



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

EDITAL

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08 /2023- PMB –DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) PARA 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.

1 - PREÂMBULO

O Município de Bandeirantes, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o nº 76.235.753/0001-48, com sede na Rua Frei Rafael Proner nº 1.457, Centro na cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, através da Comissão Permanente de Licitação, designada pela Portaria 1649, de 11 de agosto de 2023, com devida autorização expedida pelo Prefeito do Município de Bandeirantes e de conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e considerando o disposto no artigo 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e Resoluções/FNDENºS. 38/2009, 25/2012, 26/2013 e 04/2015 e 21/2021 e demais legislações pertinentes, torna pública a realização de **CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08 /2023- PMB –DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) PARA 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.** conforme especificado no formulário padronizado de requerimento (anexo I), nos termos das condições estabelecidas no presente Instrumento de Chamamento Público.

2 – OBJETO



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

2.1 – O presente Chamamento Público tem por objetivo **CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) PARA 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.** Os envelopes contendo a documentação deverão ser protocolizados até as 09h00min do dia **31 de outubro de 2023**, na Seção de Protocolo desta municipalidade. Na hipótese de ocorrer feriado ou fatos que impeçam a realização da sessão pública, fica a mesma adiada para o primeiro dia útil imediato, no mesmo local e hora, ou em outro a ser definido.

2.2 – O valor máximo a ser pago pelos produtos constantes da tabela do termo de referência e obedecerá o preço médio pesquisado em âmbito local, territorial, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme disposto no Parágrafo 1º do artigo 29 da Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 do Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho Deliberativo, conforme apresentado no modelo de Plano de Compras, no **TOTAL GERAL R\$ R\$ 2.436.345,00 (Dois Milhões, Quatrocentos e Trinta e Seis Mil, Trezentos e Quarenta e Cinco Reais).**

2.2.1 - No valor acima estipulado estão incluídas todas as despesas com transporte, impostos, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento dos produtos licitados. As entregas destes produtos serão feitas mediante solicitação descritas no termo de referência (Anexo I), e nos locais indicados pela Secretaria de Educação e Cultura..

3 - DO PAGAMENTO

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

3.2 - Os pagamentos serão realizados através de meios eletrônicos ofertados pelo sistema bancário, na forma de avisos de crédito, ordem bancária, transferência eletrônica disponível ou por outros



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

serviços da mesma natureza disponibilizados pelas Instituições Financeiras, diretamente na conta bancária (corrente ou poupança) do contratado, vedada a emissão de boleto bancário contra a Prefeitura Municipal de Bandeirantes, Estado do Paraná.

3.3 - No caso de inadimplemento dos valores a serem pagos, o índice de atualização financeira a ser adotado será IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) divulgado pelo IBGE.

4 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO DO CREDENCIAMENTO.

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

4.2 – Para contratação de grupos formais e grupos informais deverá respeito o limite de valores estabelecidos na Resolução 21/2021, que é valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/entidade executora, obedecendo as regras dos Incisos estabelecidos nesta Resolução abaixo relacionados:

“Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEx;

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

familiares, unidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

§ 1º

§ 2º

..” (NR)

5. DOCUMENTOS PARA GRUPOS FORMAIS OU INFORMAIS

5.1. **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.

5.2. **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);

5.3. **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).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

5.6. 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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.

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

5.8. 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;

5.9. 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;

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

5.11. 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.

5.13. 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)

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

Qualificação Técnica

5.19 Certificação de Produtos Orgânicos, para os alimentos orgânicos;

5.20. Certificação de Produtos da Agricultura Familiar, principalmente os alimentos processados. Ex. Panificação.

5.21] 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

5.22. **Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:**

5.22.1. 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;

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

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

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

5.22.6. 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;**

5.22.9. Projeto de venda assinado pelo seu representante legal.

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

6 – DEMAIS CONDIÇÕES:

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

6.4 - Não poderão participar do Credenciamento os interessados que estejam cumprindo as sanções previstas na Lei 14.133/2021.

7 - FORMA DE CREDENCIAMENTO

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

À

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES - ESTADO DO PARANÁ

ENVELOPE – DOCUMENTAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO E PROPOSTA DE PREÇOS

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº /2023-PMB

ABERTURA ÀS 09H00MIN DE

GRUPO FORMAL OU INFORMAL (identificação da empresa proponente)

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

8- PROCEDIMENTOS DO CADASTRO

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

9 - CRITÉRIOS DE CADASTRAMENTO

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

10 - DO VALOR

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

11 – DOS RECURSOS FINANCEIROS:

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

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	NVENIO FNDE - PNAE - MERENDA ESCOLAR
III)	Programa de Trabalho:	1206	CONVENIO FNDE
			MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
IV)	Elemento da Despesa:	3.3.90.32.00	GRATUITA



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

V)	Plano Interno:	6030	CONVENIO FNDE-PNAE MERENDA ESCOLAR
----	----------------	------	------------------------------------

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
10.2. A Contratação será atendida pela Seguinte Dotação-Fonte:			78-0103
I)	Gestão/Unidade:	03.002	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA / DEPARTAMENTO DE ENSINO PEDAGÓGICO
			5% SOBRE TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS
II)	Fonte de Recursos:	0103	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

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

12 – CRITÉRIOS DE REAJUSTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

13.1 - DAS PENALIDADES

Ao fornecedor total ou parcialmente inadimplente serão aplicadas as sanções previstas na Lei 14.133/2021 sendo:

a) advertência;

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

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

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

14 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

14.1 – Ao credenciado é assegurado o direito de petição, nos termos da Lei 14.133/2021, objetivando a defesa de seus interesses no credenciamento, em requerimento formulado no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos termos da Lei.

14.2 – O recurso deverá ser encaminhado ao setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Bandeirantes, na Rua Frei Rafael Proner, 1457, Centro, na cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, ou no sítio eletrônico licitacao@bandeirantes.pr.gov.br e deverá ser dirigido ao Presidente da Comissão de



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 02 dias (dois) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento do recurso. Os prazos a que se referem os itens 14.1 e 14.2 serão contados de acordo com a Lei 14.133/2021.

15 – ANEXOS

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II - Modelo de Requerimento para Credenciamento;

Anexo III - Modelo de Projeto de Vendas

Anexo IV - Modelo de Declaração de Idoneidade;

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

Anexo VI – Minuta de Contrato.

16 – DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

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

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

- a) **“Prática corrupta”**: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) **“Prática fraudulenta”**: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) **“Prática colusiva”**: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitado, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

d) **“Prática coercitiva”**: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

e) **“Prática obstrutiva”**: **(I)** destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista deste Edital; **(II)** atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

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

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

16.5 É vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Bandeirantes-PR, DE de 2023.

Joyce Ferreira Parpinelli
Agente de Contratação



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO I

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 1º 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

3	<p>Acerola 1º qualidade acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada unidade)</p> <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>	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)</p> <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>	464380	[KG	4000	R\$ 5,27	R\$ 21.080,00
5	<p>Carambola 1º qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade)</p> <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 -</p>	464338	[KG	1000	R\$ 10,04	R\$ 10.040,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.]					
[6]	<p>Goiaba Vermelha/Branca 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 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>	[464392]	[KG]	[1000]	[R\$ 8,29]	[R\$ 8.290,00]
[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 1º 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</p>	[464393]	[KG]	[6000]	[R\$ 4,27]	[R\$ 25.620,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
[9]	<p>Lichia 1º qualidade (acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada)</p> <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>	[464366]	[KG]	[1000]	[R\$ 14,72]	[R\$ 14.720,00]
[10]	<p>Limão Tahiti/Cravo/Galego 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,050 kg cada unidade)</p> <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>	[464398]	[KG]	[4000]	[R\$ 5,09]	[R\$ 20.360,00]
[11]	<p>Mamão Formosa/Papaya 1º Qualidade (pesando no mínimo 1,5 kg cada unidade)</p> <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</p>	[467418]	[KG]	[4000]	[R\$ 7,86]	[R\$ 31.440,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
[12]	<p>Maracujá Azedo 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade)</p> <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>	[464415]	[KG]	[4000]	[R\$ 9,46]	[R\$ 37.840,00]
[13]	<p>Maracujá Doce 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade)</p> <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>	[464414]	[KG]	[2000]	[R\$ 9,42]	[R\$ 18.840,00]
[14]	<p>Melão 1ª qualidade (pesando no mínimo 1,5 kg cada unidade)</p> <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</p>	[464422]	[KG]	[4000]	[R\$ 6,99]	[R\$ 27.960,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	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.]					
[15]	<p>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 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>	[464328]	[KG]	[2000]	[R\$ 26,27]	R\$ 52.540,00 [
[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 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>	[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:</p>	[464452]	[KG]	[4000]	[R\$ 17,49]	R\$ 69.960,00 [



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	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.]					
[18]	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.]	[464524]	[KG]	[10000]	[R\$ 23,05]	[R\$ 230.500,00]
[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 Poncã/ Mexirica/Mimosa/Bergamota/Murcote 1º 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. 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.	[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)	[464439]	[KG]	[8000]	[R\$ 11,70]	[R\$ 93.600,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	<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>					
[22]	<p>[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 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>	[464439]	[KG]	[1000]	[R\$ 12,10]	[R\$ 12.100,00]
[23]	<p>[Acelga 1ª 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.</p>	[463818]	[KG]	[2000]	[R\$ 6,04]	[R\$ 12.080,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

24	<p>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.</p>	463819	[KG]	[1000]	[R\$ 10,85]	[R\$ 10.850,00]
25	<p>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 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	463832	[KG]	[4000]	[R\$ 7,13]	[R\$ 28.520,00]
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. 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>	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;</p>	467575	[KG]	[2000]	[R\$ 7,69]	[R\$ 15.380,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	<p>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>					
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. 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>	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 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>	463821	KG	4000	R\$ 7,71	R\$ 30.840,00
30	<p>Couve Flor 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 – ANVISA /MS (características</p>	463831	KG	4000	R\$ 9,24	R\$ 36.960,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
[31]	<p>Couve Manteiga 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,300 kg cada maço)</p> <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. 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>	[463822]	[KG]	[2000]	[R\$ 8,61]	[R\$ 17.220,00]
[32]	<p>Escarola 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade)</p> <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. 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>	[463823]	[KG]	[2000]	[R\$ 7,39]	[R\$ 14.780,00]
[33]	<p>Espinafre 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,300 kg cada unidade)</p> <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. 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>	[463824]	[KG]	[2000]	[R\$ 9,05]	[R\$ 18.100,00]
[34]	<p>Hortelã 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,050 kg cada unidade)</p> <p>Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características</p>	[463898]	[KG]	[500]	[R\$ 15,47]	[R\$ 7.735,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	<p>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>					
[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 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>	[463906]	[KG]	[500]	[R\$ 16,90]	[R\$ 8.450,00]
[37]	<p>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</p>	[463825]	[KG]	[500]	[R\$ 16,68]	[R\$ 8.340,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
38	<p>Orégano 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,050 kg cada unidade)</p> <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. 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>	463914	KG	500	R\$ 39,30	R\$ 19.650,00
39	<p>Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,700 kg cada unidade)</p> <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. 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>	463839	KG	4000	R\$ 5,00	R\$ 20.000,00
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.</p> <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. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17</p>	467414	KG	1000	R\$ 4,99	R\$ 4.990,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	- ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
[41]	<p>Rúcula 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade)</p> <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>	[463826]	[KG]	[2000]	[R\$ 12,27]	[R\$ 24.540,00]
[42]	<p>Salsinha 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade)</p> <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>	[463930]	[KG]	[1000]	[R\$ 15,34]	[R\$ 15.340,00]
[43]	<p>Sálvia 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade)</p> <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>	[463932]	[KG]	[500]	[R\$ 28,39]	[R\$ 14.195,00]
[44]	<p>Abobora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade (pesando no mínimo 5,0 kg cada unidade)</p> <p>Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto;</p>	[463748]	[KG]	[4000]	[R\$ 4,74]	[R\$ 18.960,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo 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.					
[45]	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.	[463751]	[KG]	[1000]	[R\$ 5,69]	[R\$ 34.140,00]
[46]	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 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.	[463752]	[KG]	[1000]	[R\$ 5,96]	[R\$ 5.960,00]
[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	[466600]	[KG]	[6000]	[R\$ 6,15]	[R\$ 36.900,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	origem física ou mecânica, grau de evolução completo 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.					
[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 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	[463865]	[KG]	[1000]	[R\$ 13,21]	[R\$ 13.210,00]
[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	[463753]	[KG]	[4000]	[R\$ 4,17]	[R\$ 16.680,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	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.					
[51]	<p>Beringela 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade)</p> <p>Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: 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>	[463764]	[KG]	[2000]	[R\$ 5,73]	[R\$ 11.460,00]
[52]	<p>Beterraba 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade)</p> <p>Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: 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>	[463767]	[KG]	[4000]	[R\$ 4,96]	[R\$ 19.840,00]
[53]	<p>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.</p> <p>Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade:</p>	[463768]	[KG]	[1000]	[R\$ 5,92]	[R\$ 5.920,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	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]	<p>Cenoura 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade)</p> <p>Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: 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>	[463770]	[KG]	[4000]	[R\$ 5,90]	[R\$ 23.600,00]
[55]	<p>Chuchu 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,280 kg cada unidade)</p> <p>Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: 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>	[463778]	[KG]	[2000]	[R\$ 4,60]	[R\$ 9.200,00]
[56]	<p>Colorau 1ª Qualidade (acondicionada embalagem pesando no mínimo 0,280 kg cada unidade)</p> <p>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.</p>	[463937]	[KG]	[500]	[R\$ 16,72]	[R\$ 8.360,00]
[57]	<p>Gengibre 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade)</p> <p>Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de</p>	[463900]	[KG]	[500]	[R\$ 15,36]	[R\$ 7.680,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	<p>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>					
[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:</p>	[463796]	[KG]	[4000]	[R\$ 5,45]	[R\$ 21.800,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
[61]	Pimentão1ª 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.	[463802]	[KG]	[2000]	[R\$ 8,94]	[R\$ 17.880,00]
[62]	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.	[463792]	[KG]	[2000]	[R\$ 13,57]	[R\$ 27.140,00]
[63]	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	[463803]	[KG]	[8000]	[R\$ 14,89]	[R\$ 119.120,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	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.					
[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	[481122]	[KG]	[2000]	[R\$ 18,12]	[R\$ 36.240,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
[67]	Biscoito Caseiro Colonial. (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) Produto caseiro e colonial, obtido pelo amassamento e cozimento de 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.	[461736]	[UND]	[4000]	[R\$ 12,04]	[R\$48.160,00]
[68]	BISCOITO CASEIRO SALGADO, (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) formato de quadrinhos 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 célsius (-) 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	[460403]	[UND]	[6000]	[R\$ 12,81]	[R\$ 76.860,00]



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE E INCOLOR, ISENTO DE MOFO OU BOLORES, 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.					
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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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 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

IV) Classe/Grupo: não está contemplado

V) Identificador da Futura Contratação: não está contemplado



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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. *Dos 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;

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

1. Escola Municipal Diógenes E. P. de Vasconcelos:

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

2. Escola Municipal Lêda de Lima Canário:

R. São Paulo, 1574 – Centro.

3. Escola Municipal Maria de Lourdes Guedes Mendes:

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

4. Escola Municipal Santa Terezinha:

R. dos Expedicionários, 160 - Vila Moretti.

5. Escola Municipal Yukiti Matida:

R. Sebastião do Nascimento, 146.

6. Escola Municipal Maria Inês Speer Faria:

R. João Francisco Ferreira, 254 – Centro.

7. Escola Municipal Zulmira de Albuquerque:

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

8. Escola Municipal Moacyr Castanho:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

9. Escola Rural Municipal Riciere Ormenezze:

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

10. Escola Rural Municipal Felipe de Almeida Campos:

R. Padre Bento, s/n.

11. APAE - Pequeno Príncipe:

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

CMEI's

1. Centro Municipal de Educação Infantil Rotary:

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

2. Centro Municipal de Educação Infantil Prof. João do Carmo Santiago:

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

3. Centro Municipal de Educação Infantil Yoricide Miyoshi

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

4. Centro Municipal de Educação Infantil Tei Matida

R. Sussumi Tanaka, 13 - Bairro Bela Vista.

5. Centro Municipal de Educação Infantil Paulo Meneghel

R. Piracicaba, 385 - Vila Maria.

6. Centro Municipal de Educação Infantil Dr. Bezerra de Menezes

R. Francisca Alves Morilha, 605 - Vila IBC.

7. Centro Municipal de Educação Infantil Santa Rita de Cassia

R. Eurípedes Rodrigues, 403 - Centro.

8. 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. |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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.

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 inexecução 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);



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará 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. 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).



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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;
- 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

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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);

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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;

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	VENIO 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

I)	Gestão/Unidade:	03.002	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA / DEPARTAMENTO DE ENSINO PEDAGÓGICO
			5% SOBRE TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS
II)	Fonte de Recursos:	0103	FUNDE
III)	Programa de Trabalho:	1219	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO
			MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA
IV)	Elemento da Despesa:	3.3.90.32.00	DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
			MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO TRANSF.
V)	Plano Interno:	6032	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
			MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
IV)	Elemento da Despesa:	3.3.90.32.00	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO IMPOSTOS VINC. EDUCAÇÃO
V)	Plano Interno:	6033	

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO II

REQUERIMENTO PARA CREDENCIAMENTO DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E (GRUPO INFORMAL) PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2023

Ao Município de Bandeirantes.

A pessoa jurídica abaixo qualificada requer sua inscrição no **CREDENCIAMENTO DE (GRUPO FORMAL) E (GRUPO INFORMAL) PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2023**, nos termos do Chamamento Público nº /2023-PMB

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ Estado: _____

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

Dados do responsável:

Nome: _____

Endereço: _____ CEP _____

RG nº: _____ CPF: _____

Data Nascimento: _____/_____/_____.

Assinatura do solicitante



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO III

PROPOSTA DE PREÇOS (PROJETO DE VENDA)

Nome do Proponente:

Endereço: Rua:

Município: Bandeirantes Estado: PR

NÚMERO DA DAP ou CAF:

CNPJ:

DESCRIÇÃO DO OBJETO: CREDENCIAMENTO PARA (GRUPO FORMAL) (GRUPO INFORMAL) PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2023.

RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (ESTIMATIVA DE CONSUMO).

Nº	QTD	UND	CATMAT	PRODUTO	VLR UNITARIO	VLR TOTAL
1	4000	KG	464371	Abacate Manteiga de 1º 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.	R\$ 5,10	R\$ 20.400,00
2	2000	UND	464374	Abacaxi Perola 1º 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.	R\$ 7,49	R\$ 14.980,00
3	2000	KG	464340	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:	R\$ 8,73	R\$ 17.460,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.		
4	4000	KG	464380	<p>Banana Nanica/Maçã/ Prata/Caturra 1ª Qualidade (pesando no mínimo 1,8 kg cada penca)</p> <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>	R\$ 5,27	R\$ 21.080,00
5	1000	KG	464338	<p>Carambola 1º qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade)</p> <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>	R\$ 10,04	R\$ 10.040,00
6	1000	KG	464392	<p>Goiaba Vermelha/Branca 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)</p> <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>	R\$ 8,29	R\$ 8.290,00
7	1000	KG	464339	<p>Kiwi 1º qualidade 1º qualidade (acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada)</p> <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</p>	R\$ 18,08	R\$ 18.080,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				de alimentos), Resolução SESA 748/14.		
8	6000	KG	464393	<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. 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>	R\$ 4,27	R\$ 25.620,00
9	1000	KG	464366	<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 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>	R\$ 14,72	R\$ 14.720,00
10	4000	KG	464398	<p>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. 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>	R\$ 5,09	R\$ 20.360,00
11	4000	KG	467418	<p>Mamão Formosa/Papaya 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. 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>	R\$ 7,86	R\$ 31.440,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

12	4000	KG	464415	<p>Maracujá Azedo 1º 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.</p>	R\$ 9,46	R\$ 37.840,00
13	2000	KG	464414	<p>Maracujá Doce 1º 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.</p>	R\$ 9,42	R\$ 18.840,00
14	4000	KG	464422	<p>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.</p>	R\$ 6,99	R\$ 27.960,00
15	2000	KG	464328	<p>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 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>	R\$ 26,27	R\$ 52.540,00
16	2000	KG	464447	<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.</p>	R\$ 30,55	R\$ 61.100,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				<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>		
17	4000	KG	464452	<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 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>	R\$ 17,49	R\$ 69.960,00
18	10000	KG	464524	<p>Polpa de Frutas Congelada 100% Natural (Sabores diversos) 1ª 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>	R\$ 23,05	R\$ 230.500,00
19	8000	UND	442810	<p>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.</p>	R\$ 17,17	R\$ 137.360,00
20	4000	KG	464436	<p>Tangerina Poncã/ 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. 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>	R\$ 5,83	R\$ 23.320,00
21	8000	KG	464439	<p>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.</p>	R\$ 11,70	R\$ 93.600,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				<p>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>		
22	1000	KG	464439	<p>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 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>	R\$ 12,10	R\$ 12.100,00
23	2000	KG	463818	<p>Acelga 1ª 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.</p>	R\$ 6,04	R\$ 12.080,00
24	1000	KG	463819	<p>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.</p>	R\$ 10,85	R\$ 10.850,00
25	4000	KG	463832	<p>Alface Crespa de 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 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	R\$ 7,13	R\$ 28.520,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

26	1000	KG	470608	<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. 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>	R\$ 7,64	R\$ 7.640,00
27	2000	KG	467575	<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. 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>	R\$ 7,69	R\$ 15.380,00
28	1000	KG	463878	<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. 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>	R\$ 14,31	R\$ 14.310,00
29	4000	KG	463821	<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 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>	R\$ 7,71	R\$ 30.840,00
30	4000	KG	463831	<p>Couve Flor 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 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	R\$ 9,24	R\$ 36.960,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

31	2000	KG	463822	<p>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.</p>	R\$ 8,61	R\$ 17.220,00
32	2000	KG	463823	<p>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 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 – ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	R\$ 7,39	R\$ 14.780,00
33	2000	KG	463824	<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>	R\$ 9,05	R\$ 18.100,00
34	500	KG	463898	<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>	R\$ 15,47	R\$ 7.735,00
35	500	KG	463904	<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>	R\$ 8,51	R\$ 4.255,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

36	500	KG	463906	<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 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>	R\$ 16,90	R\$ 8.450,00
37	500	KG	463825	<p>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.</p>	R\$ 16,68	R\$ 8.340,00
38	500	KG	463914	<p>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.</p>	R\$ 39,30	R\$ 19.650,00
39	4000	KG	463839	<p>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 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.</p>	R\$ 5,00	R\$ 20.000,00
40	1000	KG	467414	<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</p>	R\$ 4,99	R\$ 4.990,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				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.		
41	2000	KG	463826	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.	R\$ 12,27	R\$ 24.540,00
42	1000	KG	463930	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.	R\$ 15,34	R\$ 15.340,00
43	500	KG	463932	Sálvia 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.	R\$ 28,39	R\$ 14.195,00
44	4000	KG	463748	Abobora/Kabotia/Morangá 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.	R\$ 4,74	R\$ 18.960,00
45	1000	KG	463751	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	R\$ 5,69	R\$ 34.140,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				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.		
46	1000	KG	463752	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 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.	R\$ 5,96	R\$ 5.960,00
47	6000	KG	466600	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.	R\$ 6,15	R\$ 36.900,00
48	1000	KG	463938	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.	R\$ 26,08	R\$ 26.080,00
49	1000	KG	463865	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 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	R\$ 13,21	R\$ 13.210,00
50	4000	KG	463753	Batata Doce Rosada/Roxo/Amarela 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade)	R\$ 4,17	R\$ 16.680,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				<p>Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 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>		
51	2000	KG	463764	<p>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; 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>	R\$ 5,73	R\$ 11.460,00
52	4000	KG	463767	<p>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; 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>	R\$ 4,96	R\$ 19.840,00
53	1000	KG	463768	<p>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; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo 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>	R\$ 5,92	R\$ 5.920,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

54	4000	KG	463770	<p>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.</p>	R\$ 5,90	R\$ 23.600,00
55	2000	KG	463778	<p>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.</p>	R\$ 4,60	R\$ 9.200,00
56	500	KG	463937	<p>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.</p>	R\$ 16,72	R\$ 8.360,00
57	500	KG	463900	<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; 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>	R\$ 15,36	R\$7.680,00
58	2000	KG	481412	<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; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas</p>	R\$ 7,65	R\$ 15.300,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.		
59	3000	KG	463797	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.	R\$ 7,41	R\$ 22.230,00
60	4000	KG	463796	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, 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.	R\$ 5,45	R\$ 21.800,00
61	2000	KG	463802	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; 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.	R\$ 8,94	R\$ 17.880,00
62	2000	KG	463792	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; 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.	R\$ 13,57	R\$ 27.140,00
63	8000	KG	463803	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	R\$ 14,89	R\$ 119.120,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				<p>evolução completo 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>		
64	1000	KG	609443	<p>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.</p>	R\$ 16,24	R\$ 16.240,00
65	6000	KG	481106	<p>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.</p>	R\$ 6,85	R\$ 41.100,00
66	2000	KG	481122	<p>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.</p>	R\$ 18,12	R\$ 36.240,00
67	4000	UND	461736	<p>Biscoito Caseiro Colonial. (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) Produto caseiro e colonial, obtido pelo amassamento e cozimento de 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.</p>	R\$ 12,04	R\$48.160,00
68	4000	UND	461735	<p>BISCOITO CASEIRO SALGADO, (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) formato de quadradinhos ou paliOnhos, 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,</p>	R\$ 9,43	R\$ 37.720,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				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.		
69	2000	UND	257763	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.	R\$ 13,78	R\$ 27.560,00
70	6000	KG	448953	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.	R\$ 43,88	R\$263.280,00
71	6000	UND	460403	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 BOLORES, 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.	R\$ 12,81	R\$ 76.860,00
72	4000	UND	470690	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.	R\$ 10,00	R\$ 40.000,00
73	4000	UND	469442	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.	R\$ 11,48	R\$ 45.920,00
74	4000	DZ	446622	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	R\$ 10,01	R\$ 40.040,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

				legislação.		
				TOTAL GERAL		R\$ 2.436.345,00

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

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

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

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

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

A validade da proposta é de 365 dias.

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

Bandeirantes, DE de 2023

Presidente



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Ao Município de Bandeirantes.

O interessado abaixo qualificado declara para os fins de direito, na qualidade de solicitante de **CRENCIAMENTO DE (GRUPO FORMAL) E (GRUPO INFORMAL) PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2023**, que não foi declarado inidôneo para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, em _____ de _____ de 2023.

(Nome e assinatura do solicitante)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO E/OU ACESSO À DOCUMENTAÇÃO

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de solicitante de **CRENCIAMENTO DE (GRUPO FORMAL) E (GRUPO INFORMAL) PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2023**, sob a modalidade Chamamento Público /2023-PMB instaurado pelo – Município de Bandeirantes, que recebemos os documentos e tomamos conhecimento de todas as informações e condições legais para o cumprimento das obrigações deste Credenciamento.

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

Data: ____/____/____.

(Carimbo e assinatura do solicitante)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O **MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Frei Rafael Proner, nº. 1457, Centro, nesta cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o nº. 76.235.753/0001-48, neste ato representado pelo prefeito municipal senhor, brasileiro, casado, residente e domiciliado na cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, na Rua, portador da Cédula de Identidade RG nº. expedida pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Paraná e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº., a seguir denominado **CONTRATANTE**, e a pessoa física ou jurídica....., a seguir denominada **CONTRATADA**, acordam e ajustam firmar o presente Contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021, com suas alterações, assim como pelas condições do edital de **CHAMAMENTO PÚBLICO 05/2023– DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº ____/2023 - PMB**, conforme requerimento da Contratada e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

O presente contrato tem por objeto o **CRENCIAMENTO DE (GRUPO FORMAL) E (GRUPO INFORMAL) PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2023**, pela **CONTRATADA** ao **CONTRATANTE**, conforme edital de **CHAMAMENTO PÚBLICO Nº ____/2023-PMB**, nos valores e condições estipulados pelo mesmo.

A ENTREGA DOS PRODUTOS será realizada de forma parcelada, de acordo com a solicitação do **CONTRATANTE** e mediante a rotatividade entre os demais credenciados, a saber:

1. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

1.1. O prazo de vigência da contratação é de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, **atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:**

a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de fornecimento de bens tem natureza continuada;

b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os bens tenham sido fornecidos regularmente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na aquisição dos bens;

d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;

e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

1.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

1.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

1.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

1.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

2. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

2.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

3. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

4.1. O valor total da contratação é de R\$.....

4.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

5. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

5.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5.2. O Preço e as condições de pagamento, os critérios, e a data-base, e a periodicidade do reajustamento dos preços e os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

6. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

6.1. São obrigações do Contratante:

6.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

6.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

6.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

6.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

6.6. Comunicar o contratado para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

6.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

6.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

6.9.1. A Administração terá o prazo de até 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

6.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de até 30 dias.

6.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

6.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

7.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 7.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 7.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 7.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 7.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 7.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 7.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 7.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 7.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da fornecimento de bens continuados, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 7.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 7.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 7.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 7.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 7.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 7.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 7.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 7.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 7.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 7.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 7.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- 7.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 7.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 7.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

8. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

- 8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
 - b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - c) Der causa à inexecução total do contrato;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 8.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
 - ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
 - iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
 - iv) **Multa:**
 - (1) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
- 8.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 8.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 8.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 8.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 8.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 8.7. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - b) as peculiaridades do caso concreto;
 - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - d) os danos que dela provierem para o Contratante;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

8.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

8.12. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

9.1. O contrato **será extinto** quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

9.2. O contrato **poderá** ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

9.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

9.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

9.5. O contrato **poderá** ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

9.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

9.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a **extinção** se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

9.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

9.6. O termo de **extinção**, sempre que possível, será precedido:

9.6.1.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

9.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

9.6.1.3. Indenizações e multas.

9.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

9.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, na dotação discriminada no edital.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

11.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

13.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

14. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

14.1. Fica eleito o Foro da Justiça do Estado de Bandeirantes - PR para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DO CONTRATO Nº ___/2023
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº ___/2023-PMB

CONTRATANTE: Município de Bandeirantes, Estado do Paraná

CONTRATADA: _____.

OBJETO: CREDENCIAMENTO DE (GRUPO FORMAL) E (GRUPO INFORMAL) PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2023

PRAZO DE EXECUÇÃO: O prazo para a fornecimento de bens continuados será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado.

PRAZO DE VIGÊNCIA O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado.

VALOR:

<i>10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</i>			
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
			MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO
IV)	Elemento da Despesa:	3.3.90.32.00	GRATUITA
V)	Plano Interno:	6030	CONVENIO FNDE-PNAE MERENDA ESCOLAR

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

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, ____ de _____ de 2023

CONTRATANTE

CONTRATADA