	2000	KG	Abacaxi Perola 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade) Caracterização: fruta de 1º qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade) , 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	4,49	8.975,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.		
3	3000	KG	Abobora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade (pesando entre 5,0 a 8,0 kg) 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).	3,47	10.405,33
4	3000	KG	Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) Caracterização: brasileira de 1ª qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	4,48	13.452,00
5	1000	KG	Abobrinha Orgânica Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) - Livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. Caracterização: brasileira de 1ª qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS	5,35	5.345,27



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			(características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.		
6	1000	KG	Acelga 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade) Caracterização: 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade) , devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	4,93	4.925,00
7	3000	KG	Aipim/Mandioca Ramas Limpas (pesando aproximadamente entre 0,2 a 0,5 kg cada) 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).	4,31	12.936,00
8	2000	KG	Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade) Caracterização: de 1º qualidade (pesando aproximadamente 0,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	4,79	9.580,00
9	6000	KG	Banana Nanica/Maçã/ Prata/Caturra 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca) Caracterização:	3,72	22.316,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca), fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		
10	1000	KG	Batata Doce Rosada/Roxo/Amarela 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade) Caracterização: Rosada 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	2,57	2.574,93
11	1000	KG	Beringela 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,250 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em 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).	4,50	4.504,81
12	1000	KG	Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em 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).	3,32	3.321,79
13	1000	KG	Beterraba Orgânica 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) - Livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos,	5,73	5.727,33



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			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). Certificado orgânico ou Agroecológico		
14	1000	KG	Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade). Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos; Características Sensoriais: serem frescas; Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho; Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	6,22	6.221,77
15	1000	KG	Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1ª qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: graúda, extra, categoria 1, de 1ª qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3,10	3.104,73
16	500	KG	Cebolinha Verde 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,300 kg cada maço) Características 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) e RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).	9,97	4.982,86
17	3000	KG	Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: 1ª qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) 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:	3,53	10.602,34



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		
18	1000	KG	Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: 1ª qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	5,24	5.238,00
19	1000	KG	Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade) Caracterização: 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3,19	3.193,11
20	1000	KG	Couve Manteiga 1ª Qualidade (pesando entre 0,300 a 0,400 kg cada maço) 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).	6,50	6.498,29
21	1000	KG	Couve Flor 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade) Caracterização: De 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade	5,33	5.327,83



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		
22	500	KG	Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	8,44	4.222,00
23	3000	KG	Goiaba Vermelha/Branca 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade).	5,13	15.393,00
24	3000	KG	Laranja Pêra/Baiana/Lima 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade), fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	2,82	8.446,51
25	3000	KG	Limão Tahiti/Cravo/Galego 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade), 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	2,99	8.971,52



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		
26	4000	KG	<p>Mamão Formosa/Papaya 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)</p> <p>Caracterização: de 1º qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade), fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	3,71	14.837,33
27	6000	KG	<p>Maracujá Azedo 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade)</p> <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>	6,21	37.274,05
28	1000	KG	<p>Mel de Abelha 1ª Qualidade acondicionado em frascos de 500 g</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).</p>	34,71	34.710,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			Referencias: 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.		
29	2000	KG	Milho Verde até 3 Palhas (pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em 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).	5,09	10.177,50
30	2000	KG	Morango - cumbuca com aprox. 1 kg Descrição: Bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças. Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. Cumbuca com aproximado 1 kg.	19,41	38.815,20
31	1000	KG	Morango Orgânico - cumbuca com aprox. 1 kg Descrição: Bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças. - Livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. 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	23,25	23.246,67



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			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). RDC 175/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriamente 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 conteúdo de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).		
32	3000	KG	Pepino Comum/Japonês 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,300 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em 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).	4,06	12.177,60
33	2000	KG	Pimentão 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,250 kg cada unidade) 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).	7,56	15.120,17
34	2000	KG	Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª Qualidade (médio - pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3,41	6.818,40
35	1000	KG	Repolho Orgânico Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade) - Livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. Caracterização: Devem ser procedentes	6,05	6.048,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			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.		
36	1000	KG	Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade) Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade) , devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	6,65	6.649,63
37	8000	UND	Suco de Uva Integral - 1,5 L Descrição: De cor intensa, com fortes reflexos roxo-violáceos, aroma típico que lembra a fruta fresca, sabor refrescante, persistente e marcante com equilíbrio entre o teor de açúcar natural da fruta e sua acidez. Sem adição de água, açúcar e conservantes. Rótulo com discriminação dos ingredientes, nome da empresa, com data de fabricação e validade. Deve ser consumido no máximo 6 meses após o preparo. 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). Referencias: 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	13,79	110.280,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			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).		
38	3000	KG	Tangerina Poncã/ Mexirica/Mimosa/Bergamota/Murcote 1º Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: de 1º qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade), fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	4,04	12.125,45
39	4000	KG	Tomate Cereja 1ª Qualidade (pesando entre 0,010 a 0,020 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em 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).	3,60	14.398,79
40	4000	KG	Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) Caracterização: Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade) devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	4,42	17.698,40
41	8000	KG	Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (cachos pesando entre 0,250a 0,350 kg cada unidade) 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	9,91	79.252,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

			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).			
42	2000	KG	Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (cachos pesando entre 0,250a 0,350 kg cada unidade) - Livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. 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.	14,88	29.750,00	
43	1000	KG	Vagem 1ª Qualidade Caracterização: de 1ª qualidade, devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	11,25	11.248,02	
TOTAL						675.226,48

O prazo de entrega dos gêneros de alimentação será de 12 meses, ou até a entrega total dos gêneros alimentícios, podendo ser prorrogado.

A entrega deverá ser efetuada mediante a emissão de NAD – Nota de Autorização de Despesa.

A entrega deverá ser efetuada mediante solicitação do Departamento de Compras da Prefeitura M. de Bandeirantes-PR.

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias úteis, após a entrega dos gêneros alimentícios, mediante a emissão de Nota Fiscal do Produtor.

A validade da proposta é de _____ dias.

Responsabilizamo-nos de que os gêneros de alimentação estão atendendo ao solicitado no Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

_____ de _____ de _____

Assinatura do Proponente Responsável
ANEXO III

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Ao Município de Bandeirantes.

O interessado abaixo qualificado declara para os fins de direito, na qualidade de solicitante de **CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) 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 2021**, que não foi declarado inidôneo para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, em _____ de _____ de 2021.

(Nome e assinatura do solicitante)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO E/OU ACESSO À DOCUMENTAÇÃO

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de solicitante de **CRENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) 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 2021**, sob a modalidade Chamamento Público 08/2021-PMB instaurado pelo – Município de Bandeirantes, que recebemos os documentos e tomamos conhecimento de todas as informações e condições legais para o cumprimento das obrigações deste Credenciamento.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente dispensa de licitação.

Data: _____/_____/_____.

(Carimbo e assinatura do solicitante)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA CREDENCIAMENTO

O **MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à 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 senhor, brasileiro, casado, residente e domiciliado na cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, na Rua, portador da Cédula de Identidade RG nº. expedida pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Paraná e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº., a seguir denominado **CONTRATANTE**, e a pessoa física ou jurídica....., a seguir denominada **CONTRATADA**, acordam e ajustam firmar o presente Contrato, nos termos da Lei nº 8.666/93, de 21.06.93, com suas alterações, assim como pelas condições do edital de **CHAMAMENTO PÚBLICO 08/2021– DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº ___/2021 - PMB**, conforme requerimento da Contratada e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

O presente contrato tem por objeto o **CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) 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 2021**, pela **CONTRATADA** ao **CONTRATANTE**, conforme edital de **CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08/2021-PMB**, nos valores e condições estipulados pelo mesmo.

A prestação dos serviços será realizada de forma parcelada, de acordo com a solicitação do **CONTRATANTE** e mediante a rotatividade entre os demais credenciados, a saber:

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO:

Fazem parte integrante do presente Contrato, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos, cujo inteiro teor as partes declaram ter pleno conhecimento:

- a- Chamamento público nº 08/2021-PMB;
- b- Dispensa de Licitação nº ___/2021-PMB.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

CLÁUSULA TERCEIRA – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

A aquisição dos produtos ora contratados deverá ser imediata assim que verificada sua necessidade e mediante solicitação/autorização do Secretário(a) Municipal de Educação e Cultura e Departamento de Compras da Prefeitura M. de Bandeirantes-PR e deverão ser entregues nos locais estipulados pelo Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Bandeirantes e técnicos da indústria de alimentos.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

4.1 - 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.

4.2 - 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.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

5.1 - 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.

5.2 - 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.

5.3 - 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.

5.4 - 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo Nutricionista Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

Os pagamentos serão efetuados mensalmente em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal de Prestação de Serviços do mês imediatamente anterior.

Os pagamentos serão realizados através de crédito na conta corrente (poupança) nº _____, de titularidade da CONTRATADA na agência nº _____. no Banco _____.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO:

O presente Contrato vigorará para o período de __ (____) meses a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado desde que haja concordância entre as partes e que seja respeitada a legislação pertinente.

CLÁUSULA OITAVA – DO VALOR CONTRATUAL:

O valor do presente Contrato é de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA NOVA - CRITÉRIO DE REAJUSTE:

Os preços ora contratados somente poderão ser reajustados desde que devidamente justificados em carta protocolada, desde que haja concordância entre as partes e que seja respeitada a legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA O CASO DE INADIMPLENTO CONTRATUAL:

O não cumprimento dos prazos e das condições ora acordadas no presente Contrato sujeita a **CONTRATADA** à multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, calculada sobre o preço total do Contrato, limitado a 30 (trinta) dias de atraso, ressalvados os casos fortuitos e força maior, devidamente comprovados e aceitos pelo **CONTRATANTE**.

Pela inexecução total ou parcial do Contrato, o Município de Bandeirantes poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93, sendo que em caso de multa esta corresponderá a 10 % sobre o valor do Contrato.

CLÁUSULA ONZE – DOS CASOS DE RESCISÃO:

O presente Contrato será rescindido de pleno direito pelo **CONTRATANTE**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, ocorrendo qualquer das hipóteses previstas no art. 78, da Lei nº 8.666/93, ressalvados os casos fortuitos e de força maior, devidamente comprovados e aceitos pelo **CONTRATANTE** ou ainda, no caso de cancelamento do credenciamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

CLÁUSULA DOZE – DOS RECURSOS FINANCEIROS:

As despesas decorrentes dos serviços, objeto deste contrato, correrão por conta da dotação orçamentária do Município de Bandeirantes, a saber:

SECRETARIA	FONTE/DESPESA	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1280/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
EDUCAÇÃO E CULTURA	1420/103	0300512361121960323390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
EDUCAÇÃO E CULTURA	1570/104	0300512361124160333390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

CLÁUSULA TREZE - DAS DISPOSIÇÕES SUPLETIVAS:

O presente Instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 8.666, de 21 de junho 1993, e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA QUATORZE - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

14.1 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.

14.2 Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

- f) **“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;
- g) **“Prática fraudulenta”**: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- h) **“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;
- i) **“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;
- j) **“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.

14.3 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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.

14.4 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 QUINZE – DO FORO:

Fica eleito o Foro da Comarca de Bandeirantes, para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente Contrato.

E, por estarem, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** de pleno acordo com o disposto neste instrumento, firmam-no, juntamente com duas testemunhas, em 03 (três) vias de igual teor e forma, obrigando-se por si e por seus herdeiros e sucessores, a cumpri-lo em todos os seus termos.

Bandeirantes, _____/_____/_____ 2021.

MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES
CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

1 - _____

2 - _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DO CONTRATO Nº ___/2021
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº ___/2021-PMB

CONTRATANTE: Município de Bandeirantes, Estado do Paraná

CONTRATADA: _____.

OBJETO: CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) 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 2021

PRAZO DE EXECUÇÃO: O prazo para a prestação dos serviços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado.

PRAZO DE VIGÊNCIA O prazo de vigência do contrato será de 13 (treze) meses, podendo ser prorrogado.

VALOR:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

SECRETARIA	FONTE/DESPESA	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	1280/138	0300412361120660303390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
EDUCAÇÃO E CULTURA	1420/103	0300512361121960323390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
EDUCAÇÃO E CULTURA	1570/104	0300512361124160333390320000	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Bandeirantes, _____ de _____ de 2021



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

CONTRATANTE

CONTRATADA