



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES**  
**ESTADO DO PARANÁ**

PROCESSO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO  
Nº 77/2022

FOLHA nº

01 / \_\_\_\_

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 324/2022: DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 77/2022

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022

INTERESSADO: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

## **AUTUAÇÃO**

Nesta data, autuei o presente processo na Comissão Permanente de Licitação.

Em 28 de setembro de 2022.

  
**MARCOS DE MORAES**  
Comissão de Licitação



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



PROTOCOLO NUMERO: 324/2022-PMB

Bandeirantes-PR, 28 de setembro de 2022.

Ref.: Dispensa de Licitação - /2022-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR

### PROCESSO ADMINISTRATIVO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022

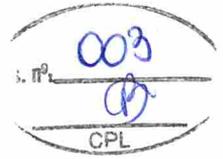
#### RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ESTIMATIVA DE CONSUMO).

Nº	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD	UND	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	<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.	4000	KG	5,94	23.760,00
2	<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.	2000	KG	4,95	9.900,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

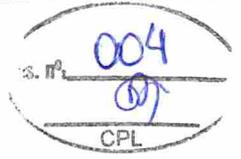


3	<p><b>Abobora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade (pesando entre 5,0 a 8,0 kg)</b> Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem 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. 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 4,39nutricional). 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>	4000	KG	4,66	18.640,00
4	<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; Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	4000	KG	4,39	17.560,00
5	<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</p>	1000	KG	7,17	7.170,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

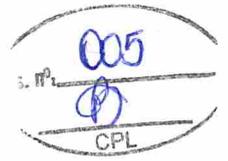


	requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.				
6	<b>Acelga 1º Qualidade (pesando entre 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.	2000	KG	6,08	12.160,00
	<b>Aipim/Mandioca (descascada, picada e congelada em embalagens de aprox. 2 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, não pode conter pontos ou partes escuras. 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 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	4000	KG	5,08	20.320,00
	<b>Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)</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 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.	2.000	KG	5,25	10.500,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

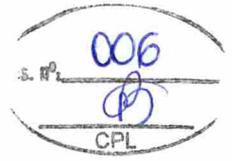


	Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.				
	<b>Alho Branco/Roxo Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (acondicionados em embalagens pesando aprox. 1 kg cada)</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 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	2000	KG	24,12	48.240,00
7	<b>Almeirão 1ª Qualidade (pesando entre 0,400 a 0,600 kg cada unidade)</b> Caracterização: 1º Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 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.	1000	KG	4,92	4.920,00
8	<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.	6000	KG	4,39	26.340,00
9	<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	2000	KG	3,39	6.780,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

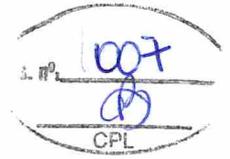


	<p>cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: 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>				
10	<p><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).</p>	1000	KG	5,30	5.300,00
11	<p><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).</p>	2000	KG	4,33	8.660,00
12	<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> 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).</p>	500	KG	7,34	3.670,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

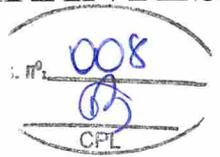


	RDC 272/05- ANVISA/MS (características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico				
13	<b>Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade)</b> Caracterização: de 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade). Devem ser procedentes de espécimes de vegetais 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.	1000	KG	7,44	7.440,00
14	<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.	2000	KG	4,56	9.120,00
15	<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).	1000	KG	11,46	11.460,00
16	<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	4000	KG	4,68	18.720,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

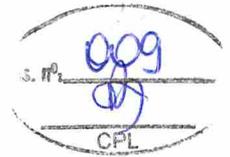


	<p>animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>				
17	<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), 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>	2000	KG	6,14	12.280,00
18	<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>	1000	KG	3,94	3.940,00
19	<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 isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	2000	KG	7,83	15.660,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

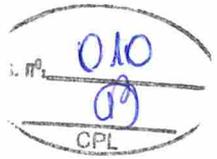


20	<p><b>Couve Flor 1<sup>o</sup> Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade)</b> Caracteriza�o: De 1<sup>a</sup> Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuinos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos � superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolu�o completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial � saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolu�o SESA 748/2014.</p>	1000	KG	7,34	7.340,00
21	<p><b>Espinafre 1<sup>a</sup> Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> Caracteriza�o: de 1<sup>a</sup> qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuinos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos � superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolu�o completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial � saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolu�o SESA 748/2014.</p>	1000	KG	9,50	9.500,00
22	<p><b>Goiaba Vermelha/Branca 1<sup>o</sup> qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> Caracteriza�o: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conforma�o 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 � 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; Matura�o: tal que permita suportar manipula�o , transporte e conserva�o em condi�es 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>	3000	KG	7,59	22.770,00
23	<p><b>Laranja P�ra/Baiana/Lima 1<sup>a</sup> Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)</b> Caracteriza�o: de 1<sup>a</sup> qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade), fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conforma�o 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 � saúde: ausência de substâncias terrosas,</p>	6000	KG	2,80	16.800,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

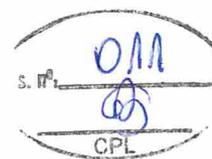


	<p>sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato 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>				
24	<p><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. 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>	4000	KG	3,28	13.120,00
25	<p><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. 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>	4000	KG	7,51	30.040,00
26	<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</p>	6000	KG	8,03	48.180,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



	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).				
27	<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).	3000	KG	7,25	21.750,00
28	<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. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. Cumbuca com aproximado 1 kg.	2000	KG	25,26	50.520,00
29	<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; Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade). RDC 175/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional), RDC 359/03 – ANVISA/MS (Porções de	500	KG	32,26	16.130,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

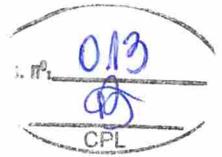


	Alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC 259/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional). Embalagem transparente em conteúdo de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).				
30	<b>Ovo de Galinha Grande - (pesando entre 0,040 a 0,060 kg cada unidade) embalados em caixa contendo 12 unidades</b> Descrição: tipo grande, fresco, selecionado em embalagem atóxica resistente de dúzia, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada. Registro/Certificado SUASA/MAPA/SIM/SIF/SIE, conforme legislação.	6000	DZ	7,48	44.880,00
31	<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).	4000	KG	5,03	20.120,00
32	<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).	4000	KG	8,80	35.200,00
33	<b>Polpa de Frutas Congelada 100% Natural (Sabores diversos)</b> Descrição: De cor, 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. Registro/Certificado SUASA/MAPA/SIM/SIF/SIE, conforme legislação.	6000	KG	20,27	121.620,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



34	<p><b>Quiabo 1ª Qualidade - Acondicionados em embalagens de 1 a 5 kg</b> Caracterização: de 1ª qualidade, devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto, tamanhos uniformes. 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>	2000	KG	11,49	22.980,00
35	<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>	4000	KG	4,23	16.920,00
36	<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>	500	KG	11,04	5.520,00
37	<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</p>	2000	KG	10,00	20.000,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



	Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.				
38	<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). Referências: MAPA Portaria 55 de 27/07/2004 (Complementações dos padrões de Identidade e qualidade do vinho e dos derivados da uva e do vinho). RDC ANVISA 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 N° 01, de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura (Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de Identidade e qualidade para polpa de fruta).	8000	UN	16,59	132.720,00
39	<b>Tangerina Poncã/ Mexirica/Mimosa/Bergamota/Murcote 1° Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)</b> Caracterização: de 1° 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	4000	KG	5,15	20.600,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



	<p>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>				
40	<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>	4000	KG	14,11	56.440,00
41	<p><b>Tomate Cereja/SweetGrape Orgânico 1ª Qualidade (pesando entre 0,010 a 0,020 kg cada unidade)</b> - Acondicionadas em cumbucas de aproximadamente 1 kg Deverão estar livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas.</p>	1000	KG	25,60	25.600,00
42	<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>	4000	UND	5,42	21.680,00
43	<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</p>	10000	KG	13,19	131.900,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



	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).				
44	<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.	1000	KG	25,83	25.830,00
45	<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.	2000	KG	14,21	28.420,00
<b>TOTAL GERAL</b>					
1.269.120,00					

**TOTAL: R\$ 1.269.120,00 (UM MILHÃO DUZENTOS E SESENTA E NOVE MIL CENTO E VINTE REAIS).**

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

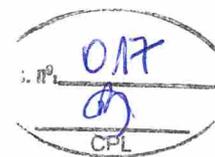
Súmula: aferidas as formalidades legais e concluída pela dispensa da licitação nº 75/2020-PMB e na forma legal.

  
Nelci Maria Martins de Queiróz  
Secretária de Educação e Cultura



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



PROTOCOLO NUMERO: 324/2022-PMB

Bandeirantes-PR, 28 de setembro de 2022.

Ref.: Dispensa de Licitação - /2022-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, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022**, 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 05/2022 .

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

Atenciosamente,

Marcos de Moraes  
Comissão de Licitações

À 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: 324/2022-PMB

Bandeirantes-PR, 28 de setembro de 2022.

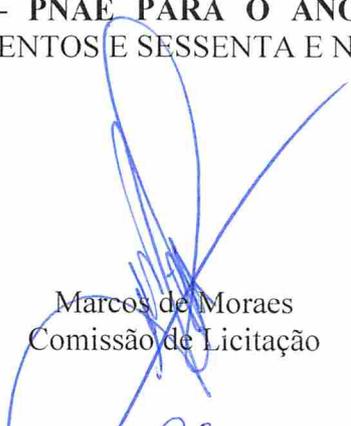
Ref.: Dispensa de Licitação - /2022-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

### COMISSÃO DE LICITAÇÃO

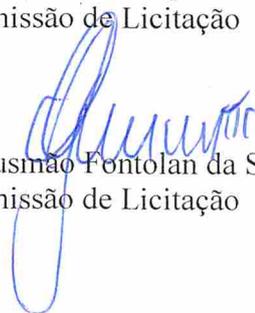
Despacho: Para viabilizar a realização do presente objeto, primeiro há que certificar-se da regular dotação orçamentária e disponibilidade de recursos para tal finalidade, devendo quanto a isso manifestar - se o Departamento de Contabilidade e, em seguida a Assessoria Jurídica.

Informamos que, o valor global para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022** importa em R\$ 1.269.120,00 (UM MILHÃO DUZENTOS E SESSENTA E NOVE MIL CENTO E VINTE REAIS).

Colha-se manifestação

  
Marcos de Moraes  
Comissão de Licitação

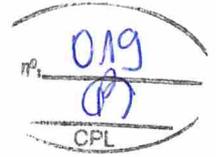
  
Joyce Ferreira Parpinelli  
Comissão de Licitação

  
Cibele Gusmão Fontolan da Silva  
Comissão de Licitação



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



### PARECER CONTÁBIL DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

#### AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022

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:

- 1730 - 03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00 CONVENIO FNDE-PNAE MERENDA ESCOLAR - 00120/001042.09.01.06.00

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.

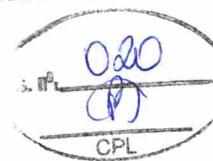
Bandeirantes, 28 de setembro de 2022

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



## PARECER FINANCEIRO

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022**

**VALOR ESTIMADO: R\$ 1.269.120,00 (UM MILHÃO DUZENTOS E SESSENTA E NOVE MIL CENTO E VINTE REAIS)**

### RECURSO FINANCEIRO:

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

( ) há recursos financeiros previstos para o objeto acima especificado para o exercício de 2018 conforme facultado pelo artigo 24 da Lei nº 8.666/93 e Parágrafo 1º do artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, e Resoluções/FNDENºS. 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes, no montante **R\$ 1.269.120,00 (UM MILHÃO DUZENTOS E SESSENTA E NOVE MIL CENTO E VINTE REAIS)**, conforme dotações especificadas no parecer contábil de 28 de setembro de 2022.

( ) 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.

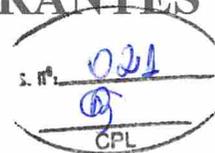
Bandeirantes 28 de setembro de 2022.

José Celestino Fontolan  
Secretário da Fazenda



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



PARECER JURÍDICO Nº. 220/2022.

REFERÊNCIA: Proc. Administrativo nº. 324/2022. Dispensa de Licitação nº. 77/2022.

INTERESSADO: Comissão de Licitação.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE - PROVENIENTE DO CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 05/2022.

### I - RELATÓRIO.

Submete-se a apreciação o presente processo relativo ao procedimento administrativo de dispensa de licitação registrado sob o nº. 77/2022, cujo objeto é a compra de gêneros alimentícios provenientes do PNAE.

Consta no presente certame: encaminhamento do processo administrativo à assessoria jurídica para análise e parecer; Quantitativo; Parecer Contábil e Financeiro, informando a existência de recursos e dotação orçamentária para a aquisição do objeto.

Aquiesceu a autoridade do Poder Executivo Municipal acerca da deflagração da dispensa do processo licitatório.

O presente processo consta o edital indicando as exigências constantes na Lei nº. 8.666/93.

Relatado o pleito passamos ao Parecer.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



### II - OBJETO DE ANÁLISE.

Cumpra-se aclarar que a análise neste parecer se restringe a verificação dos requisitos formais para deflagração do processo administrativo de dispensa de licitação. Destaca-se que a análise será restrita aos pontos jurídicos, estando excluídos quaisquer aspectos técnicos, econômicos e/ou discricionários.

### III - FUNDAMENTAÇÃO.

O artigo 37, inciso XXI da Constituição Federal determina que as compras, serviços, compras e alienações da Administração Pública serão precedidas de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, ressalvados os casos especificados na legislação.

A licitação configura procedimento administrativo mediante o qual a Administração Pública seleciona a proposta mais vantajosa, caracterizando-se como ato administrativo formal, praticado pelo Gestor Público, devendo ser processado em estrita conformidade com os princípios estabelecidos na Constituição Federal e na legislação infraconstitucional.

A Lei Federal nº. 11.947/2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar, proveniente do recurso que irá custear a compra dos alimentos, estabelece em seu artigo 14:

Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

§ 1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

Desta forma, observa-se que a Administração Pública Municipal, apesar de realizar a presente dispensa de licitação, autorizado pela legislação acima, fez por bem proceder uma Chamada Pública nº. 05/2022, a fim de habilitar os possíveis interessados em fornecer os alimentos do caput do artigo 14, respeitando a ampla concorrência e transparência, objetivando o interesse público.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



Ressalta-se, que apesar do entendimento desta assessoria jurídica pela utilização do procedimento de inexigibilidade de licitação, ante a ausência de concorrência nos casos de contratações provenientes de credenciamento público, a Legislação Federal nº. 11947/2009 põe a salvo a hipótese de dispensa da licitação.

Por conseguinte, ambas as modalidades enquadram-se em compra direta, não ocasionando, necessariamente, uma grande consequência no caso em tese, valendo-se, apenas pelo preciosismo da melhor técnica jurídica.

Ainda que tenha ocorrido o Chamamento Público prévio à presente dispensa, deve, ainda, a Administração se atentar se os **valores orçados estão dentro dos preços praticados no mercado**, evitando-se um superfaturamento e resguardando os recursos públicos de qualquer prejuízo.

Diante do exposto, opino que, **uma vez cumpridos todos os requisitos legais**, é possível a realização de dispensa de licitação em razão do valor, nos termos do art. 14, §1º da Lei nº 11.947/2009, se assim entender a Comissão de Licitações.

É o parecer, salvo melhor juízo. Ressalta-se que o presente Parecer Jurídico foi elaborado tão somente sob o ângulo jurídico expressando a opinião de seu signatário e, oportunidade administrativa, escoimando ainda, qualquer responsabilidade de seu signatário conforme o art. 2º, §3º da Lei nº. 8.906/94 e entendimento do STJ no RHC: 39644 RJ 2013/0238250-5.

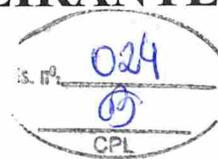
Bandeirantes, 05 de outubro de 2022.

*Leonel Lourenço Carrasco*  
OAB/PR nº. 47.683.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



PROTOCOLO NUMERO: 324/2022-PMB

Bandeirantes-PR, 05 de outubro 2022.

Ref.: Dispensa de Licitação – 77/2022-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022**

### 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, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022**, 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: José Marcio Urbano

Membros: Joyce Ferreira Parpinelli

Fernando Henrique Ferreira Franco



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



PROTOCOLO NUMERO: 324/2022-PMB

Bandeirantes-PR, 05 de outubro de 2022.

Ref.: Dispensa de Licitação – 77/2022-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

### RATIFICAÇÃO DO ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Ratifico o ato da Comissão de Licitação, nomeada através da Portaria nº 1.539/2022 de 03 de janeiro de 2022, que declarou Dispensável a Licitação, com fundamento no Art. 24 e Parágrafo 1º do artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, e Resoluções/FNDE N.º 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes a favor do fornecedor:

COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES – COOPAFI

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

Nº	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD	UND	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	<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.	4000	KG	5,94	23.760,00
2	<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	2000	KG	4,95	9.900,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

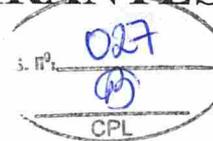


	136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.				
3	<p><b>Abobora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade (pesando entre 5,0 a 8,0 kg)</b> Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam 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 4,39nutricional). 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>	4000	KG	4,66	18.640,00
4	<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>	4000	KG	4,39	17.560,00
5	<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</p>	1000	KG	7,17	7.170,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

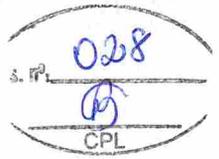


	<p>variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; 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>				
6	<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. 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>	2000	KG	6,08	12.160,00
	<p><b>Aipim/Mandioca (descascada, picada e congelada em embalagens de aprox. 2 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, não pode conter pontos ou partes escuras. 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 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	4000	KG	5,08	20.320,00
	<p><b>Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)</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 de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da</p>	2.000	KG	5,25	10.500,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



	<p>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>				
	<p><b>Alho Branco/Roxo Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (acondicionados em embalagens pesando aprox. 1 kg cada)</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 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>	2000	KG	24,12	48.240,00
7	<p><b>Almeirão 1ª Qualidade (pesando entre 0,400 a 0,600 kg cada unidade)</b> Caracterização: 1º Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 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>	1000	KG	4,92	4.920,00
8	<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 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	6000	KG	4,39	26.340,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

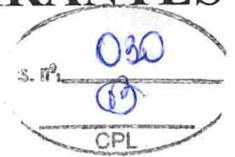


9	<p><b>Batata Doce Rosada/Roxo/Amarela 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade)</b> Caracterização: Rosada 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características 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.</p>	2000	KG	3,39	6.780,00
10	<p><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).</p>	1000	KG	5,30	5.300,00
11	<p><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).</p>	2000	KG	4,33	8.660,00
12	<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> 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</p>	500	KG	7,34	3.670,00



# 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). Certificado orgânico ou Agroecológico				
13	<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.	1000	KG	7,44	7.440,00
14	<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.	2000	KG	4,56	9.120,00
15	<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).	1000	KG	11,46	11.460,00
16	<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	4000	KG	4,68	18.720,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

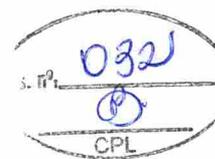


	tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da 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.				
17	<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.	2000	KG	6,14	12.280,00
18	<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.	1000	KG	3,94	3.940,00
19	<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).	2000	KG	7,83	15.660,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

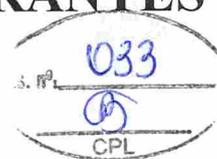


20	<p><b>Couve Flor 1º Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade)</b> Caracterização: De 1ª Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou 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>	1000	KG	7,34	7.340,00
21	<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 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>	1000	KG	9,50	9.500,00
22	<p><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: isentas de umidade externa anormal; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade).</p>	3000	KG	7,59	22.770,00
23	<p><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,</p>	6000	KG	2,80	16.800,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

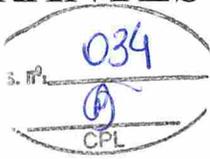


	<p>sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato 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>				
24	<p><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.</p>	4000	KG	3,28	13.120,00
25	<p><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.</p>	4000	KG	7,51	30.040,00
26	<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</p>	6000	KG	8,03	48.180,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



	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).				
27	<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).	3000	KG	7,25	21.750,00
28	<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. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. Cumbuca com aproximado 1 kg.	2000	KG	25,26	50.520,00
29	<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; Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade). RDC 175/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC 360/03 – ANVISA/MS (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem nutricional), RDC 359/03 – ANVISA/MS (Porções de	500	KG	32,26	16.130,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

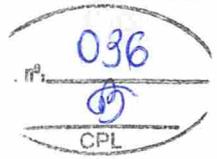


	Alimentos embalados para rotulagem nutricional), RDC 259/02 (Regulamento técnico para rotulagem nutricional). Embalagem transparente em conteúdo de no máximo 02 quilos. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).				
30	<b>Ovo de Galinha Grande - (pesando entre 0,040 a 0,060 kg cada unidade) embalados em caixa contendo 12 unidades</b> Descrição: tipo grande, fresco, selecionado em embalagem atóxica resistente de dúzia, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada. Registro/Certificado SUASA/MAPA/SIM/SIF/SIE, conforme legislação.	6000	DZ	7,48	44.880,00
31	<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).	4000	KG	5,03	20.120,00
32	<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).	4000	KG	8,80	35.200,00
33	<b>Polpa de Frutas Congelada 100% Natural (Sabores diversos)</b> Descrição: De cor, 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. Registro/Certificado SUASA/MAPA/SIM/SIF/SIE, conforme legislação.	6000	KG	20,27	121.620,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

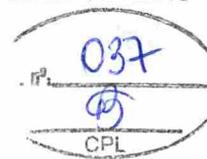


34	<p><b>Quiabo 1ª Qualidade - Acondicionados em embalagens de 1 a 5 kg</b> Caracterização: de 1ª qualidade, devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto, tamanhos uniformes. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos 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>	2000	KG	11,49	22.980,00
35	<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>	4000	KG	4,23	16.920,00
36	<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>	500	KG	11,04	5.520,00
37	<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</p>	2000	KG	10,00	20.000,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ

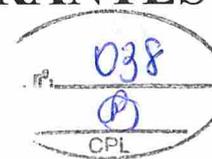


	Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.				
38	<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).	8000	UN	16,59	132.720,00
39	<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	4000	KG	5,15	20.600,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



	<p>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>				
40	<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>	4000	KG	14,11	56.440,00
41	<p><b>Tomate Cereja/SweetGrape Orgânico 1ª Qualidade (pesando entre 0,010 a 0,020 kg cada unidade)</b> - Acondicionadas em cumbucas de aproximadamente 1 kg Deverão estar livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas.</p>	1000	KG	25,60	25.600,00
42	<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>	4000	UND	5,42	21.680,00
43	<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</p>	10000	KG	13,19	131.900,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



	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).				
44	<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.	1000	KG	25,83	25.830,00
45	<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.	2000	KG	14,21	28.420,00
<b>TOTAL GERAL</b>					1.269.120,00

**TOTAL: R\$ 1.269.120,00 (UM MILHÃO DUZENTOS E SESSENTA E NOVE MIL CENTO E VINTE REAIS).**

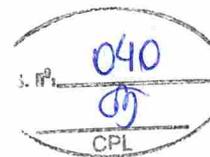
Para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022** no valor total de **R\$ 1.269.120,00 (UM MILHÃO DUZENTOS E SESSENTA E NOVE MIL CENTO E VINTE REAIS)**, face ao disposto no Art. 26 da Lei nº 8.666/93, vez que o processo se encontra devidamente instruído.

  
Jaelson Ramalho Matta  
Prefeito Municipal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



PROTOCOLO NUMERO: 324/2022-PMB

Bandeirantes-PR, 05 de outubro de 2022.

Ref.: Dispensa de Licitação – 77/2022-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

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

Informamos que o processo de DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 77/2022-PMB - Prefeitura Municipal de Bandeirantes, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022**, 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.

José Marcio Urbano  
Presidente da Comissão de Licitação

Autorizo ao Departamento de Contabilidade, que proceda ao Empenho.

Jaelson Ramalho Matta  
Prefeito Municipal



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

041  
S. PP

Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 8 de 25

www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

## Prefeitura Municipal De Bandeirantes

### Licitações e Contratos

#### Ratificação De Licitação

PROTOCOLO NUMERO: 324/2022-PMB Bandeirantes-PR, 05 de outubro de 2022.

Ref.: Dispensa de Licitação – 77/2022-PMB Prefeitura Municipal de Bandeirantes

### RATIFICAÇÃO DO ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Ratifico o ato da Comissão de Licitação, nomeada através da Portaria nº 1.539/2022 de 03 de janeiro de 2022, que declarou Dispensável a Licitação, com fundamento no Art. 24 e Parágrafo 1º do artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, e Resoluções/FNDE N.º 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e demais legislações pertinentes a favor do fornecedor:

COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES – COOPAFI

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

Nº	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD	UND	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	<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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	4000	KG	5,94	23.760,00
2	<b>Abacaxi Perola 1ª Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade)</b> Caracterização: fruta de 1ª 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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo	2000	KG	4,95	9.900,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 9 de 25

www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

	mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.				
3	<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. Referências: RDC 175/03 ANVISA/MS (Alimentos embalados), RDC ANVISA Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentas de registro sanitário), RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados obrigatoriedade de rotulagem 4,39nutricional). 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).	4000	KG	4,66	18.640,00
4	<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 atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	4000	KG	4,39	17.560,00
5	<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	1000	KG	7,17	7.170,00



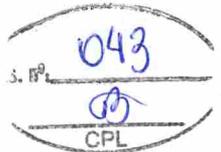


# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022



Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 10 de  
25

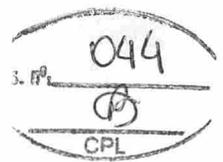
	atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.				
6	<b>Acelga 1º Qualidade (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.	2000	KG	6,08	12.160,00
	<b>Aipim/Mandioca (descascada, picada e congelada em embalagens de aprox. 2 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, não pode conter pontos ou partes escuras. 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 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).	4000	KG	5,08	20.320,00
	<b>Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)</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 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	2.000	KG	5,25	10.500,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

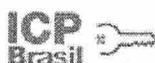


Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 11 de  
25

www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

	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.				
	<b>Alho Branco/Roxo Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (acondicionados em embalagens pesando aprox. 1 kg cada)</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 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	2000	KG	24,12	48.240,00
7	<b>Almeirão 1ª Qualidade (pesando entre 0,400 a 0,600 kg cada unidade)</b> Caracterização: 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 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.	1000	KG	4,92	4.920,00
8	<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.	6000	KG	4,39	26.340,00
9	<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	2000	KG	3,39	6.780,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

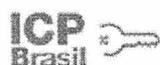
045  
CPL

Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 12 de  
25

[www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico](http://www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico)

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

	<p>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>				
10	<p><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. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentas de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	1000	KG	5,30	5.300,00
11	<p><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. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentas de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	2000	KG	4,33	8.660,00
12	<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> Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 27/10 – ANVISA /MS (alimentos/embalagens isentas de registro sanitário). RDC 272/05- ANVISA/MS (características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico</p>	500	KG	7,34	3.670,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

13	<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; 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.	1000	KG	7,44	7.440,00
14	<b>Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1ª 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; 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.	2000	KG	4,56	9.120,00
15	<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; Referências: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário) e RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).	1000	KG	11,46	11.460,00
16	<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. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas	4000	KG	4,68	18.720,00



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

047  
CPL

Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 14 de  
25

[www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico](http://www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico)

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

	de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.				
17	<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. 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.	2000	KG	6,14	12.280,00
18	<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. 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.	1000	KG	3,94	3.940,00
19	<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. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	2000	KG	7,83	15.660,00
20	<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	1000	KG	7,34	7.340,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

048  
CPL

Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 15 de  
25

[www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico](http://www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico)

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

	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.				
21	<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.	1000	KG	9,50	9.500,00
22	<b>Golaba Vermelha/Branca 1ª 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).	3000	KG	7,59	22.770,00
23	<b>Laranja Pera/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.	6000	KG	2,80	16.800,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

049  
CPL  
Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 16 de  
25

www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico

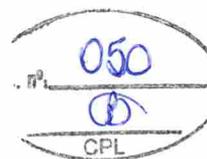
Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

24	<p><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. 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>	4000	KG	3,28	13.120,00
25	<p><b>Mamão Formosa/Papaya 1ª Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)</b> Caracterização: de 1ª 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. 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>	4000	KG	7,51	30.040,00
26	<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. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA/MS(Características mínimas de qualidade).</p>	6000	KG	8,03	48.180,00



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes



Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 17 de  
25

www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

27	<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. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	3000	KG	7,25	21.750,00
28	<p><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: isentas 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 mediano 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.</p>	2000	KG	25,26	50.520,00
29	<p><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: isentas 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 mediano 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).</p>	500	KG	32,26	16.130,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

05A  
CPL

Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 18 de  
25

www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

30	<b>Ovo de Galinha Grande - (pesando entre 0,040 a 0,060 kg cada unidade) embalados em caixa contendo 12 unidades</b> Descrição: tipo grande, fresco, selecionado em embalagem atóxica resistente de dúzia, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada. Registro/Certificado SUASA/MAPA/SIM/SIF/SIE, conforme legislação.	6000	DZ	7,48	44.880,00
31	<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).	4000	KG	5,03	20.120,00
32	<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. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).	4000	KG	8,80	35.200,00
33	<b>Polpa de Frutas Congelada 100% Natural (Sabores diversos)</b> Descrição: De cor, 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. Registro/Certificado SUASA/MAPA/SIM/SIF/SIE, conforme legislação.	6000	KG	20,27	121.620,00
34	<b>Quiabo 1ª Qualidade - Acondicionados em embalagens de 1 a 5 kg</b> Caracterização: de 1ª qualidade, devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto, tamanhos uniformes. 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 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	2000	KG	11,49	22.980,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

[www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico](http://www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico)

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022



Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 19 de  
25

35	<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>	4000	KG	4,23	16.920,00
36	<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 isentas 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>	500	KG	11,04	5.520,00
37	<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>	2000	KG	10,00	20.000,00
38	<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.</p>	8000	UN	16,59	132.720,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 20 de  
25

053  
CPL

[www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico](http://www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico)

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

	<p>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</i> spp.), através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Não pode conter: substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar. Pesos líquidos declarados no rótulo: Mínimo 99% (tolerável). Características sensoriais, Textura, Aroma: Próprias. Cor: Vinho, rosado ou translúcido (branco). Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de matérias estranhas à fruta. Corantes, Conservantes artificiais: Ausentes. Validade: Mínimo 6 meses. Embalagem Primária: Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). Referências: MAPA Portaria 55 de 27/07/2004 (Complementações dos padrões de Identidade e qualidade do vinho e dos derivados da uva e do vinho). RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010 (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC ANVISA Nº 14 de 28/03/14 (Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas seus limites de tolerância). RDC ANVISA Nº 360 de 23/12/03 (Alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 359 de 23/12/03 (Porções de alimentos embalados para rotulagem nutricional). RDC ANVISA Nº 259 de 20/09/02 (Regulamento técnico para produtos embalados, rotulagem nutricional). Decreto Nº 8.198, de 20/02/14 (produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho). Instrução Normativa Nº 01, de 07/01/2000 do Ministério da Agricultura (Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de Identidade e qualidade para polpa de fruta).</p>				
39	<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 imediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>	4000	KG	5,15	20.600,00
40	<p><b>Tomate Cereja 1º 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</p>	4000	KG	14,11	56.440,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 21 de  
25

054  
CPL

[www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico](http://www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico)

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

	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).				
41	<b>Tomate Cereja/SweetGrape Orgânico 1ª Qualidade (pesando entre 0,010 a 0,020 kg cada unidade)</b> - Acondicionadas em cumbucas de aproximadamente 1 kg Deverão estar livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas.	1000	KG	25,60	25.600,00
42	<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 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.	4000	UND	5,42	21.680,00
43	<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: Isentas 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).	10000	KG	13,19	131.900,00
44	<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: Isentas de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da	1000	KG	25,83	25.830,00





# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

Prefeitura Municipal de Bandeirantes

S. nº 055  
CPL

Edição nº 353  
Ano 2022  
Página 22 de 25

www.bandeirantes.pr.gov.br/diario-oficial-eletronico

Quarta-feira, 05 de Outubro de 2022

	ANVISA. Maturação: Tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referencias: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 - ANVISA/MS(Características mínimas de qualidade). Certificado orgânico ou Agroecológico.				
45	<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.	2000	KG	14,21	28.420,00
<b>TOTAL GERAL</b>					1.269.120,00

**TOTAL: R\$ 1.269.120,00 (UM MILHÃO DUZENTOS E SESSENTA E NOVE MIL CENTO E VINTE REAIS).**  
Para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022 no valor total de R\$ 1.269.120,00 (UM MILHÃO DUZENTOS E SESSENTA E NOVE MIL CENTO E VINTE REAIS), face ao disposto no Art. 26 da Lei nº 8.666/93, vez que o processo se encontra devidamente instruído.

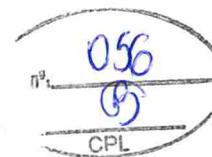
Jaelson Ramalho Matta  
Prefeito Municipal





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



## CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS

**CONTRATO Nº. 406/2022- 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. **JAELSON RAMALHO MATTA**, brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta cidade de Bandeirantes PR, na Rua Ver. José Santana nº 514, portador da Cédula de Identidade RG nº 3.348.934-0, expedida pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Paraná e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 486.661.579-68, 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, residente e 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 doravante designada **CONTRATADA**, estando as partes sujeitas as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações subsequentes, ajustam o presente contrato de aquisição de materiais decorrência do processo de **DISPENSA DE LICITAÇÃO - nº 77/2022-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, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022**, que a **CONTRATADA** se declara em condições de fornecer em estrita observância ao indicado nas especificações levada a efeito pela **DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 77/2022-PMB**.

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

Nº	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD	UND	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
I	Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade) Caracterização: fruta de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade). in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície	4000	KG	5,94	23.760.00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



	<p>e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>				
2	<p><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.</p>	2000	KG	4,95	9.900,00
3	<p><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 4,39nutricional). 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>	4000	KG	4,66	18.640,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



4	<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>	4000	KG	4,39	17.560,00
5	<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>	1000	KG	7,17	7.170,00
6	<p><b>Acelga 1ª Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade)</b> Caracterização: 1ª Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 - ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	2000	KG	6,08	12.160,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

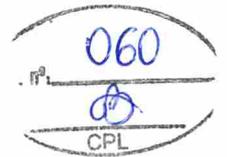


<p><b>Aipim/Mandioca (descascada, picada e congelada em embalagens de aprox. 2 kg)</b> Caracterização: Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, não pode conter pontos ou partes escuras. 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 2 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso).</p>	4000	KG	5,08	20.320,00
<p><b>Alface Crespa de 1ª Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)</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 de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	2.000	KG	5,25	10.500,00
<p><b>Alho Branco/Roxo Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (acondicionados em embalagens pesando aprox. 1 kg cada)</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; Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução</p>	2000	KG	24,12	48.240,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

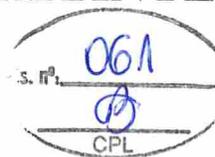


	SESA 748/2014.				
7	<b>Almeirão 1ª Qualidade (pesando entre 0,400 a 0,600 kg cada unidade)</b> Caracterização: 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície 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.	1000	KG	4,92	4.920,00
8	<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.	6000	KG	4,39	26.340,00
9	<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.	2000	KG	3,39	6.780,00
10	<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	1000	KG	5,30	5.300,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

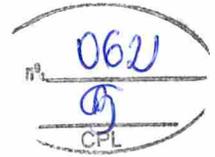


	<p>completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: Própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: Em atendimento aos requisitos das monografias de 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>				
11	<p><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).</p>	2000	KG	4,33	8.660,00
12	<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> 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>	500	KG	7,34	3.670,00
13	<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>	1000	KG	7,44	7.440,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

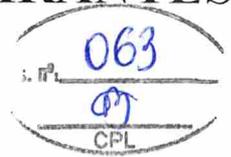


14	<p><b>Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</b> Caracterização: graúda, extra, categoria 1, de 1ª qualidade (pesando entre 0.150 a 0.200 kg cada unidade), devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados 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>	2000	KG	4,56	9.120,00
15	<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 ao D31s requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário) e RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade).</p>	1000	KG	11,46	11.460,00
16	<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>	4000	KG	4,68	18.720,00
17	<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), 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</p>	2000	KG	6,14	12.280,00



# 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.				
18	<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.	1000	KG	3,94	3.940,00
19	<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).	2000	KG	7,83	15.660,00
20	<b>Couve Flor 1º 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.	1000	KG	7,34	7.340,00
21	<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.	1000	KG	9,50	9.500,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



	<p>Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.</p>				
22	<p><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; Referências: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade).</p>	3000	KG	7,59	22.770,00
23	<p><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. 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>	6000	KG	2,80	16.800,00
24	<p><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</p>	4000	KG	3,28	13.120,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

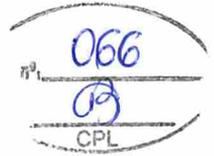


	requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.				
25	<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.	4000	KG	7,51	30.040,00
26	<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).	6000	KG	8,03	48.180,00
27	<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).	3000	KG	7,25	21.750,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



28	<p><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.</p>	2000	KG	25,26	50.520,00
29	<p><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).</p>	500	KG	32,26	16.130,00
30	<p><b>Ovo de Galinha Grande - (pesando entre 0,040 a 0,060 kg cada unidade) embalados em caixa contendo 12 unidades</b> Descrição: tipo grande, fresco, selecionado em embalagem atóxica resistente de dúzia, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada. Registro/Certificado SUASA/MAPA/SIM/SIF/SIE, conforme legislação.</p>	6000	DZ	7,48	44.880,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



31	<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. Referências: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 – ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	4000	KG	5,03	20.120,00
32	<p><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. Referências: RDC 27/10 - ANVISA/MS (Alimentos/embalagens isentos de registro sanitário). RDC 272/05 - ANVISA/MS (Características mínimas de qualidade).</p>	4000	KG	8,80	35.200,00
33	<p><b>Polpa de Frutas Congelada 100% Natural (Sabores diversos)</b> Descrição: De cor, 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. Registro/Certificado SUASA/MAPA/SIM/SIF/SIE, conforme legislação.</p>	6000	KG	20,27	121.620,00
34	<p><b>Quiabo 1ª Qualidade - Acondicionados em embalagens de 1 a 5 kg</b> Caracterização: de 1ª qualidade, devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto, tamanhos uniformes. 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>	2000	KG	11,49	22.980,00
35	<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</p>	4000	KG	4,23	16.920,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



	<p>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>				
36	<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>	500	KG	11,04	5.520,00
37	<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>	2000	KG	10,00	20.000,00
38	<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</p>	8000	UN	16,59	132.720,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



	<p>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>				
39	<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>	4000	KG	5,15	20.600.00
40	<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</p>	4000	KG	14,11	56.440.00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



	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).				
41	<b>Tomate Cereja/SweetGrape Orgânico 1ª Qualidade (pesando entre 0,010 a 0,020 kg cada unidade) - Acondicionadas em cumbucas de aproximadamente 1 kg</b> Deverão estar livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas.	1000	KG	25.60	25.600.00
42	<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.	4000	UND	5,42	21.680,00
43	<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).	10000	KG	13,19	131.900,00
44	<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	1000	KG	25.83	25.830.00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



	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.				
45	<b>Vagem</b> <b>1ª</b> <b>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.	2000	KG	14,21	28.420,00
	<b>TOTAL GERAL</b>				1.269.120,00

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 77/2022-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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



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.

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\$ 1.269.120,00 (um milhão duzentos e sessenta e nove mil centos e vinte 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:

- 1730 - 03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00 CONVENIO FNDE-PNAE MERENDA ESCOLAR - 00120/001042.09.01.06.00

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



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

**PARÁGRAFO QUARTO** – Os pagamentos serão realizados através de meios eletrônicos ofertados pelo sistema bancário, na forma de avisos de crédito, ordem bancária, transferência eletrônica disponível ou por outros serviços da mesma natureza disponibilizados pelas Instituições Financeiras, diretamente na conta bancária (corrente ou poupança) nº \_\_\_\_\_, agência \_\_\_\_\_ do Banco \_\_\_\_\_, em nome da empresa fornecedora.

**PARÁGRAFO QUINTO** – Caso se verifique erro na fatura, o pagamento será susinado 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 12 (doze) 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 **RS 15,00 (Quinze reais)**. Para o cálculo dos dias de atraso serão considerados os abonos homologados.

## CLÁUSULA SÉTIMA – RESCISÃO

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



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

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

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

## CLÁUSULA OITAVA – DISPOSIÇÕES GERAIS

Ao presente contrato se aplicam as seguintes disposições gerais:

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

## CLÁUSULA NONA – DAS PARTES INTEGRANTES

As condições estabelecidas na **DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 77/2022-PMB - PMB** e na proposta apresentada pela empresa ora **CONTRATADA**, são partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

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

## CLÁUSULA DÉCIMA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



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

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

- a) **“Prática corrupta”**: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) **“Prática fraudulenta”**: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) **“Prática colusiva”**: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitado, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
- d) **“Prática coercitiva”**: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;
- e) **“Prática obstrutiva”**: **(I)** destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista deste Edital; **(II)** atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

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

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

## CLÁUSULA DÉCIMA – SUCESSÃO E FORO

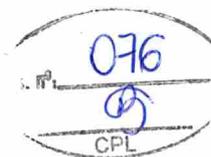
As partes firmam o presente instrumento em **02(duas) vias (impressas por sistema eletrônico de dados)** de igual teor e forma, na presença de 02(duas) testemunhas abaixo, obrigando-se por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento do que ora ficou ajustado, elegendo para Foro do mesmo a Comarca de Bandeirantes,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

Bandeirantes-PR, 06 de outubro de 2022



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



*J. Ramalho Matta*  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES  
Jaelson Ramalho Matta  
Prefeito Municipal

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

*Marcio Donizette Oliveira*

Testemunhas:

*F. Souza Meira Oliveira*

Fabiana de Souza Meira Oliveira  
CPF.078.258.049-10

*C. Gusmão Fontolan da Silva*

Cibele Gusmão Fontolan da Silva  
CPF. 004.594.549-78



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

## ESTADO DO PARANÁ



EXTRATO DO CONTRATO Nº 406/2022- PMB  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 77/2022-PMB

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES, ESTADO DO PARANÁ.

CONTRATADA: COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022

VALOR: R\$ 1.269.120,00 (um milhão duzentos e sessenta e nove mil centos e vinte reais).

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

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

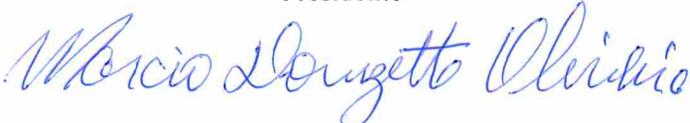
### DOTAÇÕES:

- 1730 - 03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00 CONVENIO FNDE-PNAE MERENDA ESCOLAR - 00120/001042.09.01.06.00

Bandeirantes-PR, 06 de outubro de 2022

  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES  
Jaelson Ramalho Matta  
Prefeito Municipal

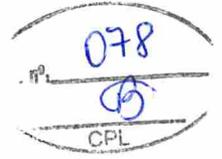
COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI  
Marcio Donizette Oliveira  
Presidente





# PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ



EXTRATO DO CONTRATO Nº 406/2022- PMB  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 77/2022-PMB

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES, ESTADO DO PARANÁ.

CONTRATADA: COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022**

VALOR: R\$ 1.269.120,00 (um milhão duzentos e sessenta e nove mil centos e vinte reais).

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

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

#### DOTAÇÕES:

- 1730 - 03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00 CONVENIO FNDE-PNAE MERENDA ESCOLAR - 00120/001042.09.01.06.00

Bandeirantes-PR, 06 de outubro de 2022

  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES  
Jaelson Ramalho Matta  
Prefeito Municipal

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







079  
CPL

## Prefeitura Municipal De Bandeirantes

### Licitações e Contratos

#### Extrato Contrato



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DO CONTRATO Nº 406/2022- PMB  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 77/2022-PMB

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES, ESTADO DO PARANÁ.

CONTRATADA: COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE BANDEIRANTES - COOPAFI

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DECORRENTE DO CHAMAMENTO 05/2022 PARA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2022

VALOR: R\$ 1.269.120,00 (um milhão duzentos e sessenta e nove mil centos e vinte reais).

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

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

#### DOTAÇÕES:

- 1730 - 03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00 CONVENIO FNDE-PNAE MERENDA ESCOLAR - 00120/001042.09.01.06.00

Bandeirantes-PR, 06 de outubro de 2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES  
Jaelson Ramalho Matta  
Prefeito Municipal

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