



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



RETIFICAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 184/2023.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de alimentos da agricultura familiar em cumprimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009, para atender as Escolas e CMEI's, Secretaria Municipal de Educação e Cultura Município de Bandeirantes – PR, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (peso mínimo 0,4 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	464371	[KG]	4000	[R\$ 5,10]	[R\$ 20.400,00]
2	Abacaxi Perola 1ª Qualidade (peso mínimo 1,5 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	464374	[UND]	2000	[R\$ 7,49]	[R\$ 14.980,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



3	<p>Acerola 1º qualidade acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	464340	[KG	2000	R\$ 8,73	R\$ 17.460,00
4	<p>Banana Nanica/Maçã/ Prata/Caturra 1ª Qualidade (pesando no mínimo 1,8 kg cada penca) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	464380	[KG	4000	R\$ 5,27	R\$ 21.080,00
5	<p>Carambola 1º qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	464338	[KG	1000	R\$ 10,04	R\$ 10.040,00
6	<p>Goiaba Vermelha/Branca 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</p>	464392	[KG	1000	R\$ 8,29	R\$ 8.290,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	<p>Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo 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>					
7	<p>Kiwi 1º qualidade 1º qualidade (acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	[464339]	[KG]	[1000]	[R\$ 18,08]	[R\$ 18.080,00]
8	<p>Laranja Pêra/Baiana/Lima 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. 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>	[464393]	[KG]	[6000]	[R\$ 4,27]	[R\$ 25.620,00]
9	<p>Lichia 1º qualidade (acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características</p>	[464366]	[KG]	[1000]	[R\$ 14,72]	[R\$ 14.720,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	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.					
[10	Limão Tahiti/Cravo/Galego 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,050 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[464398	[KG	[4000	[R\$ 5,09	[R\$ 20.360,00
[11	Mamão Formosa/Papaya 1ª Qualidade (pesando no mínimo 1,5 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[467418	[KG	[4000	[R\$ 7,86	[R\$ 31.440,00
[12	Maracujá Azedo 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de	[464415	[KG	[4000	[R\$ 9,46	[R\$ 37.840,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	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.					
[13	Maracujá Doce 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[464414	[KG	[2000	[R\$ 9,42	[R\$ 18.840,00
[14	Melão 1º qualidade (pesando no mínimo 1,5 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[464422	[KG	[4000	[R\$ 6,99	[R\$ 27.960,00
[15	Morango - 1º qualidade (acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada) 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	[464328	[KG	[2000	[R\$ 26,27	[R\$ 52.540,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. 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.					
[16]	<p>Morango Orgânico - 1º qualidade (acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada) 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 imediato e mediato. 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>	[464447]	[KG]	[2000]	[R\$ 30,55]	[R\$ 61.100,00]
[17]	<p>Pitaya 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,400 kg cada) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. 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>	[464452]	[KG]	[4000]	[R\$ 17,49]	[R\$ 69.960,00]
[18]	<p>Polpa de Frutas Congelada 100% Natural (Sabores diversos) 1º qualidade (acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada) 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>	[464524]	[KG]	[10000]	[R\$ 23,05]	[R\$ 230.500,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



19	Suco de Uva Integral - 1,5 L Descrição: De cor intensa, com fortes reflexos roxo-violáceos, aroma típico que lembra a fruta fresca, sabor refrescante, persistente e marcante com equilíbrio entre o teor de açúcar natural da fruta e sua acidez. Sem adição de água, açúcar e conservantes. Rótulo com discriminação dos ingredientes, nome da empresa, com data de fabricação e validade. Deve ser consumido no máximo 6 meses após o preparo. Registro/ Certificado SUASA/ MAPA/ SIM/ SIF/ SIE, conforme legislação.	442810	UND	8000	R\$ 17,17	R\$ 137.360,00
20	Tangerina Pontã/Mexirica/Mimosa/Bergamota/Murcote 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,180 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	464436	KG	4000	R\$ 5,83	R\$ 23.320,00
21	Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (Acondicionadas em embalagens de no mínimo 1 kg) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA/MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	464439	KG	8000	R\$ 11,70	R\$ 93.600,00
22	Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (Acondicionadas em embalagens de no mínimo 1 kg) Deverão estar 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	464439	KG	1000	R\$ 12,10	R\$ 12.100,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	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.					
23	Acelga 1º Qualidade (pesando no mínimo 0,4 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	463818	KG	2000	R\$ 6,04	R\$ 12.080,00
24	Agrião 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	463819	KG	1000	R\$ 10,85	R\$ 10.850,00
25	Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05	463832	KG	4000	R\$ 7,13	R\$ 28.520,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	<p>– ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>					
26	<p>Almeirão 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,400 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	470608	KG	1000	R\$ 7,64	R\$ 7.640,00
27	<p>Brócolis 1ª qualidade (pesando no mínimo 0,450 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	467575	KG	2000	R\$ 7,69	R\$ 15.380,00
28	<p>Cebolinha 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	463878	KG	1000	R\$ 14,31	R\$ 14.310,00
29	<p>Chicória 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à</p>	463821	KG	4000	R\$ 7,71	R\$ 30.840,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	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.					
30	Couve Flor 1º Qualidade (pesando no mínimo 0,700 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	463831	KG	4000	R\$ 9,24	R\$ 36.960,00
31	Couve Manteiga 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,300 kg cada maço) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo 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.	463822	KG	2000	R\$ 8,61	R\$ 17.220,00
32	Escarola 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05	463823	KG	2000	R\$ 7,39	R\$ 14.780,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	<p>– ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. </p>					
[33	<p>Espinafre 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,300 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	[463824	[KG	[2000	[R\$ 9,05	[R\$ 18.100,00
[34	<p>Hortelã 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,050 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	[463898	[KG	[500	[R\$ 15,47	[R\$ 7.735,00
[35	<p>Louro 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,050 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	[463904	[KG	[500	[R\$ 8,51	[R\$ 4.255,00
[36	<p>Manjerição 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,050 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à</p>	[463906	[KG	[500	[R\$ 16,90	[R\$ 8.450,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	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.					
37	Mostarda 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	463825	KG	500	R\$ 16,68	R\$ 8.340,00
38	Orégano 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,050 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	463914	KG	500	R\$ 39,30	R\$ 19.650,00
39	Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,700 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05	463839	KG	4000	R\$ 5,00	R\$ 20.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	<p>– ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>					
[40]	<p>Repolho Orgânico Médio 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,700 kg cada unidade) Deverão estar livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo 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>	[467414]	[KG]	[1000]	[R\$ 4,99]	[R\$ 4.990,00]
[41]	<p>Rúcula 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	[463826]	[KG]	[2000]	[R\$ 12,27]	[R\$ 24.540,00]
[42]	<p>Salsinha 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	[463930]	[KG]	[1000]	[R\$ 15,34]	[R\$ 15.340,00]
[43]	<p>Sálvia 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade)</p>	[463932]	[KG]	[500]	[R\$ 28,39]	[R\$ 14.195,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	<p>Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>					
44	<p>Abobora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade (pesando no mínimo 5,0 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	463748	KG	4000	R\$ 4,74	R\$ 18.960,00
45	<p>Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade (peso mínimo 0,4 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	463751	KG	1000	R\$ 5,69	R\$ 34.140,00
46	<p>Abobrinha Orgânica Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,400 kg cada unidade) Deverão estar livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria</p>	463752	KG	1000	R\$ 5,96	R\$ 5.960,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	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.					
[47]	Aipim/Mandioca Ramas Limpas (pesando aproximadamente no mínimo 0,200 kg cada) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[466600]	[KG]	[6000]	[R\$ 6,15]	[R\$ 36.900,00]
[48]	Alho Branco Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (pesando entre 0,050 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[463938]	[KG]	[1000]	[R\$ 26,08]	[R\$ 26.080,00]
[49]	Alho Poró 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17	[463865]	[KG]	[1000]	[R\$ 13,21]	[R\$ 13.210,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	- ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
[50	Batata Doce Rosada/Roxo/Amarela 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em 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.	[463753	[KG	[4000	[R\$ 4,17	[R\$ 16.680,00
[51	Beringela 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[463764	[KG	[2000	[R\$ 5,73	[R\$ 11.460,00
[52	Beterraba 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[463767	[KG	[4000	[R\$ 4,96	[R\$ 19.840,00
[53	Beterraba Orgânica 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Deverão estar livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto;	[463768	[KG	[1000	[R\$ 5,92	[R\$ 5.920,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo 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.					
54	Cenoura 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	463770	KG	4000	R\$ 5,90	R\$ 23.600,00
55	Chuchu 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,280 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	463778	KG	2000	R\$ 4,60	R\$ 9.200,00
56	Colorau 1ª Qualidade (acondicionada embalagem pesando no mínimo 0,280 kg cada unidade) Ingredientes: Fubá, Semente De Urucum E Óleo Vegetal. ALERGICOS: PODE CONTER GLUTEN, DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. Características: constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	463937	KG	500	R\$ 16,72	R\$ 8.360,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



57	<p>Gengibre 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. </p>	463900	KG	500	R\$ 15,36	R\$7.680,00
58	<p>Inhame 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,360 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. </p>	481412	KG	2000	R\$ 7,65	R\$ 15.300,00
59	<p>Milho Verde até 3 Palhas (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em 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>	463797	KG	3000	R\$ 7,41	R\$ 22.230,00
60	<p>Pepino Comum/Japonês 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos,</p>	463796	KG	4000	R\$ 5,45	R\$ 21.800,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	<p>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>					
[61	<p>Pimentão 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. </p>	[463802	[KG	[2000	[R\$ 8,94	[R\$ 17.880,00
[62	<p>Quiabo 1ª Qualidade - (acondicionados em embalagens de 1 kg cada) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. </p>	[463792	[KG	[2000	[R\$ 13,57	[R\$ 27.140,00
[63	<p>Tomate Cereja/SweetGrape 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,010 kg cada unidade) - Acondicionadas em cumbucas de aproximadamente 1 kg Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17</p>	[463803	[KG	[8000	[R\$ 14,89	[R\$ 119.120,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	- ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
[64	Tomate Cereja/SweetGrape Orgânico 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,010 kg cada unidade) - Acondicionadas em cumbucas de aproximadamente 1 kg Deverão estar livres de resíduos e agrotóxicos, com certificado Orgânico ou Agroecológico, conforme normas. Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[609443	[KG	[1000	[R\$ 16,24	[R\$ 16.240,00
[65	Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,180 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[481106	[KG	[6000	[R\$ 6,85	[R\$ 41.100,00
[66	Vagem 1ª Qualidade Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[481122	[KG	[2000	[R\$ 18,12	[R\$ 36.240,00
[67	Biscoito Caseiro Colonial. (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) Produto caseiro e colonial, obtido pelo amassamento e cozimento de	[461736	[UND	[4000	[R\$ 12,04	[R\$48.160,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



	massa preparada com farinha e outras substâncias alimentícias, sem a presença de conservantes e outros aditivos químicos. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Peso embalagem: 350 g contendo, aproximadamente, 25 biscoitos por embalagem.					
[68	BISCOITO CASEIRO SALGADO. (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) formato de quadradinhos ou palitinhos, pode conter ingredientes naturais como cenoura, beterraba, espinafre ou couve para coloração, sem uso de conservantes ou outros aditivos utilizados na indústria. Embalados em pacotes de 1 ou 2 kg, resistente, atóxica, bem fechada e íntegra. Rótulo com identificação do produtor, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, peso, nome do produto e informação nutricional.	[461735	[UND	[4000	[R\$ 9,43	[R\$ 37.720,00
[69	CUCA. (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) Pão, tipo cuca colonial, com recheio de frutas (uva, coco, entre outras). Assada em formas individuais de papel ou alumínio e acondicionada em embalagem apropriada. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana). Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Deverá ser embalada individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Peso por unidade: 80g.	[257763	[UND	[2000	[R\$ 13,78	[R\$ 27.560,00
[70	Carne de Peixe - Filé de Tilápia sem Espinhos e sem Pele Congelado, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg. Características: de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, congelados a no mínimo 12 graus celsius (-) embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	[448953	[KG	[6000	[R\$ 43,88	[R\$263.280,00
[71	Pão Integral (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE E INCOLOR, ISENTO DE MOFO OU BLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR O NOME DO FABRICANTE, ENDEREÇO E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INGREDIENTE E/OU AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. UNIDADE 500G.	[460403	[UND	[6000	[R\$ 12,81	[R\$ 76.860,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



72	PÃO DE BETERRABA , (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL, ÁGUA, SAL, FERMENTO QUÍMICO, OVOS, GORDURA ANIMAL OU VEGETAL, DENTRE OUTROS INGREDIENTES QUE FOREM NECESSÁRIOS. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. DEVERÃO CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO NO RÓTULO. FORNECIMENTO: UNIDADE DE 500G.	[470690]	[UND]	[4000]	[R\$ 10,00]	[R\$ 40.000,00]
73	PÃO DE CENOURA , (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL, ÁGUA, SAL, FERMENTO QUÍMICO, OVOS, GORDURA ANIMAL OU VEGETAL, DENTRE OUTROS INGREDIENTES QUE FOREM NECESSÁRIOS. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. DEVERÃO CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO NO RÓTULO. FORNECIMENTO: UNIDADE DE 500G.	[469442]	[UND]	[4000]	[R\$ 11,48]	[R\$ 45.920,00]
74	Ovo de Galinha Caipira Grande - (pesando entre 0,040 a 0,060 kg cada unidade) embalados em caixa contendo 12 unidades Descrição: tipo grande, fresco, selecionado em embalagem atóxica resistente de dúzia, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada. : Título de Registro ou de Relacionamento do Produto atualizado no SIF e emitido pelo DIPOA., conforme legislação.	[446622]	[DZ]	[4000]	[R\$ 10,01]	[R\$ 40.040,00]

TOTAL GERAL R\$ R\$ 2.436.345,00 (Dois Milhões, Quatrocentos e Trinta e Seis Mil, Trezentos e Quarenta e Cinco Reais).

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme artigo 384 e seguintes do Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 404 do Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023.

1.5. O fornecimento de bens enquadrado como continuado tendo em vista que está sendo atendida uma exigência do art. 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2.009 e do art. 29 da resolução nº 06 de maio de 2.020 PNAE, no qual dispõe que deve-se adquirir anualmente no mínimo 30% (trinta por



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



cento) do total do recurso financeiro repassado pelo FNDE, no âmbito do PNAE, de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor rural ou de suas organizações. Sendo a vigência plurianual mais vantajosa, considerando a necessidade de dar continuidade ao cumprimento dessa exigência, além de conter o tempo postergado ao realizar novo processo anualmente.

1.6. No caso dos alimentos de Origem Animal deverão seguir a seguinte: *“O estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Deve ser apresentada a cópia do registro do estabelecimento e durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do registro, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.”*

1.7. No caso das Polpas de frutas e sucos deverão seguir, no mínimo, as legislações: Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988.

1.8. Os produtos de como bolos, cuca, pães deverão seguir, no mínimo: *“O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27/2010 da ANVISA. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.”* |

1.9. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2023], conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: não está contemplado

II) Data de publicação no PNCP: não está contemplado

III) Id do item no PCA: não está contemplado



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



IV) Classe/Grupo: não está contemplado

V) Identificador da Futura Contratação: não está contemplado

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. No momento das propostas, todos deverão se atentar e seguir as legislações contidas nos documentos deste processo e as demais que estão vigentes.

3.3. No caso dos alimentos orgânicos deve ser acrescentada as especificações contidas no item 4 Sustentabilidade, deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. *Das critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição dos objetos orgânicos, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:*

4.1.1. Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica.

4.1.2. Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam.

4.1.3. O fornecimento de alimentos se dará mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, e/ou embalagens recicláveis, observando os padrões mínimos de identidade e qualidade – PIQ.

4.1.4. Seguir a Lei Federal nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, a qual institui o Program de Apoio à Conservação e o Programa Fomento às Atividades Produtivas Rurais, altera as Leis nº.s 10.696, 2/2003, 10.836 de 9/2004 e 11.326 de 24/2006.

4.1.5. Descrições Adicionais para os alimentos orgânicos conforme Decreto nº 7.746, de 2012, art. 4º:

I - baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



- III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- VI - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- VII - origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e
- VIII - utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

Subcontratação

4.16. *Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

4.19. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

Composição da parcela	Prazo de entrega
500 kg de uma das Frutas (conforme sazonalidade)	Semanal
100 kg de uma das Verduras do lote 2 (conforme estação)	Semanal
400 kg de um dos Legumes (conforme sazonalidade)	Semanal
200 kg de Polpas de Frutas	Quinzenal

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada nos pedidos enviados, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço [:]

Escolas

a) **Escola Municipal Diógenes E. P. de Vasconcelos:**

R. Prof. Zulmira Moreira, 108 - Vila União.

b) **Escola Municipal Lêda de Lima Canário:**

R. São Paulo, 1574 – Centro.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



c) **Escola Municipal Maria de Lourdes Guedes Mendes:**

R. Isaura Matsubara, s/n - Jardim Lago Paraíso.

d) **Escola Municipal Santa Terezinha:**

R. dos Expedicionários, 160 - Vila Moretti.

e) **Escola Municipal Yukiti Matida:**

R. Sebastião do Nascimento, 146.

f) **Escola Municipal Maria Inês Speer Faria:**

R. João Francisco Ferreira, 254 – Centro.

g) **Escola Municipal Zulmira de Albuquerque:**

R. João da Silva Cravo, s/n (45) – Invernada.

h) **Escola Municipal Moacyr Castanho:**

R. Prefeito Agenor Ferreira dos Santos, 850 - Bairro Huberto Teixeira.

i) **Escola Rural Municipal Riciere Ormenezze:**

Bairro Ormenezze, localizada na estrada para Santa Amélia, km 12.

j) **Escola Rural Municipal Felipe de Almeida Campos:**

R. Padre Bento, s/n.

k) **APAE - Pequeno Príncipe:**

R. Antônio Alvares Torres, 50 - Jardim Lago Paraíso.

CMEI's

a) **Centro Municipal de Educação Infantil Rotary:**

Av. Candido Magalhães Trindade, s/n - Vila Pompéia.

b) **Centro Municipal de Educação Infantil Prof. João do Carmo Santiago:**

R. Crispiniano Souto Sobrinho, 245 - Vila São Pedro.

c) **Centro Municipal de Educação Infantil Yoricide Miyoshi**

R. Agenor Ferreira dos Santos, 927 - Bairro Huberto Teixeira

d) **Centro Municipal de Educação Infantil Tei Matida**

R. Sussumi Tanaka, 13 - Bairro Bela Vista.

e) **Centro Municipal de Educação Infantil Paulo Meneghel**

R. Piracicaba, 385 - Vila Maria.

f) **Centro Municipal de Educação Infantil Dr. Bezerra de Menezes**

R. Francisca Alves Morilha, 605 - Vila IBC.

g) **Centro Municipal de Educação Infantil Santa Rita de Cassia**



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



R. Eurípedes Rodrigues, 403 – Centro.

h) Centro Municipal de Educação Infantil Maria Alzira de Souza Trindade:

R. Luiz André da Silva, s/n - Jardim Ana Rosa.

5.5. Em hipótese alguma serão recebidos alimentos em outro endereço. TODOS os alimentos deverão ser entregues pela empresa conforme a planilha de entrega, em seus respectivos endereços e nas quantidades discriminada em planilha.

5.6. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) (dias).

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.7. O prazo de garantia contratual dos alimentos é de, no mínimo, 5 (cinco) dias, contado a partir do recebimento definitivo do objeto e/ou conforme legislação.

5.8. A garantia será prestada com vistas a manter os alimentos fornecidos em perfeitas condições de consumo, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.9. A garantia abrange a realização da troca dos alimentos pelo próprio Contratado, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.10. Uma vez notificado, o Contratado realizará a substituição dos bens que apresentarem inadequações no prazo máximo de até 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data da retirada do alimentos das dependências da Administração pelo Contratado.

5.17. Decorrido o prazo para as substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizada a realizar as providências cabíveis, previstas na legislação.

5.11. Os custos referentes aos transportes serão de total responsabilidade do Contratado.

5.19. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas do Decreto nº. 3.537, de 09 de maio de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 163).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 11, §1º);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12, II);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12).



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12).

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12, §7º).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12).

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12).

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12).

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12).

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12).

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



201 do Decreto nº. 3.537, de 09 de maio de 2023, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 10).

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 12).

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023, art. 10).

6.12. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.12.1. Condições de transporte dos produtos (condições do caminhão; temperatura); transporte de produtos incompatíveis com alimentos; condições de higiene e saúde do entregador; condições das embalagens; presença de pragas e sujidades; e segue a legislação específicas para realizar as entregas os alimentos;

6.12.2. Os produtos não devem apresentar alterações significativas de coloração, aroma, textura, odor e aparência; os produtos congelados devem apresentar textura característica (sem sinais de descongelamento ou com deformações na embalagem devido a um prévio descongelamento);

6.12.3. Verificação do peso;

6.12.4. No rótulo dos alimentos deve constar todas as informações obrigatórias (nome e composição do produto, lote, número de registro, CNPJ e endereço do fabricante, do distribuidor e/ou importador etc.);

6.12.5. Os alimentos adquiridos devem estar dentro do prazo de validade e deve-se avaliar se o prazo de validade é suficiente para o uso dentro do serviço de alimentação. Alimentos com poucos dias para o consumo/uso e que possuem baixa saída, não devem ser recebidos;

6.12.6. A temperatura dos perecíveis deve ser aferida a cada recebimento. Os produtos congelados devem estar entre -18°C e -12°C; e os refrigerados em temperatura inferior a 10°C, ou conforme indicação para cada grupo de produto;

6.12.7. **TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO SER DA AGRICULTURA FAMILIAR, CONTER COMPROVAÇÃO.** |

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do § 4º, do art. 39 do Decreto Municipal nº. 3537, de 09 de maio de 2023, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, conforme a legislação aplicável.

7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



7.17. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, conforme o art. 35, parágrafo único do Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023.

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade de CHAMADA PÚBLICA, sob a forma DE SITIO ELETRÔNICO, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO] e na sequência será realizado Dispensa de Licitação, esse procedimento é permitido nos termos do artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 (§ 1º), que torna obrigatória às Entidades Executoras do PNAE a aplicação mínima de 30% dos recursos transferidos do FNDE para o Programa, na compra de produtos alimentícios diretamente da agricultura familiar. A lei também determina que as aquisições da agricultura familiar podem ser realizadas dispensando-se o procedimento licitatório, por meio da chamada pública. Sua regulamentação é dada pelo FNDE, por meio da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Ressalvo que no caso da chamada pública da agricultura familiar não deve ser confundida com outras modalidades de licitação estabelecidas na Lei nº 8.666/1993, na Lei nº 14.133/2021 e na Lei nº



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



10.520/2002 (pregão), onde normalmente o vencedor do pleito é quem oferece os produtos pelo menor preço ou maior desconto. Na chamada pública para adquirir produtos da agricultura familiar o preço não é elemento de concorrência e, obrigatoriamente, já deve estar definido e explícito quando do lançamento do edital de chamada pública pela Entidade Executora do PNAE. A escolha dos projetos de venda se dá por outros critérios de priorização que serão tratados mais adiante.

8.2. Os critérios de seleção seguirão obrigatoriamente a seguinte ordem de classificação e prioridades: Fornecedores Locais – Fornecedores da Região Geográfica Imediata - Fornecedores da Região Geográfica Intermediária - Fornecedores do Estado – Fornecedores do País.

8.3. **Exigências de habilitação**

8.3.1. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.3.2. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, ou ainda CAF (Cadastro Nacional do Agricultor Familiar);

8.3.3. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.3.4. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.3.5. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.3.6. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.3.7. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



8.3.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.3.9. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/ ou [Municipal/] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.3.10. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/ ou [Municipal/] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.3.11. Caso o agricultor seja considerado isento dos tributos [Estadual/ ou [Municipal/] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.3.12. Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP física) de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias. OU CAF (CADASTRO NACIONAL DO AGRICULTOR FAMILIAR)

8.3.13. Projeto de venda com assinatura de todos os agricultores participantes.

8.3.14. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

8.3.15. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

Qualificação Econômico-Financeira

8.3.16. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Qualificação Técnica

8.3.17. Certificação de Produtos Orgânicos, para os alimentos orgânicos.

8.3.18.. Certificação de Produtos da Agricultura Familiar, principalmente os alimentos processados.

8.3.19. Prova de atendimento aos requisitos das Normativas relativas ao atendimento das condições higiênico-sanitárias, **quando for o caso**, conforme previsto na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, artigos 40 e 41.

8.4 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.5. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



8.5.1 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.5.2 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.5.3 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.5.4 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) **ata de fundação**; b) **estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou**; c) **regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia**; d) **editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias**;

8.5.5 Projeto de venda assinado pelo seu representante legal.

8.5.6 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO]

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$2.436.325,00 (Dois milhões, quatrocentos e trinta e seis mil, trezentos e vinte e cinco reais)**.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
10.2. A Contratação será atendida pela Seguinte Dotação-Fonte:			144-0120
I)	Gestão/Unidade:	03.004	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA / DIREÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS
II)	Fonte de Recursos:	0120	CONVENIO FNDE - PNAE - MERENDA ESCOLAR
III)	Programa de Trabalho:	1206	CONVENIO FNDE
IV)	Elemento da Despesa:	3.3.90.32.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
V)	Plano Interno:	6030	CONVENIO FNDE-PNAE MERENDA ESCOLAR

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	
10.2. A Contratação será atendida pela Seguinte Dotação-Fonte:	78-0103



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE



I)	Gestão/Unidade:	03.002	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA / DEPARTAMENTO DE ENSINO PEDAGÓGICO
II)	Fonte de Recursos:	0103	5% SOBRE TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS FUNDE
III)	Programa de Trabalho:	1219	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO
IV)	Elemento da Despesa:	3.3.90.32.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
V)	Plano Interno:	6032	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO TRANSF. CONSTITUCIONAL

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.2. A Contratação será atendida pela Seguinte Dotação-Fonte:

105-
0104

I)	Gestão/Unidade:	03.002	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA / DEPARTAMENTO DE ENSINO PEDAGÓGICO
II)	Fonte de Recursos:	0104	DEMAIS IMPOSTOS VINCULADOS À EDUCAÇÃO BÁSICA
III)	Programa de Trabalho:	1242	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO
IV)	Elemento da Despesa:	3.3.90.32.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
V)	Plano Interno:	6033	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO IMPOSTOS VINC. EDUCAÇÃO

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Bandeirantes, [18] de [setembro] de [2.023].

Nelci Maria Martins de Queiróz
Secretaria Municipal de Educação e Cultura