



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 182/2021-PMB

Bandeirantes-PR, 20 de outubro de 2021.

Ref.: Dispensa de Licitação - 87/2021-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR

### PROCESSO ADMINISTRATIVO

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021.**

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

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VLR MEDI A	VLR TOTAL
1	2000	KG	<b>Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)</b> 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.	4,16	8.320,00
2	2000	KG	<b>Abacaxi Perola 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade)</b> 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. 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.	4,49	8.980,00
3	3000	KG	<b>Abobora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade (pesando entre 5,0 a 8,0 kg)</b> 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	3,47	10.410,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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	3000	KG	<p><b>Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)</b>            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>	<b>4,48</b>	<b>13.440,00</b>
5	1000	KG	<p><b>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.</b>            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>	<b>5,35</b>	<b>5.350,00</b>
6	1000	KG	<p><b>Acelga 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade)</b>            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.</p>	<b>4,93</b>	<b>4.930,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
7	3000	KG	<p><b>Aipim/Mandioca Ramas Limpas (pesando aproximadamente entre 0,2 a 0,5 kg cada)</b>            Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Características Sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional).RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	4,31	12.930,00
8	2000	KG	<p><b>Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)</b>            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.</p>	4,79	9.580,00
9	6000	KG	<p><b>Banana Nanica/Maçã/ Prata/Caturra 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca)</b>            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 -</p>	3,72	22.320,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.		
10	1000	KG	<p><b>Batata Doce Rosada/Roxo/Amarela 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade)</b></p> <p>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.</p>	2,57	2.570,00
11	1000	KG	<p><b>Beringela 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,250 kg cada unidade)</b></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: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	4,50	4.500,00
12	1000	KG	<p><b>Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b></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: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3,32	3.320,00
13	1000	KG	<p><b>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.</b></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: 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</p>	5,73	5.730,00
14	1000	KG	<p><b>Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade)</b></p>	6,22	6.220,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
15	1000	KG	<b>Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> 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.	<b>3,10</b>	<b>3.100,00</b>
16	500	KG	<b>Cebolinha Verde 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,300 kg cada maço)</b> 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).	<b>9,97</b>	<b>4.985,00</b>
17	3000	KG	<b>Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> 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.	<b>3,53</b>	<b>10.590,00</b>
18	1000	KG	<b>Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b> 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	<b>5,24</b>	<b>5.240,00</b>



# 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>		
19	1000	KG	<p><b>Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade)</b>            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.</p>	3,19	3.190,00
20	1000	KG	<p><b>Couve Manteiga 1ª Qualidade (pesando entre 0,300 a 0,400 kg cada maço)</b>            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 isentas de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	6,50	6.500,00
21	1000	KG	<p><b>Couve Flor 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade)</b>            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	5.330,00
22	500	KG	<p><b>Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b>            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</p>	8,44	4.220,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
23	3000	KG	<b>Goiaba Vermelha/Branca 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> 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	15.390,00
24	3000	KG	<b>Laranja Pêra/Baiana/Lima 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> 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	8.460,00
25	3000	KG	<b>Limão Tahiti/Cravo/Galego 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade)</b> 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	8.970,00
26	4000	KG	<b>Mamão Formosa/Papaya 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)</b> 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	3,71	14.840,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
27	6000	KG	<p><b>Maracujá Azedo 1ª Qualidade ( pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade)</b></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	37.260,00
28	1000	KG	<p><b>Mel de Abelha 1ª Qualidade acondicionado em frascos de 500 g</b></p> <p>Caracterização: Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Características sensoriais: Próprias. Textura: Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor: Levemente amarelada a castanho escura. Aroma: Adocicado. Matéria estranha prejudicial ou não à saúde: Ausência. Resíduos de agrotóxicos e de antibióticos: Em atendimento aos requisitos do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA). Referencias: RDC ANVISA 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</p>	34,71	34.710,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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	<b>Milho Verde até 3 Palhas (pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade)</b> 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).	5,09	10.180,00
30	2000	KG	<b>Morango - cumbuca com aprox. 1 kg</b> 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. 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. Cumbuca com aproximado 1 kg.	19,41	38.820,00
31	1000	KG	<b>Morango Orgânico - cumbuca com aprox. 1 kg</b> 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; Referências: 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	23,25	23.250,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			em conteúdo de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).		
32	3000	KG	<p><b>Pepino Comum/Japonês 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,300 kg cada unidade)</b>            Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	4,06	12.180,00
33	2000	KG	<p><b>Pimentão1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,250 kg cada unidade)</b>            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).</p>	7,56	15.120,00
34	2000	KG	<p><b>Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade)</b>            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.</p>	3,41	6.820,00
35	1000	KG	<p><b>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.</b> 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.</p>	6,05	6.050,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

36	1000	KG	<p><b>Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade)</b>            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.</p>	<b>6,65</b>	<b>6.650,00</b>
37	8000	UND	<p><b>Suco de Uva Integral - 1,5 L</b>            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>	<b>13,79</b>	<b>110.320,00</b>
38	3000	KG	<p><b>Tangerina Poncã/ Mexirica/Mimosa/Bergamota/Murcote 1º Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b>            Caracterização:</p>	<b>4,04</b>	<b>12.120,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
39	4000	KG	<b>Tomate Cereja 1ª Qualidade (pesando entre 0,010 a 0,020 kg cada unidade)</b> 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).	3,60	14.400,00
40	4000	KG	<b>Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b> 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.	4,42	17.680,00
41	8000	KG	<b>Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (cachos pesando entre 0,250a 0,350 kg cada unidade)</b> 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).	9,91	79.280,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

42	2000	KG	<b>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.</b> 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.	<b>14,88</b>	<b>29.760,00</b>
43	1000	KG	<b>Vagem 1ª Qualidade</b> 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.	<b>11,25</b>	<b>11.250,00</b>
<b>TOTAL</b>					<b>675.265,00</b>

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

Súmula: aferidas as formalidades legais e concluída pela dispensa da licitação nº 87/2021-PMB e na forma legal.

Nelci Maria Martins de Queiróz  
Secretaria de Educação e Cultura



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 182/2021-PMB

Bandeirantes-PR, 20 de outubro de 2021.

Ref.: Dispensa de Licitação - 87/2021-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR

Prezado Senhor

Venho através da presente, solicitar a esta consultoria que emita posicionamento quanto à possibilidade de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021.**, através do tipo de procedimento em referência, com prazo de fornecimento de 12(doze) meses, conforme facultado pelo artigo 24 da Lei nº 8.666/93 e Parágrafo 1º do artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, e Resoluções/FNDENºS. 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes.

INFORMO QUE O PRESENTE PROCESSO DE DISPENSA DECORRE DO CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08/2021.

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

Atenciosamente,

CIBELE GUSMÃO FONTOLAN DA SILVA  
Presidente da Comissão de Licitações

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 182/2021-PMB

Bandeirantes-PR, 20 de outubro de 2021.

Ref.: Dispensa de Licitação - 87/2021-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR

### DEPARTAMENTO DE COMPRAS:

Conforme solicitação da Secretaria de Educação e Cultura, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021** vimos informar que os valores são compatíveis com os praticados no mercado.

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

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VLR MEDI A	VLR TOTAL
1	2000	KG	<b>Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)</b> 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.	4,16	8.320,00
2	2000	KG	<b>Abacaxi Perola 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade)</b> 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. 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.	4,49	8.980,00
3	3000	KG	<b>Abobora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade (pesando entre 5,0 a 8,0 kg)</b> 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	3,47	10.410,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			<p>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 N° 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional). RDC ANVISA N° 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>		
4	3000	KG	<p><b>Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)</b>  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	13.440,00
5	1000	KG	<p><b>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.</b>  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	5.350,00
6	1000	KG	<p><b>Acelga 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade)</b>  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.</p>	4,93	4.930,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
7	3000	KG	<p><b>Aipim/Mandioca Ramas Limpas (pesando aproximadamente entre 0,2 a 0,5 kg cada)</b>  Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Características Sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livre da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional).RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional), Validade: Validade mínima de 15 dias. Embalagem Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, asséptica, com conteúdo no máximo de 3 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	4,31	12.930,00
8	2000	KG	<p><b>Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)</b>  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.</p>	4,79	9.580,00
9	6000	KG	<p><b>Banana Nanica/Maçã/ Prata/Caturra 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca)</b>  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</p>	3,72	22.320,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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	<b>Batata Doce Rosada/Roxo/Amarela 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade)</b> 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	2.570,00
11	1000	KG	<b>Beringela 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,250 kg cada unidade)</b> 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	4.500,00
12	1000	KG	<b>Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> 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	3.320,00
13	1000	KG	<b>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.</b> 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	5,73	5.730,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			Agroecológico		
14	1000	KG	<p><b>Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade)</b>            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.</p>	6,22	6.220,00
15	1000	KG	<p><b>Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b>            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>	3,10	3.100,00
16	500	KG	<p><b>Cebolinha Verde 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,300 kg cada maço)</b>            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).</p>	9,97	4.985,00
17	3000	KG	<p><b>Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b>            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	10.590,00
18	1000	KG	<p><b>Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b>            Caracterização: 1ª qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade),</p>	5,24	5.240,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
19	1000	KG	<b>Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade)</b> 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	3.190,00
20	1000	KG	<b>Couve Manteiga 1ª Qualidade (pesando entre 0,300 a 0,400 kg cada maço)</b> 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	6.500,00
21	1000	KG	<b>Couve Flor 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade)</b> 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.	5,33	5.330,00
22	500	KG	<b>Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> 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	8,44	4.220,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
23	3000	KG	<b>Goiaba Vermelha/Branca 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> 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	15.390,00
24	3000	KG	<b>Laranja Pêra/Baiana/Lima 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> 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	8.460,00
25	3000	KG	<b>Limão Tahiti/Cravo/Galego 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade)</b> 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	8.970,00
26	4000	KG	<b>Mamão Formosa/Papaya 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)</b> Caracterização: de 1º qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade),	3,71	14.840,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
27	6000	KG	<p><b>Maracujá Azedo 1ª Qualidade ( pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade)</b></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. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA/MS(Características mínimas de qualidade).</p>	6,21	37.260,00
28	1000	KG	<p><b>Mel de Abelha 1ª Qualidade acondicionado em frascos de 500 g</b></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</p>	34,71	34.710,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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	<b>Milho Verde até 3 Palhas (pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade)</b> 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).	<b>5,09</b>	<b>10.180,00</b>
30	2000	KG	<b>Morango - cumbuca com aprox. 1 kg</b> 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. 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. Cumbuca com aproximado 1 kg.	<b>19,41</b>	<b>38.820,00</b>
31	1000	KG	<b>Morango Orgânico - cumbuca com aprox. 1 kg</b> 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; Referências: 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)	<b>23,25</b>	<b>23.250,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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).		
32	3000	KG	<b>Pepino Comum/Japonês 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,300 kg cada unidade)</b> 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	12.180,00
33	2000	KG	<b>Pimentão1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,250 kg cada unidade)</b> 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	15.120,00
34	2000	KG	<b>Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade)</b> 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	6.820,00
35	1000	KG	<b>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.</b> 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	6,05	6.050,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias. Certificado orgânico ou Agroecológico.		
36	1000	KG	<p><b>Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade)</b>            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.</p>	6,65	6.650,00
37	8000	UND	<p><b>Suco de Uva Integral - 1,5 L</b>            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</p>	13,79	110.320,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			para fixação dos padrões de Identidade e qualidade para polpa de fruta).		
38	3000	KG	<p><b>Tangerina Poncã/ Mexirica/Mimosa/Bergamota/Murcote 1º Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b>            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.</p>	<b>4,04</b>	<b>12.120,00</b>
39	4000	KG	<p><b>Tomate Cereja 1ª Qualidade (pesando entre 0,010 a 0,020 kg cada unidade)</b>            Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características sensoriais: Próprias da espécie. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	<b>3,60</b>	<b>14.400,00</b>
40	4000	KG	<p><b>Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b>            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.</p>	<b>4,42</b>	<b>17.680,00</b>
41	8000	KG	<p><b>Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (cachos pesando entre 0,250a 0,350 kg cada unidade)</b>            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,</p>	<b>9,91</b>	<b>79.280,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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	<b>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.</b> 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.	<b>14,88</b>	<b>29.760,00</b>
43	1000	KG	<b>Vagem 1ª Qualidade</b> 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.	<b>11,25</b>	<b>11.250,00</b>
<b>TOTAL</b>					<b>675.265,00</b>

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

CLAUDECI APOLINÁRIO DA SILVA  
Departamento de Compras



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 182/2021-PMB

Bandeirantes-PR, 20 de outubro de 2021.

Ref.: Dispensa de Licitação - 87/2021-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

### COMISSÃO DE LICITAÇÃO

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

Informamos que, o valor global para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021 importa em **R\$ 675.265,00 (seiscentos e setenta e cinco mil duzentos e sessenta e cinco reais)**.

Colha-se manifestação

Cibele Gusmão Fontolan da Silva  
Presidente da Comissão de Licitação

Fernando Henrique Ferreira Franco  
Membro

Marcos de Moraes  
Membro



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

### PARECER CONTÁBIL DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

#### AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021

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

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

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

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

SECRETARIA	FONTE/DESPESA	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	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

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

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

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

Bandeirantes, 20 de outubro de 2021

Paulo Roberto Xavier  
Diretor de Contabilidade  
CRC-PR-043244/O-0



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

### PARECER FINANCEIRO

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021**

VALOR ESTIMADO: R\$ 675.265,00 (seiscentos e setenta e cinco mil duzentos e sessenta e cinco reais)

#### RECURSO FINANCEIRO:

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

( ) há recursos financeiros previstos para o objeto acima especificado para o exercício de 2021 conforme facultado pelo artigo 24 da Lei nº 8.666/93 e Parágrafo 1º do artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, e Resoluções/FNDENºS. 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes, no montante R\$ 675.265,00 (seiscentos e setenta e cinco mil duzentos e sessenta e cinco reais), conforme dotações especificadas no parecer contábil de 20 de outubro de 2021.

( ) Não há recursos financeiros para pagamentos das obrigações.

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

( ) à vista.

( ) à prazo.

Origem de Recursos:

( ) Próprios.

( ) Vinculados à convênios.

Bandeirantes, 20 de outubro de 2021.

José Rozevaldo de Oliveira Silva  
Secretário da Fazenda



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 182/2021-PMB

Bandeirantes-PR, 27 de outubro de 2021.

Ref.: Dispensa de Licitação - 87/2021-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021**

### **DECISÃO:**

A Comissão de Licitação, reunida, analisando o presente procedimento quanto às suas características e sustentada, ainda, no parecer jurídico, **RECONHECE E DECIDE** pela dispensa de licitação quanto ao objeto do presente procedimento para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021**, o que faz com o fulcro no artigo 24 da Lei 8.666/93, autorizando-se a contratação mediante a caracterização comprovada através de vários documentos integrantes do presente processo. Daí porque para regularização fica, pois formalmente reconhecida a Dispensa de Licitação na forma da Lei 8.666/93.

### **COMISSÃO DE LICITAÇÃO:**

Presidente: Cibele Gusmão Fontolan da Silva

Membros: Marcos de Moraes

Fernando Henrique Ferreira Franco



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 182/2021-PMB

Bandeirantes-PR, 27 de outubro de 2021.

Ref.: Dispensa de Licitação - 87/2021-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

### RATIFICAÇÃO DO ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Ratifico o ato da Comissão de Licitação, nomeada através da Portaria nº 1.500/2021 de 04 de janeiro de 2021, que declarou Dispensável a Licitação, com fundamento no Art. 24 e Parágrafo 1º do artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, e Resoluções/FNDE N.º 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes a favor do fornecedor:

COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES – COOPAFI

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

ITEM	QTD	UNI D.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VLR MEDI A	VLR TOTAL
1	2000	KG	<b>Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)</b> 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.	4,16	8.320,00
2	2000	KG	<b>Abacaxi Perola 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade)</b> 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. 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.	4,49	8.980,00
3	3000	KG	<b>Abobora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade (pesando entre 5,0 a 8,0 kg)</b> Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados,	3,47	10.410,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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. 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	<b>Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)</b> 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; 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.	4,48	13.440,00
5	1000	KG	<b>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.</b> 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; 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.	5,35	5.350,00
6	1000	KG	<b>Acelga 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade)</b> 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,	4,93	4.930,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
7	3000	KG	<b>Aipim/Mandioca Ramas Limpas (pesando aproximadamente entre 0,2 a 0,5 kg cada)</b> 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	12.930,00
8	2000	KG	<b>Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)</b> 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	<b>Banana Nanica/Maçã/ Prata/Caturra 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca)</b> 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	3,72	22.320,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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	<b>Batata Doce Rosada/Roxo/Amarela 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade)</b> 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	2.570,00
11	1000	KG	<b>Beringela 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,250 kg cada unidade)</b> 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	4.500,00
12	1000	KG	<b>Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> 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	3.320,00
13	1000	KG	<b>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.</b> 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	5,73	5.730,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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	<b>Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade)</b> 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	6.220,00
15	1000	KG	<b>Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> 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	3.100,00
16	500	KG	<b>Cebolinha Verde 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,300 kg cada maço)</b> 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	4.985,00
17	3000	KG	<b>Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> 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.	3,53	10.590,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

18	1000	KG	<b>Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b> 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	5.240,00
19	1000	KG	<b>Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade)</b> 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	3.190,00
20	1000	KG	<b>Couve Manteiga 1ª Qualidade (pesando entre 0,300 a 0,400 kg cada maço)</b> 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	6.500,00
21	1000	KG	<b>Couve Flor 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade)</b> 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.	5,33	5.330,00
22	500	KG	<b>Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> 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 /	8,44	4.220,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
23	3000	KG	<b>Goiaba Vermelha/Branca 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> 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	15.390,00
24	3000	KG	<b>Laranja Pêra/Baiana/Lima 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> 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	8.460,00
25	3000	KG	<b>Limão Tahiti/Cravo/Galego 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade)</b> 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	8.970,00
26	4000	KG	<b>Mamão Formosa/Papaya 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada</b>	3,71	14.840,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			<p><b>unidade)</b>            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>		
27	6000	KG	<p><b>Maracujá Azedo 1ª Qualidade ( pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade)</b>            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	37.260,00
28	1000	KG	<p><b>Mel de Abelha 1ª Qualidade acondicionado em frascos de 500 g</b>            Caracterização: Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Características sensoriais: Próprias. Textura: Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor: Levemente amarelada a castanho escura. Aroma: Adocicado. Matéria estranha prejudicial ou não à saúde: Ausência. Resíduos de agrotóxicos e de antibióticos: Em atendimento aos requisitos do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA). Referencias: RDC ANVISA 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</p>	34,71	34.710,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			(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	<b>Milho Verde até 3 Palhas (pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade)</b> 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).	<b>5,09</b>	<b>10.180,00</b>
30	2000	KG	<b>Morango - cumbuca com aprox. 1 kg</b> 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. 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. Cumbuca com aproximado 1 kg.	<b>19,41</b>	<b>38.820,00</b>
31	1000	KG	<b>Morango Orgânico - cumbuca com aprox. 1 kg</b> 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; Referências: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA	<b>23,25</b>	<b>23.250,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			/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).		
32	3000	KG	<b>Pepino Comum/Japonês 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,300 kg cada unidade)</b> 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	12.180,00
33	2000	KG	<b>Pimentão 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,250 kg cada unidade)</b> 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	15.120,00
34	2000	KG	<b>Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade)</b> 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	6.820,00
35	1000	KG	<b>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.</b> 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	6,05	6.050,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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	<p><b>Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade)</b>            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.</p>	6,65	6.650,00
37	8000	UND	<p><b>Suco de Uva Integral - 1,5 L</b>            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 N° 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC ANVISA N° 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância). RDC ANVISA N° 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA N° 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA N° 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional). Decreto N° 8.198, de 20/02/14 (produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho). Instrução Normativa</p>	13,79	110.320,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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	<p><b>Tangerina Poncã/ Mexirica/Mimosa/Bergamota/Murcote 1º Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b></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. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	4,04	12.120,00
39	4000	KG	<p><b>Tomate Cereja 1ª Qualidade (pesando entre 0,010 a 0,020 kg cada unidade)</b></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: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: Isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3,60	14.400,00
40	4000	KG	<p><b>Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b></p> <p>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.</p>	4,42	17.680,00
41	8000	KG	<p><b>Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (cachos pesando entre 0,250a 0,350 kg cada unidade)</b></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,</p>	9,91	79.280,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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).			
42	2000	KG	<b>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.</b> Caracterização: Frutas de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais Próprias; Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: Isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA/MS(Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.	14,88	29.760,00	
43	1000	KG	<b>Vagem 1ª Qualidade</b> 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	11.250,00	
<b>TOTAL</b>						<b>675.265,00</b>

Para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021** no valor total de R\$ 675.265,00 (seiscentos e setenta e cinco mil duzentos e sessenta e cinco reais), face ao disposto no Art. 26 da Lei nº 8.666/93, vez que o processo se encontra devidamente instruído.

JAEISON RAMALHO MATTA  
Prefeito Municipal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

PROTOCOLO NUMERO: 182/2021-PMB

Bandeirantes-PR, 27 de outubro de 2021.

Ref.: Dispensa de Licitação - 87/2021-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

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

Informamos que o processo de DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 87/2021-PMB - Prefeitura Municipal de Bandeirantes, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021**, já se encontra com todos os procedimentos preliminares à contratação concluídos, arquivados em boa ordem no departamento de compras, devidamente instruídos com todos os procedimentos legais. Sendo, portanto solicitado ao Departamento de Finanças – Setor de Contabilidade que proceda ao empenho, para que se dê continuidade no processo de contratação.

Cibele Gusmão Fontolan da Silva  
Presidente da Comissão de Licitação

Autorizo ao Departamento de Contabilidade, que proceda ao Empenho.

JAEISON RAMALHO MATTA  
Prefeito Municipal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

### LICITAÇÃO

### DISPENSA DE LICITAÇÃO 87/2021 - PMB

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021

#### CONTRATO Nº

Nº	EMPRESA
308/2021	COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI
CNPJ	14.754.594/0001-30
DATA	20 de outubro de 2021
CIDADE:	BANDEIRANTES-PR

DIA	HISTÓRICO
27/10/2021	JULGAMENTO
27/10/2021	ASSINATURA DO CONTRATO
26/10/2022	PRAZO PARA ENTREGA E EXECUÇÃO
26/10/2022	VENCIMENTO DO PRAZO PAGAMENTO

#### DOTAÇÕES

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

### CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS

#### CONTRATO Nº. 308/2021- PMB

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

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede a Rua Frei Rafael Proner nº 1457 Centro, nesta cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o nº 76.235.753/0001-48, neste ato representado pelo Prefeito Municipal o Sr. **JAEISON RAMALHO MATTA**, brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta cidade de Bandeirantes PR, na Rua Frei Rafael Proner nº 1.585, portador da Cédula de Identidade RG nº 4.791.908-8, expedida pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Paraná e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 107.504.529-00, abaixo assinado, doravante designado **CONTRATANTE** de um lado e, de outro **COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI** estabelecido à Rua: Sebastião do Nascimento nº 12, na cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, CEP: 86360-000 e inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob n.º 14.754.594/0001-30, neste ato representado por seu presidente, o Sr. Marcio Donizette Oliveira, domiciliado nesta cidade, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o n.º 878.918.839-04 e RG sob nº 6.297.443-5 SSP\_PR doravante designada **CONTRATADA**, estando as partes sujeitas as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações subsequentes e Parágrafo 1º do artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, e Resoluções/FNDENºS. 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes ajustam o presente contrato de aquisição de materiais decorrência do processo de **DISPENSA DE LICITAÇÃO - nº 87/2021-PMB**, mediante as seguintes cláusulas e condições a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O presente tem por objeto: para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021**, que a **CONTRATADA** se declara em condições de fornecer em estrita observância ao indicado nas especificações levada a efeito pela **DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 87/2021-PMB**.

#### 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	4,16	8.320,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
2	2000	KG	<b>Abacaxi Perola 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade)</b> 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. 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.	4,49	8.980,00
3	3000	KG	<b>Abobora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade (pesando entre 5,0 a 8,0 kg)</b> 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	10.410,00
4	3000	KG	<b>Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)</b> 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	4,48	13.440,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
5	1000	KG	<b>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.</b> 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.	5,35	5.350,00
6	1000	KG	<b>Acelga 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade)</b> 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	4.930,00
7	3000	KG	<b>Aipim/Mandioca Ramas Limpas (pesando aproximadamente entre 0,2 a 0,5 kg cada)</b> 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	4,31	12.930,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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	<b>Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)</b> 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	<b>Banana Nanica/Maçã/ Prata/Caturra 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca)</b> 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	22.320,00
10	1000	KG	<b>Batata Doce Rosada/Roxo/Amarela 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade)</b> 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	2.570,00
11	1000	KG	<b>Beringela 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,250 kg cada unidade)</b> 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	4,50	4.500,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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).		
12	1000	KG	<b>Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> 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	3.320,00
13	1000	KG	<b>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.</b> 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	5.730,00
14	1000	KG	<b>Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade)</b> 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	6.220,00
15	1000	KG	<b>Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> 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	3,10	3.100,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
16	500	KG	<b>Cebolinha Verde 1ª Qualidade (pesando entre 0,200 a 0,300 kg cada maço)</b> 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).	<b>9,97</b>	<b>4.985,00</b>
17	3000	KG	<b>Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> 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.	<b>3,53</b>	<b>10.590,00</b>
18	1000	KG	<b>Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b> 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.	<b>5,24</b>	<b>5.240,00</b>
19	1000	KG	<b>Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade)</b> 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.	<b>3,19</b>	<b>3.190,00</b>
20	1000	KG	<b>Couve Manteiga 1ª Qualidade (pesando entre 0,300 a 0,400 kg cada maço)</b> Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos.	<b>6,50</b>	<b>6.500,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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).		
21	1000	KG	<b>Couve Flor 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade)</b> 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.	5,33	5.330,00
22	500	KG	<b>Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> 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	4.220,00
23	3000	KG	<b>Goiaba Vermelha/Branca 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> 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	15.390,00
24	3000	KG	<b>Laranja Pêra/Baiana/Lima 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> 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	2,82	8.460,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
25	3000	KG	<b>Limão Tahiti/Cravo/Galego 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade)</b> 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.	<b>2,99</b>	<b>8.970,00</b>
26	4000	KG	<b>Mamão Formosa/Papaya 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)</b> 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.	<b>3,71</b>	<b>14.840,00</b>
27	6000	KG	<b>Maracujá Azedo 1ª Qualidade ( pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade)</b> 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 -	<b>6,21</b>	<b>37.260,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			ANVISA/MS(Características mínimas de qualidade).		
28	1000	KG	<p><b>Mel de Abelha 1ª Qualidade acondicionado em frascos de 500 g</b>            Caracterização: Entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Registrado, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Características sensoriais: Próprias. Textura: Líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor: Levemente amarelada a castanho escura. Aroma: Adocicado. Matéria estranha prejudicial ou não à saúde: Ausência. Resíduos de agrotóxicos e de antibióticos: Em atendimento aos requisitos do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA). Referencias: RDC ANVISA 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><b>Milho Verde até 3 Palhas (pesando entre 0,250 a 0,350 kg cada unidade)</b>            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>	5,09	10.180,00
30	2000	KG	<p><b>Morango - cumbuca com aprox. 1 kg</b>            Descrição: Bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem fermentos, livre de pragas e doenças. Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura,</p>	19,41	38.820,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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. Cumbuca com aproximado 1 kg.		
31	1000	KG	<b>Morango Orgânico - cumbuca com aprox. 1 kg</b> 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; Referências: 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	23.250,00
32	3000	KG	<b>Pepino Comum/Japonês 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,300 kg cada unidade)</b> 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).	4,06	12.180,00
33	2000	KG	<b>Pimentão1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,250 kg cada unidade)</b> 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	7,56	15.120,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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).		
34	2000	KG	<b>Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade)</b> 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	6.820,00
35	1000	KG	<b>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.</b> 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	6.050,00
36	1000	KG	<b>Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade)</b> 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	6.650,00
37	8000	UND	<b>Suco de Uva Integral - 1,5 L</b> 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	13,79	110.320,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			<p>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>		
38	3000	KG	<p><b>Tangerina Poncã/ Mexirica/Mimosa/Bergamota/Murcote 1º Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b>            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>	<b>4,04</b>	<b>12.120,00</b>
39	4000	KG	<p><b>Tomate Cereja 1ª Qualidade (pesando entre 0,010 a 0,020 kg cada unidade)</b>            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</p>	<b>3,60</b>	<b>14.400,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			(Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).		
40	4000	KG	<p><b>Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b></p> <p>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	17.680,00
41	8000	KG	<p><b>Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (cachos pesando entre 0,250a 0,350 kg cada unidade)</b></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>	9,91	79.280,00
42	2000	KG	<p><b>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.</b></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). Certificado orgânico ou Agroecológico.</p>	14,88	29.760,00
43	1000	KG	<p><b>Vagem 1ª Qualidade</b></p> <p>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</p>	11,25	11.250,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

			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.		
<b>TOTAL</b>					<b>675.265,00</b>

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Os produtos serão fornecidos em estrita obediência ao presente Contrato, devendo ser observadas integral e rigorosamente as especificações informadas pelo CONTRATANTE e aprovadas pelas autoridades competentes, assim como a Dispensa de Licitação nº 87/2021-PMB - PMB e anexos.

### CLÁUSULA SEGUNDA – EXECUÇÃO

- I. Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações, para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto. Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los.
- II. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo conforme disposto na LEGISLAÇÃO - Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84, Resolução Estadual nº 19 de 02/05/90, Resolução ANVISA nº 275 de 21/10/02, Portaria MS nº 326 de 30/07/97, Portaria MAPA nº 368 de 04/09/97, Portaria MS nº 1428 de 26/11/93 e Portaria SVS/MS 326/1997. LEGISLAÇÃO - Todos os alimentos devem apresentar-se dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes.
- III. O Contratante deverá Entregar os gêneros alimentícios conforme condições, prazos, preços, tipo, padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste instrumento cumprindo a legislação sanitária pertinente. Substituir os alimentos que apresentarem alterações dentro do prazo de validade, sob pena de não receber os pagamentos. Executar o objeto contratual em estrita conformidade com as especificações exigidas, atentando-se, ainda, aos critérios de controle e manutenção da qualidade dos gêneros.
- IV. Do Controle de Qualidade: Durante a execução do contrato, a qualquer tempo, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise-microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos agrotóxicos (pesticidas, antibióticos), conforme legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.
- V. Caso os alimentos estejam fora das especificações deste edital e da legislação pertinente, a entrega será suspensa até a regularização, sem direito a entrega retroativa, podendo o fornecedor ter seu contrato rescindido no caso de não correção da falha ou reincidência. Os gêneros entregues, conforme o tipo deverá atender ao disposto no edital e na legislação pertinente em vigor, estabelecida pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

VI. Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, PNAE - FNDE desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente.

### CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

A **CONTRATADA** se obriga a fornecer produtos objeto deste Contrato, pelo preço certo e ajustado de **R\$ 675.265,00 (seiscentos e setenta e cinco mil duzentos e sessenta e cinco reais)**.

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

### CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

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

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

SECRETARIA	FONTE/DESPESA	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	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

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

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

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

**PARÁGRAFO QUARTO** – Os pagamentos serão realizados através de meios eletrônicos ofertados pelo sistema bancário, na forma de avisos de crédito, ordem bancária, transferência eletrônica disponível ou por outros serviços da mesma natureza disponibilizados pelas Instituições Financeiras, diretamente na conta



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

bancária (corrente ou poupança) nº \_\_\_\_\_, agência \_\_\_\_\_ do Banco \_\_\_\_\_, em nome da empresa fornecedora.

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

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

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

### **CLÁUSULA QUINTA – PRAZO**

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

### **CLÁUSULA SEXTA – MULTA**

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

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

### **CLÁUSULA SÉTIMA – RESCISÃO**

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

- a) infringência de qualquer obrigação ajustada;
- b) liquidação amigável ou judicial, concordata ou falência da **CONTRATADA**;
- c) Se a **CONTRATADA**, sem previa autorização do **CONTRATANTE**, transferir, caucionar ou transacionar qualquer direito decorrente deste contrato;
- d) E os demais mencionados no **Artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93**.

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

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

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

Ao presente contrato se aplicam as seguintes disposições gerais:

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

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

As condições estabelecidas na **DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 87/2021-PMB - PMB** e na proposta apresentada pela empresa ora **CONTRATADA**, são partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

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

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

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

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

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

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

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

### CLÁUSULA DÉCIMA – SUCESSÃO E FORO

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

Bandeirantes-PR, 27 de outubro de 2021

PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES  
JIELSON RAMALHO MATTA  
Prefeito Municipal

COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI  
Marcio Donizette Oliveira  
Presidente

Testemunhas:

José Marcio Urbano  
CPF. 023.000.589-60

José Celestino Fontolan  
CPF. 305.411.079-68



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DO CONTRATO Nº 308/2021- PMB  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 87/2021-PMB

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES, ESTADO DO PARANÁ.

CONTRATADA: COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021 DECORRENTE DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08/2021

VALOR: R\$ 675.265,00 (seiscentos e setenta e cinco mil duzentos e sessenta e cinco reais)

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

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

### DOTAÇÕES:

SECRETARIA	FONTE/DESPESA	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO E CULTURA	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-PR, 27 de outubro de 2021

PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES  
JAELSON RAMALHO MATTA  
Prefeito Municipal

COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI  
Marcio Donizette Oliveira  
Presidente