



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

EDITAL OFICIAL

REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 160/2024

O MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR, inscrito no CNPJ sob nº. 76.235.753/0001-48, sediado à Rua Frei Rafael Proner nº. 1457, bairro centro, Bandeirantes-PR, representado por seu prefeito, Jaelson Ramalho Matta, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da **Lei nº 14.133, de 2021** em observância às disposições do **Decreto Municipal nº 3.537/2023**, **Lei Municipal nº 2.984/2009**, alterada pela **Lei municipal nº 4.169/2022**, de 27 de junho de 2022, **Lei Complementar nº 123**, de 14 de dezembro de 2006 demais legislação aplicável, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, nos seguintes termos:

PREGÃO ELETRÔNICO: 47/2024 90047/2024 TIPO: MENOR PREÇO	Início da sessão / disputa de lances: 08:30 do dia 19/11/2024 Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste Edital.
---	---

1. OBJETO:

A presente licitação tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEGUINDO A LEI DE Nº. 11.947/2.009 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES – PR.**

2. VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de **R\$ 4.751.265,60 (quatro milhões, setecentos e cinquenta e um mil, duzentos e sessenta e cinco reais e sessenta centavos)**

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

SECRETARIAS	DESPESA/FONTE	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO	082/103 109/104 136/104 136/103 136/000 147/120	03.002.12.361.1219.6032.3.3.90.32.00 03.002.12.361.1242.6033.3.3.90.32.00 03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00 03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00 03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00 03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO - TRANSF. CONSTITUCIONAL - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO - IMPOSTOS VINC. EDUCAÇÃO - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - CONVENIO FNDE-PNAE - MERENDA ESCOLAR - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

4. SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações <https://www.gov.br/compras/pt-br>. Assim como, será o endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas.

O edital está disponível na *internet*, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas <https://www.gov.br/pncp/pt-br> e <https://www.bandeirantes.pr.gov.br/licitacao/lista/2024/categoria/21/pregao-eletronico/>

Os trabalhos serão conduzidos pelo Agente de Contratação: **Wesley Rodrigo Ramos Pires** e equipe de apoio, designados pela Portaria n.º 1.721/2023.

- **E-mail:** licitacao@bandeirantes.pr.gov.br
- **Telefones:** (43) 3542-4525
- **Endereço:** Rua Frei Rafael Proner, n.º 1457 – CEP 86.360-000 – Bandeirantes – PR.
- **O atendimento será feito no horário das 8:30 às 11:30 e das 13:00 às 17:00.**

5. ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

5.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e Decreto Municipal n.º 3.537/2023, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, no endereço eletrônico licitacao@bandeirantes.pr.gov.br pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, observando as regras dispostas no item 9, das Condições Gerais da Concorrência deste Edital;

5.3. DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no site <https://www.bandeirantes.pr.gov.br>.

6. CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

6.1 A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

6.2 A licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 3.537/2023, pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO

1. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO

Encerrada a fase de lances, **após a negociação**, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

2.1 Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas dos valores unitários dos itens, fixada no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

2.1.1. Os valores que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificados.

2.2 O julgamento das propostas será realizado de acordo com o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

2.3 Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificadas.

3. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

O prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

4. PROPOSTA PARCIAL:

4.1. Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial.

5. PREFERÊNCIA PARA ME E EPP:

Haverá preferência na disputa dos itens de 1 a 50 para as empresas **ME, EPP e MEI**, observando a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, **CONFORME ORÇAMENTOS E ANÁLISE CRÍTICA DE PREÇOS APRESENTADOS PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES.**

As empresas que não estejam enquadradas na condição de microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, poderão participar dos demais lotes classificados como de ampla concorrência.

Se a ME, a EPP ou a MEI for vencedora do(s) itens/ lote(s) reservado(s) e do(s) lote(s) de ampla concorrência, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço.

Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei n.º 11.488, de 2007, e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123, de 2006.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

6. GARANTIA:

Não será exigida garantia da execução do contrato, na forma da cláusula 12 da Minuta de Contrato (Anexo VII).

7. CONSÓRCIO:

7.1 Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

8. ANEXOS:

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo II – Documentos de habilitação;
- Anexo III – Modelo de descritivo da proposta de preços;
- Anexo IV – Modelo de procuração;
- Anexo V – Modelo de declaração;
- Anexo VI – LOCAIS DE ENTREGA
- Anexo VII – Minuta da Ata de Registro de Preços e extrato
- Anexo VIII – Minuta de Contrato e extrato;
- Anexo IX – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP.
- Anexo X – Declaração LGPD.
- Anexo XI - Tabela de Cotação de Preços



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1. A REALIZAÇÃO DO PREGÃO

1.1 O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas do Governo Federal, na página <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

1.2 O pregão será conduzido por servidor público denominado pregoeiro, mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração Municipal: **Wesley Rodrigo Ramos Pires**.

1.3 O(a) pregoeiro(a) exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 3.537/2023.

1.4 **Poderão participar desta licitação, SOMENTE** os interessados que estiverem previamente credenciados no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF** (<https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf>) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

1.4.1 O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de **Compras Governamentais** implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes a Pregão Eletrônico.

1.5 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema **Compras Governamentais**, durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, **ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.**

2. EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desta concorrência interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, que estejam com cadastro regular no **Sistema de Registro Cadastral Unificado (SICAF)** e **que apresentem os documentos exigidos para habilitação.**

2.1.2 Os interessados deverão efetuar seu cadastro dentro do prazo previsto no edital para apresentação de propostas no Sistema de Registro Cadastral Unificado (SICAF) e que trata a Lei Federal nº 14.133/2021, de 2021, por intermédio do portal de Compras do Governo do Federal.

2.2 Os interessados em participar da Concorrência devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 1 do presente Edital.

2.3 Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

2.3.1 tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

2.3.1.1 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta por este município;

2.3.2 constituíram as pessoas jurídicas que foram apenadas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

2.3.3 tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

2.3.4 não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

2.3.5 mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe 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;

2.3.6 o servidor ou dirigente de órgão ou entidade municipal, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

2.3.6.1 Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

2.3.7 As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

2.4 A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

2.5 Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas às exigências específicas de participação fixadas no edital.

2.6 O(a) Agente de Contratação verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

3. PROPOSTA INICIAL

3.1 Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:

3.1.1 o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital;

3.1.2 a sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

3.2 A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas no prazo previsto no edital, de acordo com o critério de disputa estabelecido no edital.

3.2.1 A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. **Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão**, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

3.3 Os licitantes beneficiados com alguma isenção fiscal devem apresentar as suas propostas e lances de preços com o valor líquido, ou seja, sem a carga tributária respectiva e devem apresentar o documento que outorga a isenção.

3.3.1 Os estabelecimentos enquadrados no Regime Fiscal do Simples Nacional não estão abrangidos pelo disposto no item 3.3, devendo apresentar proposta de preços com a carga tributária completa.

3.4. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

3.5 O(a) Pregoeiro(a), verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. **Valor** unitário e total do item;

4.1.2. **Marca**;

4.1.3. **Fabricante**;

4.1.4. **Descrição detalhada** do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND	QTD	VR UND	VALOR TOTAL
1.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 150G CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE COXÃO MOLE, SEM SAL E TEMPEROS, PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELEÍVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (COXÃO MOLE); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	447429	KG	2265	R\$ 35,27	R\$ 79.886,55
2.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM CUBOS (2 CM X 2 CM) CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PALETA SEM OSSO, SEM SAL E TEMPEROS CORTADOS EM CUBOS DE 2 CM X 2 CM. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PALETA SEM OSSO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELEÍVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PALETA); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	447391	KG	2750	R\$ 29,04	R\$ 79.860,00
3.	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA (PATINHO SEM GORDURA) - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PATINHO, SEM SAL E TEMPEROS. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE	447446	KG	2750	R\$ 28,99	R\$ 79.722,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PATINHO); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
4.	CACAU E PÓ NATURAL 100% - PESO MÍNIMO 200G CARACTERÍSTICA: PARCIALMENTE DESENGORDURADO, OBTIDO PELA PRESSÃO MECÂNICA DO LIQUOR DE CACAU E REFINAMENTO DA TORTA RESULTANTE ATÉ A OBTENÇÃO DE UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, NÃO CONTENDO ADITIVOS, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, PRODUZIDO CONFORME AS “BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO” E DE ACORDO COM AS LEIS BRASILEIRAS, VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 25G DE APROXIMADAMENTE: DE 3,7G DE CARBOIDRATO, 6,6G DE PROTEÍNA E 3,8G DE GORDURAS TOTAIS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE POLIETILENO OU DE PAPEL KRAFT, CONTENDO PESO MÍNIMO DE 200G. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).INGREDIENTES: CACAU EM PÓ PURO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ADITIVOS. PRODUTO ISENTO DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, PODENDO ESTAR INSERIDO EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463532	UND	4000	R\$ 19,88	R\$ 79.520,00
5.	OVO BRANCOS DE GALINHA GRANDE (CAIXA COM 12 UNID.) - 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,040 KG CADA UNIDADE) CARACTERÍSTICAS: TIPO GRANDE, FRESCOS, SELECIONADOS COM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA EM DÚZIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ATÓXICA RESISTENTE, 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 CONTENDO OS DIZERES TIPO COLONIAL, COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA, LAUDO E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	446618	DZ	8000	R\$ 9,98	R\$ 79.840,00
6.	CARNE DE FRANGO – SOBRECOXA COM OSSO, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS CADA SOBRECOXA, APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO, COR ROSADA, PRÓPRIA DO ALIMENTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ALGO SEMELHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DO ALIMENTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. ATENDER SEMPRE AS NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS DESSE TIPO DE ALIMENTO. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ STAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONTENDO OBRIGATORIAMENTE DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS POR POLIETILENO, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	447866	KG	6000	R\$ 10,63	R\$ 63.780,00
7.	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	464371	KG	2000	R\$ 6,42	R\$ 12.840,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
8.	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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	464374	UND	2000	R\$ 8,65	R\$ 17.300,00
9.	ABOBRINHA MENINA/BRASILEIRA 1º 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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463751	KG	500	R\$ 5,31	R\$ 2.655,00
10.	AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUMA EM PÓ) - PESO MÍNIMO 30G CARACTERÍSTICAS: AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) 100% NATURAL/PURO, ESPECIARIA SEM IMPUREZAS, SEM ADITIVOS, SEM APRESENTAR FORMAÇÃO DE GRUMOS, COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO ALIMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463857	PCT	800	R\$ 4,91	R\$ 3.928,00
11.	ACELGA 1º QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,8 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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463818	UND	1000	R\$ 5,96	R\$ 5.960,00
12.	ACHOCOLATADO EM PÓ COM VITAMINAS E MINERAIS - PESO MÍNIMO 400G INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO E PIROFOSFATO FÉRRICO), VITAMINAS (L-ÁCIDO ASCÓRBICO, NIACINAMIDA, RIBOFLAVINA, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, COLECALCIFEROL E CIANOCOBALAMINA), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463554	UND	1000	R\$ 9,98	R\$ 9.980,00
13.	ACHOCOLATADO EM PÓ COM VITAMINAS E MINERAIS DIET - PESO MÍNIMO 200G INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ, ALFARROBA EM PÓ, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS (CÁLCIO, VITAMINA C, VITAMINA PP, FERRO, VITAMINA E, ZINCO, VITAMINA B5, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA A, ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), SELÊNIO, VITAMINA D E VITAMINA B12), AROMATIZANTE, EDULCORANTES: ACESULFAME DE POTÁSSIO E SUCRALOSE E ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463535	UND	100	R\$ 24,15	R\$ 2.415,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

14.	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL PENEIRADO – PESO MÍNIMO 5KG CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463989	PCT	1500	R\$ 20,34	R\$ 30.510,00
15.	AÇÚCAR MASCADO - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463993	PCT	4000	R\$ 14,44	R\$ 57.760,00
16.	ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE STEVIA - PESO MÍNIMO 600ML INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTE GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONTER BICO DOSADOR, ATÓXICA, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 ANOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	295546	UND	50	R\$ 10,00	R\$ 500,00
17.	ADOÇANTE EM PÓ PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO - PESO MÍNIMO 70G SUBSTITUTO DE AÇÚCAR, PODENDO SER UTILIZADOS POR DIABÉTICOS. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTE GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 ANOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	368135	UND	50	R\$ 17,72	R\$ 886,00
18.	ALFACE CRESPA DE 1ª QUALIDADE (PESO 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. 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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463832	UND	1000	R\$ 4,38	R\$ 4.380,00
19.	ALHO BRANCO GRAÚDO TIPO 1 DE CALIBRE 7 (PESO MÍNIMO 0,050 A 0,080 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 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463938	KG	800	R\$ 27,53	R\$ 22.024,00
20.	AMEIXA PRETA, SECA E SEM CAROÇO - PESO MÍNIMO 100G CARACTERÍSTICAS: AMEIXA, SECA, SEM CAROÇO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, DE 1ª QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS E AÇÚCAR, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, 100G DE PESO LÍQUIDO. ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. ISENTA DE GLÚTEN. COMPOSIÇÃO EM 100 G: CARBOIDRATOS (54 G), PROTEÍNAS (2,6 KG) E FIBRA ALIMENTAR (6 KG). PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	474374	UND	1000	R\$ 9,42	R\$ 9.420,00
21.	AMIDO DE MILHO - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. DEVE ESTAR SOB A FORMA DE PÓ E PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, ACIDEZ DE 2,5%, MÍNIMO DE 84% DE AMIDO E RESÍDUO MINERAL FIXO DE 0,2%, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 87,6G DE CARBOIDRATO, 0,3G DE PROTEÍNA E 0G DE LIPÍDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459077	UND	600	R\$ 12,46	R\$ 7.476,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
22.	ARROZ POLIDO TIPO 1 - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO. SUBGRUPO: POLIDO. CLASSE: LONGO FINO. TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA – EMPAPAMENTO, SEM GLÚTEN, COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 50G DE APROXIMADAMENTE: 39G DE CARBOIDRATOS, 3,1G DE PROTEÍNAS E 0G DE GORDURAS TOTAIS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	458904	PCT	3000	R\$ 7,49	R\$ 22.470,00
23.	ARROZ INTEGRAL - PESO MÍNIMO 1KG , OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: GRÃOS COMESTÍVEIS DE ARROZ INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: CLASSIFICAÇÃO: LONGO, FINO, TIPO I, INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS OU PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA E RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	474371	PCT	500	R\$ 8,45	R\$ 4.225,00
24.	AVEIA EM FLOCOS FINOS - PESO MÍNIMO 200G CARACTERÍSTICAS: AVEIA LAMINADA EM FLOCOS FINOS, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ALERGICOS: CONTEM AVEIA. CONTEM GLÚTEN. DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGENS: CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	460501	UND	2000	R\$ 6,09	R\$ 12.180,00
25.	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, 100% ÓLEO DE OLIVA - PESO MÍNIMO 500ML CARACTERÍSTICAS: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, SEM ADIÇÃO DE ÓLEO DE SOJA. ACIDEZ MÁXIMA: 0,5%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM VIDRO ESCURO, COM TAMPAS DE ABERTURA MANUAL, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463696	UND	1000	R\$ 35,97	R\$ 35.970,00
26.	BANANA NANICA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,8 KG CADA PENCA) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS: CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS; UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL; RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	464380	KG	8000	R\$ 4,84	R\$ 38.720,00
27.	BANHA DE PORCO – PESO MÍNIMO 850KG SOB CARACTERÍSTICAS: GORDURA DE ORIGEM ANIMAL E EXTRAÍDA DE TECIDOS LIMPOS E SÃOS DOS SUÍNOS EM BOM ESTADO DE SAÚDE NO MOMENTO DO ABATE, SEM ADIÇÃO DE OUTRAS GORDURAS, TEMPERATURA AMBIENTE, APROXIMADAMENTE 25°C, A BANHA DEVE APRESENTAR-SE COMO UM COMPOSTO DE CONSISTÊNCIA PASTOSA, LISA, MACIA, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E COR BRANCO-MARFIM, E QUANDO AQUECIDA DE MODO LENTO, TRANSFORMAR-SE EM ÓLEO, COM ASPECTO LÍQUIDO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	17302	UND	200	R\$ 16,02	R\$ 3.204,00
28.	BATATA DOCE ROSADA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463753	KG	1000	R\$ 4,75	R\$ 4.750,00
29.	BATATA INGLESA LAVADA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,100 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS, LIVRES DE MACHUCADOS NA	463754	KG	8000	R\$ 6,53	R\$ 52.240,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	SUPERFÍCIE DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
30.	BATATA SALSA – MANDIOQUINHA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,170 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 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463760	KG	2000	R\$ 15,80	R\$ 31.600,00
31.	ESSÊNCIA ALIMENTÍCIA COMESTÍVEL DE BAUNILHA – PESO MÍNIMO 30ML CARACTERÍSTICAS: ÁGUA, ÁLCOOL ETÍLICO, BAUNILHA (VANILA) E ESTABILIZANTE. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 30 ML. FRASCO LACRADO CONTENDO: INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNP. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	461222	UND	2000	R\$ 10,49	R\$ 20.980,00
32.	BEBIDA DE SOJA DIVERSOS SABORES – (12UNID.X1L) CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM TETRA PACK OU TETRA BRICK ASSÉPTICA. INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, AROMATIZANTE, ESTABILIZANTE, VITAMINAS E EMULSIFICANTE. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, COLESTEROL E LACTOSE. DEVE APRESENTAR EMBALAGEM INTEGRAL, COLORAÇÃO ESPECÍFICA, CONSISTÊNCIA LÍQUIDA, ISENTA DE GRUMOS, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	389267	UND	500	R\$ 78,20	R\$ 39.100,00
33.	BETERRABA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463767	KG	500	R\$ 5,09	R\$ 2.545,00
34.	BICARBONATO DE SÓDIO – PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: BICARBONATO DE SÓDIO. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	271052	UND	600	R\$ 7,14	R\$ 4.284,00
35.	BISCOITO DE MAISENA INTEGRAL – PESO MÍNIMO 350G INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO), MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFATO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO) 0% GORDURA TRANS. NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	389172	PCT	4000	R\$ 5,56	R\$ 22.240,00
36.	BISCOITO DE POLVILHO – PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: ÁGUA, POLVILHO, GORDURA DE PALMA, OVOS E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM OVOS. NÃO CONTÉM LACTOSE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 30G (APROXIMADAMENTE 30 BISCOITOS), VALOR ENERGÉTICO 145KCAL (7%), CARBOIDRATOS 23G (7%), PROTEÍNAS 0G (0%), GORDURAS TOTAIS 5,7G (10%), GORDURAS SATURADAS 2,3G (11%), GORDURAS TRANS 0G (**), FIBRA ALIMENTAR 0G (0%), SÓDIO 217MG (9%). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	240574	PCT	5000	R\$ 5,91	R\$ 29.550,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
37.	BISCOITO DOCE DIET – PESO MÍNIMO 140G DESCRIÇÃO: BISCOITO MAISENA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES E LACTOSE. ADOÇADO COM XILITOL, STEVIA E SUCRALOSE,...ZERO AÇÚCAR,...ZERO LACTOSE,...ZERO GORDURA TRANS,...FONTE DE 7 VITAMINAS (VITAMINAS A, D, B1, B2, B6, B12 E ÁCIDO FÓLICO)...CONTÉM GLÚTEN,...**ALÉRGICOS**...CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA...PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA E CENTEIO.AÇÃO/ATIVOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CREME DE MILHO, SORBITOL, GORDURA VEGETAL, MALTODEXTRINA DE MILHO, POLIDEXTROSE, AMIDO DE MILHO, SAL REFINADO, MALTTTOL, VITAMINAS D, B1 (TIAMINA), B3 (NIACINA), B5 (ÁCIDO PANTOTÊNICO) B6 (PIRIDOXINA), VITAMINA H (BIOTINA) E B12 (COBALAMINA), EDULCORANTES: NATURAIS XILITOL E GLICOSÍDEOS DE STEVIOL E ARTIFICIAL: SUCRALOSE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL DE CARAMELO, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	278924	PCT	300	<u>R\$ 10,25</u>	R\$ 3.075,00
38.	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS E SEM OVO - PESO MÍNIMO 80G. CARACTERÍSTICA: BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS E SEM OVO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ADITIVOS. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, LEITE DE COCO, FIBRA PSYLLIUM, FIBRA INULINA, FIBRA DE ACÁCIA, FÉCULA DE BATATA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, GOMA XANTANA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, ANTIOXIDANTE NATURAL EXTRATO DE ALECRIM E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LEITE E OVOS. COM VALOR NUTRICIONAL PARA A PORÇÃO DE 28G (3 BISCOITOS): 22G DE CARBOIDRATOS, 0,4G DE PROTEÍNA, 4G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 112G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	616984	UND	1000	<u>R\$ 9,52</u>	R\$ 9.520,00
39.	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL - PESO MÍNIMO 300G INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	308155	PCT	3000	<u>R\$ 6,61</u>	R\$ 19.830,00
40.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL/CEREAIS - PESO MÍNIMO 300G CARACTERÍSTICAS: CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FIBRA DE TRIGO, EXTRATO DE MALTE, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA, CORANTE CARAMELO, AROMATIZANTE, NÃO DEVE CONTER LACTOSE, CONTÉM GLÚTEN, NÃO DEVE CONTER OVOS NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 30G (7 UNIDADES) DE APROXIMADAMENTE: MÍNIMO DE 20G DE CARBOIDRATO, 3,5G DE PROTEÍNA E 3,9G DE GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO MÍNIMO DE 300 G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	232141	UND	4000	<u>R\$ 6,62</u>	R\$ 26.480,00
41.	BISCOITO SALGADO DIET - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: AMIDO MODIFICADO, FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE SOJA, SAL REFINADO, CARBONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES (HIDROXIPROPILMETILCELULOSE, CARBOXIMETILCELULOSE, ÉSTER DE ÁCIDO TARTÁRICO DI ACETILADO DE MONO E DIGLICERÍDEO, ÁCIDO GRAXOS VEGETAIS SATURADOS, GLICERINA BI-DESTILADA E LECITINA DE SOJA), REALÇADOR DE SABOR (AROMA DE LEVEDURA, AMIDO MODIFICADO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÁCIDO CÍTRICO), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE	232930	PCT	200	<u>R\$ 11,03</u>	R\$ 2.206,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PÍROFOSFATO DE SÓDIO), MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMATIZANTE E CORANTE NATURAL URUCUM. SEM GLÚTEN SEM AÇÚCAR. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
42.	BISCOITO SALGADO SEM LEITE, SEM GLÚTEN, SEM OVOS, SEM SOJA – PESO MÍNIMO 80G INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, GORDURA VEGETAL DE COCO, AÇÚCAR INVERTIDO, AROMA ARTIFICIAL, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO, SAL, LECITINA DE GIRASSOL. SEM GLÚTEN, SEM COLESTEROL, SEM LEITE, SEM OVOS, SEM SOJA. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	456468	PCT	1000	R\$ 10,18	R\$ 10.180,00
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
43.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA INTEGRAL SABORES DIVERSOS - PESO MÍNIMO 300G INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, CONTENDO GLÚTEN, NÃO DEVE CONTER OVOS NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 30G: 21G DE CARBOIDRATO, 1,9G DE PROTEÍNA E 3,9G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 300 G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	316056	PCT	4000	R\$ 6,82	R\$ 27.280,00
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
44.	BRÓCOLIS 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,450 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E / OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO; TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE; RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL; REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463837	UND	2000	R\$ 6,69	R\$ 13.380,00
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
45.	CAMOMILA - PESO MÍNIMO 10G CARACTERIZAÇÃO: FLOR DE CAMOMILA, ERVA SECA PARA CHÁ. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E / OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	242775	PCT	400	R\$ 4,32	R\$ 1.728,00
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
46.	CANELA EM PÓ - PESO MÍNIMO 10G CARACTERÍSTICAS: CASCA DE CANELA MOÍDA, ALIMENTO COM CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E / OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	463872	UND	400	R\$ 3,33	R\$ 1.332,00
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
47.	CANELA EM PAU (MEDINDO APROXIMADAMENTE 6 CM) - PESO MÍNIMO 10G CARACTERÍSTICAS: CASCA DE CANELA, ALIMENTO COM CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E / OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	463873	UND	400	R\$ 3,57	R\$ 1.428,00
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
48.	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1 – PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: CANJICA BRANCA. NÃO CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS: CLASSE BRANCA, GRUPO MISTURADO, SUBGRUPO DESPÉLICULADO, TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE	463690	PCT	2000	R\$ 6,74	R\$ 13.480,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	SUIJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
49.	CANJIQUEIRA DE MILHO - PESO MÍNIMO 500G CARACTERÍSTICAS: CLASSE AMARELO, SECO E DESOLHADO, TIPO 1, 100% MILHO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ISENTO DE MOFO E SUIJIDADES, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	459072	PCT	800	R\$ 4,90	R\$ 3.920,00
50.	CAQUI FUYU 1ª QUALIDADE (PESO 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, SUIJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS; UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	464386	KG	4000	R\$ 10,35	R\$ 41.400,00
51.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 150G CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE COXÃO MOLE, SEM SAL E TEMPEROS, PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (COXÃO MOLE); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.	447429	KG	4735	R\$ 35,27	R\$ 167.003,45
52.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM CUBOS (2 CM X 2 CM) CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PALETA SEM OSSO, SEM SAL E TEMPEROS CORTADOS EM CUBOS DE 2 CM X 2 CM. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PALETA SEM OSSO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PALETA); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS	447391	KG	4250	R\$ 29,04	R\$ 123.420,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROÇERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.					
53.	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA (PATINHO SEM GORDURA) - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PATINHO, SEM SAL E TEMPEROS. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PATINHO); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROÇERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.	447446	KG	4250	R\$ 28,99	R\$ 123.207,50
54.	ARROZ POLIDO TIPO 1 - PESO MÍNIMO 5KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO. SUBGRUPO: POLIDO. CLASSE: LONGO FINO. TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS); CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA – EMPAPAMENTO, SEM GLÚTEN, COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 50G DE APROXIMADAMENTE: 39G DE CARBOIDRATOS, 3,1G DE PROTEÍNAS E 0G DE GORDURAS TOTAIS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458904	PCT	4000	R\$ 31,69	R\$ 126.760,00
55.	CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA - EMBALAGEM CONTENDO 1 KG CADA. CARACTERÍSTICAS: PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS CADA, APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO, COR ROSADA, PRÓPRIA DO ALIMENTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ALGO SEMELHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DO ALIMENTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. ATENDER SEMPRE AS NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS DESSE TIPO DE ALIMENTO. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ STAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONTEUDO OBRIGATORIAMENTE DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL: A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROÇERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.	447619	KG	6000	R\$ 14,66	R\$ 87.960,00
56.	CARNE DE FRANGO – FILÉ DO PEITO SEM PELE E SEM OSSO DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 1KG. CARACTERÍSTICAS: PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS CADA FILÉ DO PEITO, APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO, COR ROSADA, PRÓPRIA DO ALIMENTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ALGO SEMELHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DO ALIMENTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. ATENDER SEMPRE AS NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS DESSE TIPO DE ALIMENTO. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ STAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONTEUDO OBRIGATORIAMENTE DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL: A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROÇERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES,	447595	KG	5000	R\$ 16,78	R\$ 83.900,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.					
57.	CARNE DE PEIXE - FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHOS E SEM PELE CONGELADO, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 1KG. CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CADA FILÉ DEVERÁ APRESENTAR-SE NO TAMANHO MÉDIO, DE APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS CADA, 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 SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	448953	KG	5000	R\$ 45,30	R\$ 226.500,00
58.	CARNE SUÍNA – LOMBO CORTADO EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 150G SEM PELE E SEM OSSO, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. CARACTERÍSTICAS: CARNE SUÍNA, SEM PELE E SEM OSSO, RESFRIADA ATÉ 4°C. DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 2 KG, EMBALAGENS ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES (NERVOS). 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 SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	447520	KG	5000	R\$ 22,56	R\$ 112.800,00
59.	CEBOLA AMARELA GRAÚDA, EXTRA, CATEGORIA 1 - 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463782	KG	6000	R\$ 6,89	R\$ 41.340,00
60.	CENOURA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463770	KG	5000	R\$ 5,41	R\$ 27.050,00
61.	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO - PESO MÍNIMO 250G INGREDIENTES: FOLHAS E TALOS DE MATE TOSTADO (ILEX PARAGUARIENSIS ST. HIL.). CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM INTACTA COM AS DEVIDAS REFERÊNCIAS NUTRICIONAIS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	233886	UND	2000	R\$ 7,21	R\$ 14.420,00
62.	CHICÓRIA 1ª QUALIDADE (PESO 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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463821	UND	2000	R\$ 4,68	R\$ 9.360,00
63.	CHIA - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: SEMENTES DE CHIA PURA SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: SEMENTES EM SUA FORMA ÍNTEGRA, COM TEXTURA E COR PRÓPRIOS, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE VEDADA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE.	457585	UND	300	R\$ 11,10	R\$ 3.330,00
64.	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU SOLÚVEL - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: CACAU EM PÓ, CACAU EM PÓ LECITINADO E AÇÚCAR, 58% DE CARBOIDRATOS, 14% DE GORDURA, 20% DE PROTEÍNA E 3% DE ÁGUA. DEVENDO ESTAR NESTA ORDEM. ORIGINAL DO FABRICANTE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR FECHADA, ATÓXICA, SELO DE ACORDO COM OS ÓRGÃOS COMPETENTES, NÃO DEVE APRESENTAR PROBLEMAS NA HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, FORMAÇÃO DE GRUMOS, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS E IMPUREZAS. CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO DO ALIMENTO. EMBALAGEM INTACTA COM AS DEVIDAS REFERÊNCIAS NUTRICIONAIS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	463547	UND	4000	R\$ 23,89	R\$ 95.560,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

65.	CHUCHU 1ª QUALIDADE (PESO 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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463778	KG	4000	R\$ 4,18	R\$ 16.720,00
66.	COCO RALADO - PESO MÍNIMO DE 100G CARACTERÍSTICAS: ENTREGUE EM EMBALAGEM ALUMINIZADA. COCO RALADO, DESIDRATADO, PARCIALMENTE DESENGORDURADO, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR. DEVENDO ESTAR NESTA ORDEM. ORIGINAL DO FABRICANTE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR FECHADA, ATÓXICA, SELO DE ACORDO COM OS ÓRGÃOS COMPETENTES, NÃO DEVE APRESENTAR PROBLEMAS NA HOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, FORMAÇÃO DE GRUMOS, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS E IMPUREZAS. CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO DO ALIMENTO. EMBALAGEM INTACTA COM AS DEVIDAS REFERÊNCIAS NUTRICIONAIS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	421669	PCT	2000	R\$ 5,11	R\$ 10.220,00
67.	CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ DE 1ª QUALIDADE (COLORAU EM PÓ) - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: FUBÁ, SEMENTE DE URUCUM E ÓLEO VEGETAL. ALÉRGICOS: 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 SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	463937	PCT	500	R\$ 9,70	R\$ 4.850,00
68.	COOKIES INTEGRAIS VÁRIOS SABORES - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: O PRIMEIRO INGREDIENTE DA LISTA DE INGREDIENTES DEVE SER ALGUM GRÃO INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE ARROZ OU FARELO DE TRIGO OU GRANOLA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL), NÃO PODENDO SER AÇÚCAR OU XAROPE DE GLICOSE OU GLUCOSE O COMPONENTE DE MAIOR CONCENTRAÇÃO DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRAVÁVEL, COM REEMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	480294	PCT	4000	R\$ 7,79	R\$ 31.160,00
69.	COOKIES SEM LEITE E SEM SOJA - PESO MÍNIMO DE 150G CARACTERÍSTICAS: 0% DE GORDURAS TRANS, RICA EM FIBRAS, NOS SABORES DE: INTEGRAL, SEM GLÚTEN, BAUNILHA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR MASCAVO, ÓLEOS VEGETAIS, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GÉRMEM DE TRIGO, CANELA EM PÓ, CRAVO DA ÍNDIA, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO DE MONOCÁLCIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, ANTIOXIDANTE LECITINA DE DE GIRASSOL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE FRUTA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRAVÁVEL, COM REEMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. ALÉRGICOS NÃO CONTÉM SOJA E LEITE.	616984	PCT	400	R\$ 10,90	R\$ 4.360,00
70.	COOKIES DIET INTEGRAL VÁRIOS SABORES - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: O PRIMEIRO INGREDIENTE DA LISTA DE INGREDIENTES DEVE SER ALGUM GRÃO INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE ARROZ OU FARELO DE TRIGO OU GRANOLA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL), NÃO PODENDO CONTER AÇÚCAR OU XAROPE DE GLICOSE OU GLUCOSE O COMPONENTE DE MAIOR CONCENTRAÇÃO DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRAVÁVEL, COM REEMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	480294	PCT	200	R\$ 8,79	R\$ 1.758,00
71.	COUVE FLOR 1ª QUALIDADE (PESO 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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463831	UND	3000	R\$ 7,55	R\$ 22.650,00
72.	CRAVO DA ÍNDIA - PESO MÍNIMO DE 10G. CARACTERÍSTICAS: ALIMENTO CONSTITUI POR BOTÕES FLORAIS, LIMPOS E SÃOS. DEVE APRESENTAR ASPECTO E COR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CHEIRO AROMÁTICO FORTE E CARACTERÍSTICO. SEM APRESENTAÇÃO DE SUJIDADES E CONTAMINAÇÕES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ÍNTEGRA, COM VEDAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	463892	UND	100	R\$ 4,80	R\$ 480,00
73.	DIETA INFANTIL (FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES) PESO MÍNIMO - 800G INGREDIENTES: LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLEICO, ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO DE CANOLA E ÓLEO DE PALMA), LEITE DESNATADO*, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE*, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS E FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS), CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÓLEO DE PEIXE, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA,	435949	UND	500	R\$ 53,31	R\$ 26.655,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	L-ASCORBATO DE SÓDIO, CLORETO DE COLINA, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, TAURINA, CASEINATO DE CÁLCIO*, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, MIO-INOSITOL, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, GLUCONATO CÚPRICO, PALMITATO DE ASCORBILA, DL-ALFA TOCOFEROL, PALMITATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE CLORETO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, SULFATO DE MANGANÊS, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, IODATO DE POTÁSSIO, FITOMENADIONA, COLECALCIFEROL, D-BIOTINA, SELENITO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMINA, ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS E EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
74.	DIETA INFANTIL (FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO DE 6 A 12 MESES) PESO MÍNIMO - 800G INGREDIENTES: LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLEICO, ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO DE CANOLA E ÓLEO DE PALMA), LEITE DESNATADO*, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE*, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS E FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS), CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÓLEO DE PEIXE, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, CLORETO DE COLINA, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, TAURINA, CASEINATO DE CÁLCIO*, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, MIO-INOSITOL, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, GLUCONATO CÚPRICO, PALMITATO DE ASCORBILA, DL-ALFA TOCOFEROL, PALMITATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE CLORETO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, SULFATO DE MANGANÊS, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, IODATO DE POTÁSSIO, FITOMENADIONA, COLECALCIFEROL, D-BIOTINA, SELENITO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMINA, ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS E EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	453663	UND	3000	<u>R\$ 64,83</u>	R\$ 194.490,00
75.	DIETA INFANTIL (FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO 12 A 36 MESES) PESO MÍNIMO - 800G INGREDIENTES: LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLEICO, ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO DE CANOLA E ÓLEO DE PALMA), LEITE DESNATADO*, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE*, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS E FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS), CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÓLEO DE PEIXE, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, CLORETO DE COLINA, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, TAURINA, CASEINATO DE CÁLCIO*, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, MIO-INOSITOL, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, GLUCONATO CÚPRICO, PALMITATO DE ASCORBILA, DL-ALFA TOCOFEROL, PALMITATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE CLORETO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, SULFATO DE MANGANÊS, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, IODATO DE POTÁSSIO, FITOMENADIONA, COLECALCIFEROL, D-BIOTINA, SELENITO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMINA, ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS E EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	601400	UND	3000	<u>R\$ 56,92</u>	R\$ 170.760,00
76.	DIETA INFANTIL PARA ALÉRGICOS (FÓRMULA EM PÓ A BASE DE ARROZ DE 0 A 36 MESES) - PESO MÍNIMO 800G INDICAÇÃO: 0 A 36 MESES ASPECTO FÍSICO: PÓ USO: ENTERAL OU ORAL FONTE DE PROTEÍNA: PTN HIDROLISADA DE ARROZ COMPOSIÇÃO: MALTODEXTRINA, PROTEÍNA HIDROLISADA DE ARROZ*, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL DE PALMA, ÓLEO VEGETAL DE CANOLA, ÓLEO VEGETAL DE GIRASSOL, ÓLEO VEGETAL DE COCO, CITRATO TRIPOTÁSSICO, CLORETO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO MONOBÁSICO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, L-LISINA, SULFATO DE MAGNÉSIO, ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C), L-TRIPTOFANO, BITARTARATO DE COLINA, L-CISTINA, CITRATO TRISSÓDICO, DIFOSFATO FÉRRICO, NUCLEOTÍDEOS (CITIDINA, URIDINA, ADENOSINA, INOSINA, GUANOSINA), TAURINA, INOSITOL, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERIL (VITAMINA E), SULFATO DE ZINCO, L-CARNITINA, ACETATO DE RETINOL (VITAMINA A), NICOTINAMIDA (NIACINA), ÁCIDO PANTOTÊNICO, COLECALCIFEROL (VITAMINA D3), BIOTINA, CIANOCOBALAMINA (VITAMINA B12), SELENITO DE SÓDIO, RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), IODATO DE POTÁSSIO, CLORIDRATO DE TIAMINA (VITAMINA B1), FITOMENADIONA (VITAMINA K), ÁCIDO FÓLICO, HIDROCLORO DE PIRIDOXINA (VITAMINA B6), SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, DICITRATO TRICÁLCICO, EMULSIFICANTE ÉSTERES DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS COM ÁCIDO CÍTRICO (INS 472C), REGULADORES DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO (INS 525) E HIDRÓXIDO DE CÁLCIO (INS 526), ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS (INS 306).	442688	UND	1000	<u>R\$ 141,21</u>	R\$ 141.210,00
77.	ERVA DOCE - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: ERVA-DOCE-NACIONAL (FOENICULUM VULGARE MILL.) – FRUTOS. NÃO CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS: ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	245189	UND	600	<u>R\$ 3,58</u>	R\$ 2.148,00
78.	ERVILHA - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: ERVILHA. CARACTERÍSTICAS: MÉDIA, SECA, NÃO EXCEDENDO 15% DE UMIDADE E 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E CEREAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTES, RESISTENTES E DEVIDAMENTE PRODUZIDO, EMBALADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464570	PCT	500	<u>R\$ 12,15</u>	R\$ 6.075,00
79.	ESPINAFRE 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E / OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO. TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463824	UND	1000	<u>R\$ 6,03</u>	R\$ 6.030,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

80.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - PESO MÍNIMO 1000G CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, COM NO MÍNIMO 20% DE SUBSTÂNCIA SECA E DE 18 A 20% DE BRIX, COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO, INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 8,9G DE CARBOIDRATO, 1,7G DE PROTEÍNA E 0,2G DE LIPÍDIO, EM EMBALAGEM METALIZADA OU TETRA PAK DE PESO MÍNIMO DE 1000 GRAMAS, ORIGINAL DO FABRICANTE, NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459670	UND	4000	R\$ 12,89	R\$ 51.560,00
81.	FARINHA DE MANDIOCA EM FLOCOS/BIJU - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA 100% NATURAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458923	PCT	1000	R\$ 10,42	R\$ 10.420,00
82.	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE MILHO AMARELA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE DOCES E SALGADOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA. EMBALAGEM POLIETILENO TRANSPARENTE OU FILME BOPP + POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE LINEAR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459015	PCT	1000	R\$ 8,07	R\$ 8.070,00
83.	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ESPECIAL - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	460263	PCT	4000	R\$ 4,56	R\$ 18.240,00
84.	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ESPECIAL - PESO MÍNIMO 5KG INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20% E COM TEOR MÁXIMO DE CINZAS DE 0,68%, COM NO MÍNIMO 6% DE GLÚTEN SECO, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 56,7G DE CARBOIDRATO, 14,5G DE PROTEÍNA E 2,8G DE LIPÍDIO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL DE 5KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	460263	PCT	3000	R\$ 21,14	R\$ 63.420,00
85.	FARINHA SEM GLÚTEN - PESO MÍNIMO DE 1KG CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE MANDIOCA, FÉCULA DE BATATA, EMULSIFICANTE E471 E ESPESANTE GOMA XANTANA. COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PARA A PORÇÃO DE 50G (1/3 DE XÍCARA): 41G DE CARBOIDRATOS, 2,2G DE PROTEÍNAS, 0,7G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	343597	UND	100	R\$ 16,60	R\$ 1.660,00
86.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - PESO MÍNIMO 1KG OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TIPO 1, OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. DEVE CONTER COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	460262	UND	300	R\$ 6,58	R\$ 1.974,00
87.	FEIJÃO CARIOCA/CARIOQUINHA TIPO 1 - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FEIJÃO, CLASSE CORES, NOVO, TIPO 1, GRUPO 1 NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 60G: 11G DE PROTEÍNA, 1,2G DE LIPÍDIOS E 29G DE CARBOIDRATOS. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464553	PCT	8000	R\$ 7,61	R\$ 60.880,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

88.	FERMENTO BIOLÓGICO SECO EM PÓ - PESO MÍNIMO 10G ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES. EMBALAGEM 10 GRAMAS.	481031	UND	600	R\$ 2,68	R\$ 1.608,00
89.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO, BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÍCLICO E CARBONATO DE CÁLCIO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 41,6G DE CARBOIDRATO, 0G DE PROTEÍNA E 0G DE LÍPIDIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459586	UND	1200	R\$ 5,31	R\$ 6.372,00
90.	FUBÁ DE MILHO - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CARACTERÍSTICAS: ISENTO DE MATERIAIS TERROSAS, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E ODORES ESTRANHOS, BOLOR E UMIDADE, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%, COM NO MÍNIMO 7% DE PROTEÍNA, COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTERIOR A COCCÃO, INGREDIENTES: FUBÁ, FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 78,9G DE CARBOIDRATO, 7,2G DE PROTEÍNA E 0,4G DE LÍPIDIO, EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459012	PCT	3000	R\$ 6,26	R\$ 18.780,00
91.	GENGIBRE - IN NATURA (PESO MÍNIMO 150 GRAMAS CADA UNIDADE) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: DE 1ª QUALIDADE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTOS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERIDOS À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM ELETRÔNICA	463900	KG	200	R\$ 15,23	R\$ 3.046,00
92.	GERGELIM BRANCO INTEGRAL - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: SEMENTES DE GERGELIM DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA Sã, LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA OU FERMENTADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. ACONDICIONAMENTO EM SACO DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	373203	PCT	400	R\$ 56,19	R\$ 22.476,00
93.	GOIABA VERMELHA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464392	KG	4000	R\$ 8,41	R\$ 33.640,00
94.	GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: AVEIA EM FLOCOS, FLAKES (CANJQUINHA DE MILHO NÃO TRANSGÊNICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AVEIA EM FLOCOS, FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FARINHA DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, FIBRA DE TRIGO E MALTODEXTRINA), FLOCOS DE MILHO NÃO TRANSGÊNICO, UVAS-PASSAS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, FLOCOS DE ARROZ, COCO GRANULADO, SEMENTE DE GERGELIM, GERMEN DE TRIGO, SEMENTE DE GIRASSOL, AMARANTO EM GRÃOS EXPANDIDO, QUINOA EM GRÃOS EXPANDIDA, FIBRA DE TRIGO, SEMENTE DE LINHAÇA MARROM, OLEÍNA DE PALMA, ANTIOXIDANTES (LECITINA DE SOJA, ÁCIDO CÍTRICO, BHT E BHA). SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E CORANTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	444323	UND	4000	R\$ 21,72	R\$ 86.880,00
95.	GRÃO DE BICO - PESO MÍNIMO 500G CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA Sã, LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA OU FERMENTADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15% POR PESO. ACONDICIONAMENTO EM SACO DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464569	PCT	600	R\$ 12,28	R\$ 7.368,00
96.	HORTELÃ - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: HORTELÃ (MENTHA PIPERITA L.) FOLHAS E RAMOS DESIDRATADO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	242774	PCT	500	R\$ 3,52	R\$ 1.760,00
97.	INHAME 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463789	KG	2000	R\$ 7,82	R\$ 15.640,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

98.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - PESO MÍNIMO 140G INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO VIVO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE CORANTES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O IOGURTE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, COM ALTA CREMOSIDADE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIOA, E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, SIP OU SIF.	446701	UND	6000	R\$ 3,86	R\$ 23.160,00
99.	IOGURTE VEGANO NATURAL INTEGRAL (SEM LEITE E SEM SOJA) - PESO MÍNIMO 140G INGREDIENTES: LEITE DE VEGETAL, FERMENTO VIVO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE CORANTES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O IOGURTE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, COM ALTA CREMOSIDADE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIOA, E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, SIP OU SIF.	447138	UND	1000	R\$6,08	R\$ 6.080,00
100.	IOGURTE DIVERSOS SABORES - PESO MÍNIMO 900ML DESCRIÇÃO: LEITE PASTEURIZADO O E/OU EM PÓ RECONSTITUÍDO, POLPA DE FRUTAS, ESTABILIZANTE, CARAMELO I E IV, AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, FERMENTO LÁCTEO, EDULCORANTES DE GELATINA E/OU ADITIVOS COSMÉTICOS. TEOR GORDURA: INTEGRAL, SABOR: SORTIDOS, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDACOS DE FRUTA. CARACTERÍSTICAS: CONSISTÊNCIA CREMOSA OU LÍQUIDA, ACONDICIONADA EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD). INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE PASTEURIZADO; SORO DE QUEIJO PASTEURIZADO E DESNATADO, POLPA DE FRUTA, FERMENTO LÁCTEO, PODE CONTER CEREJAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	446706	UND	4000	R\$ 9,13	R\$ 36.520,00
101.	IOGURTE VEGANO (SEM LEITE E SEM SOJA) - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: LEITE DE VEGETAL, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, AROMA NATURAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO), FOSFATO TRICÁLCICO, FIBRA SOLÚVEL, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, FERMENTO, BIFIDOBACTERIUM ANIMAIS SUBSP. LACTIS, BB-12® E CORANTE BETERRABA. VALORES NUTRICIONAIS EM 100G: VALOR ENERGÉTICO 69G, CARBOIDRATOS 11G, AÇÚCARES TOTAIS 7,3G, PROTEÍNAS 0,1G, GORDURAS TOTAIS 2,6G, FIBRAS ALIMENTARES 0,4G, CÁLCIO 151MG E SÓDIO 7,4MG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	446707	UND	1000	R\$ 13,11	R\$ 13.110,00
102.	LARANJA PÊRA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464393	KG	4000	R\$ 4,76	R\$ 19.040,00
103.	LEITE DE SOJA COM TAMPÃO DE ROSCA (12UNID. X 1L) - CAIXA INGREDIENTES: ÁGUA; GRÃOS DE SOJA; AÇÚCAR ANVERDITO; MINERAIS CÁLCIO E AFINCO; AÇÚCAR; SAL; VITAMINAS E; B2; B6; A; ÁCIDO FÓLICO; D E B12; ESTABILIZANTES CITRATO TRISSODICO; GOMA GELANA E GOMA XANTANA; AROMATIZANTE; EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E EDULCORANTE SUCRALOSE. EMBALAGEM TETRA PAK, CONTENDO A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, VALIDADE, NOME DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	331954	UND	200	R\$ 105,15	R\$ 21.030,00
104.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL. COMPOSTO 100% DE LEITE. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SORO E ADITIVOS ALIMENTARES. APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVENDO TER BOA SOLUBILIDADE, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 38,2G DE CARBOIDRATO, 26,4G DE PROTEÍNA E 27,5G DE LIPÍDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	446019	PCT	4000	R\$ 32,85	R\$ 131.400,00
105.	LEITE INTEGRAL UHT COM TAMPÃO DE ROSCA, CAIXA CONTENDO 12 UNIDADES DE 1 LITRO INGREDIENTES: LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/UT (ULTRA HIGH TEMPERATURA/ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, TIPO TETRA PACK, COM VOLUME DE 1 (UM) LITRO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: CARBOIDRATOS, 9,0 G; PROTEÍNAS, 6,0 G; GORDURAS TOTAIS, 6,0 G; GORDURAS SATURADAS, 3,6G. PASSADO PELO PROCESSO DE TRATAMENTO UHT/UT, QUE CONSISTE EM RÁPIDO AQUECIMENTO COM POSTERIOR RESFRIAMENTO DO PRODUTO. EMBALAGENS DEVERÃO CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, MARCA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGENS DEVERÃO SER FORNECIDAS EM INVÓLUCROS, CAIXAS OU FARDOS COM CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 12 UNIDADES DE UMA SÓ VEZ, ASSÉPTICAS, IMPERMEÁVEIS A LUZ, AR E GERMES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA	445995	CX	2000	R\$ 65,01	R\$ 130.020,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. COM VALIDADE NA DATA DE FABRICAÇÃO DE 120 DIAS E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA.					
106.	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL - 1L. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, TIPO B. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUIDO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OPACA, PASTEURIZADO (TRATAMENTO TÉRMICO QUE VISA ELIMINAR BACTÉRIAS PATOGENICAS DO LEITE – PROCESSO QUE ELEVA O LEITE A 75° C POR 15 – 20”), PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL QUE DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO POR POSSUIR VIDA ÚTIL LIMITADA POR AÇÃO MICROBIANA. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA.	446003	UND	10000	R\$ 5,68	R\$ 56.800,00
107.	LEITE ZERO LACTOSE COM TAMPÃO DE ROSCA (12UNID.X1L) - CAIXA INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C), MINERAIS (FERRO E ZINCO), MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL : CARBOIDRATOS, 9,2 G ; PROTEÍNAS, 6,2 G ; GORDURAS TOTAIS, 2,4 G ; GORDURAS SATURADAS, 1,4G. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. ENVASADO EM EMBALAGENS TETRA PAK. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	445998	UND	20	R\$ 80,68	R\$ 1.613,60
108.	LEITE VEGETAL COM TAMPÃO DE ROSCA (AVEIA, COCO, CASTANHAS, ARROZ) - (12UNID.X1L) CAIXA BEBIDA DE ORIGEM VEGETAL, ISENTA DE GLÚTEN, LEITE E DERIVADOS DE LEITE, SOJA E OUTROS ALÉRGICOS. LÍQUIDO, SABOR ORIGINAL. O PREPARO DEVE SER FEITO COM INGREDIENTES SAOS, LIMPOS E DE 1ª QUALIDADE, CONTEUDO: ARROZ, CÁLCIO, FIBRA NATURAL SOLÚVEL INULINA, AROMA NATURAL E ESPESANTE NATURAL GOMA XANTANA, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 200ML DE APROXIMADAMENTE: 0,9G DE PROTEÍNA, 0G DE LÍPIDIOS E 6,3G DE CARBOIDRATOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1L, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE TETRA PAK DE 1L, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS E LOTE, ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	460842	CX	300	R\$ 182,92	R\$ 54.876,00
109.	LENTILHA - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: LENTILHA. CARACTERÍSTICAS: MÉDIA, SECA, NÃO EXCEDENDO 15% DE UMIDADE E 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO), 14,88 KCal; CARBOIDRATOS LÍQUIDOS, 1,34 G; CARBOIDRATOS, 2,61 G; PROTEÍNAS, 1,01G. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E CEREJAS. EMBALAGEM PRIMARIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTES, RESISTENTES E DEVIDAMENTE PRODUZIDO, EMBALADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464574	PCT	800	R\$ 12,74	R\$ 10.192,00
110.	LIMÃO TAHITI 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464398	KG	3000	R\$ 5,62	R\$ 16.860,00
111.	LOURO - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: FOLHA DE LOURO. CARACTERÍSTICAS: DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS Sãs, LIMPAS E SECAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO.	463904	UND	400	R\$ 4,09	R\$ 1.636,00
112.	MAÇÃ FUJI 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464401	KG	8000	R\$ 10,73	R\$ 85.840,00
113.	MACARRÃO ESPAGUETE FINO Nº 8 - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE FINO. VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 80G DE APROXIMADAMENTE: 59G DE CARBOIDRATO, 8,4G DE PROTEÍNA E 1,1G DE LÍPIDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE PLÁSTICOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458951	PCT	3000	R\$ 7,11	R\$ 21.330,00
114.	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (AVE MARIA, ARGOLA, ARGOLINHA, CONCHINHA) - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES	458963	PCT	4000	R\$ 7,51	R\$ 30.040,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 72G DE CARBOIDRATO, 12,8G DE PROTEÍNA E 4,6G DE LÍPIDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
115.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SÊMOLA E VITAMINAS TIPO PARAFUSO (FÚSIL). VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 72G DE CARBOIDRATO, 12,8G DE PROTEÍNA E 4,6G DE LÍPIDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS, FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO BEM VEDADO, EM EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458980	PCT	4000	<u>R\$ 6,97</u>	R\$ 27.880,00
116.	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS E SEM GLÚTEN - PESO MÍNIMO 500G , OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, CORANTES NATURAIS CÚRCUMA, URUCUM E EMULSIFICANTE E471 (DESCRIÇÃO REFERENTE À ISENÇÃO DE GLÚTEN E OVOS EM DESTAQUE). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: PRODUTO NÃO FERMENTADO. VALOR NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 80G (1/2 DE XÍCARA). QUANTIDADE POR PORÇÃO VALOR ENERGÉTICO, 284 KCal. CARBOIDRATOS, 63 G. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS, MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. O MACARRÃO AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	480340	PCT	500	<u>R\$ 10,25</u>	R\$ 5.125,00
117.	MACARRÃO INTEGRAL- PESO MÍNIMO 500G OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 80G: CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO), 258 KCal; CARBOIDRATOS, 59G; PROTEÍNAS, 6,0G E GORDURAS TOTAIS 1,5G. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: PRODUTO NÃO FERMENTADO. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS, MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. O MACARRÃO AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	458988	PCT	2000	<u>R\$ 7,69</u>	R\$ 15.380,00
118.	MAMÃO FORMOSA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,5 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 - ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464405	KG	6000	<u>R\$ 6,95</u>	R\$ 41.700,00
119.	MANGA TOMMY 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,400 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464406	KG	4000	<u>R\$ 7,84</u>	R\$ 31.360,00
120.	MANJERICÃO DESIDRATADO - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: MANJERICÃO. CARACTERÍSTICAS: FOLHAS VERDES, FRESCAS, COM ASPECTO DE COR E CHEIRO DE SABOR PRÓPRIO, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO, ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	463908	UND	600	<u>R\$ 3,43</u>	R\$ 2.058,00
121.	MANTEIGA EXTRA COM SAL - PESO MÍNIMO 500G DESCRIÇÃO GERAL: PRODUTO OBTIDO DO CREME DE LEITE (NATA), PADRONIZADO, PASTEURIZADO, MATURADO, ADICIONADO CLORETO DE SÓDIO (SAL). INGREDIENTES: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO (SAL) E CORANTE NATURAL DE URUCUM INS 160 B. TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO 10G/1COLHER DE SOPA RASA): CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO) 71 KCal; CARBOIDRATOS 0 G; PROTEÍNAS 0,27 G. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTEM GLUTEN E CONTEM LACTOSE. ARMAZENAGEM: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO. APÓS ABERTA, REMOVER O PRODUTO DA LATA, MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM ATÉ 10 DIAS.	446384	UND	4000	<u>R\$ 23,70</u>	R\$ 94.800,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

122.	MANTEIGA DE COCO - PESO MÍNIMO 200G DESCRIÇÃO GERAL: PRODUTO OBTIDO DA GORDURA/ÓLEO DE COCO, PADRONIZADO, PASTEURIZADO, MATURADO, ADICIONADO CORANTE EXTRATO NATURAL DE CAROTENO. INGREDIENTES: GORDURA/ÓLEO DE COCO, CORANTE EXTRATO NATURAL DE CAROTENO, SAL, AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA E SEQUESTRADO ÁCIDO CÍTRICO. TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO 10G/1COLHER DE SOPA RASA): CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO) 85 KCAL; CARBOIDRATOS 0 G; PROTEÍNAS 9,4 G. NÃO CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ARMAZENAGEM: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO. APÓS ABERTA, CONSUMIR EM ATÉ 10 DIAS.	478821	UND	400	R\$ 20,40	R\$ 8.160,00
123.	MELANCIA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 10 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 27/10 – ANVISA/MS (ALIMENTOS /EMBALAGENS ISENTOS DE REGISTRO SANITÁRIO), RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE).	464418	KG	4000	R\$ 3,12	R\$ 12.480,00
124.	MELÃO AMARELO TIPO 5 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,5 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464422	KG	4000	R\$ 7,28	R\$ 29.120,00
125.	MORANGO CUMBUCA COM PESO MÍNIMO 250G CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464328	UND	3000	R\$ 13,95	R\$ 41.850,00
126.	NATA - PESO MÍNIMO 300G CARACTERÍSTICAS: CREME DE LEITE FRESCO, CONTENDO NO MÍNIMO 45% DE GORDURA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE APROXIMADAMENTE: VALOR ENERGÉTICO 61KCAL, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 6,8G. EM SUA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE, POTES COM PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. EMBALAGEM: CONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), NÃO APRESENTADO FERRUGEM, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	446536	UND	2000	R\$ 12,10	R\$ 24.200,00
127.	ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO - PESO MÍNIMO 900ML 100% NATURAL INGREDIENTES: ÓLEO DE GIRASSOL, ANTIOXIDANTES: TBHQ (TERCIBUTILHIDROQUINONA) E ÁCIDO CÍTRICO 100% NATURAL. NÃO DEVE CONTER TRAÇOS DE SOJA, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO FORTE E INTENSO, NEM MISTURA DE OUTROS ÓLEOS VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 13ML DE APROXIMADAMENTE: 0G DE CARBOIDRATO, 0G DE PROTEÍNA, 12G DE LIPÍDIO E ÔMEGA 6 (ÁCIDO LINOLEICO) 5,3G. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: CONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	463691	UND	500	R\$ 12,79	R\$ 6.395,00
128.	ÓLEO DE SOJA REFINADO - PESO MÍNIMO 900ML 100% NATURAL INGREDIENTES: ÓLEO REFINADO DE SOJA E ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 13ML DE APROXIMADAMENTE: 0G DE CARBOIDRATO, 0G DE PROTEÍNA E 12G DE LIPÍDIO. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: CONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	463692	UND	6000	R\$ 6,47	R\$ 38.820,00
129.	ORÉGANO DESIDRATADO - PESO MÍNIMO 100G CARACTERÍSTICAS: ORÉGANO DESIDRATADO COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	463916	PCT	500	R\$ 12,09	R\$ 6.045,00
130.	PÁPRICA DOCE - EMBALAGEM PESO MÍNIMO 50G. INGREDIENTES: PIMENTÃO DOCE SECO E MOÍDO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COM TEXTURA, COR, SABOR, AROMA E COR PRÓPRIOS, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE VEDADA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A	463918	UND	1000	R\$ 8,43	R\$ 8.430,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.					
131.	PÊRA PORTUGUESA 1ª QUALIDADE (PESO 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 SUPOORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464428	KG	6000	R\$ 13,84	R\$ 83.040,00
132.	POLVILHO AZEDO - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: POLVILHO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459080	PCT	800	R\$ 8,35	R\$ 6.680,00
133.	POLVILHO DOCE - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: POLVILHO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	462474	PCT	800	R\$ 7,72	R\$ 6.176,00
134.	QUEIJO TIPO MUÇARELA VEGETAL EM PEDAÇO (SEM LEITE) DE 1ª QUALIDADE CARACTERÍSTICAS: PRODUTO ELABORADO LEITE DE VEGETAL, ÓLEO DE GIRASSOL, AMIDO DE BATATA, ÓLEO DE COCO PALMISTE, POLVILHO DOCE, SAL MARINHO, EXTRATO DE LEVEDURA, GOMA CARRAGENA, ÁCIDO LÁCTICO (OBTIDO POR FERMENTAÇÃO DE CANA DE AÇÚCAR), FOSFATO TRICÁLCICO, GOMA XANTANA E CORANTE NATURAL URUCUM. COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 15G DE APROXIMADAMENTE: 2,8G DE CARBOIDRATO, 0,1G DE PROTEÍNA E 3,9G DE LIPÍDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	446635	KG	200	R\$ 94,68	R\$ 18.936,00
135.	QUEIJO TIPO MUÇARELA EM PEDAÇO DE 1ª QUALIDADE CARACTERÍSTICAS: PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMIDURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁXIMA DE 58% E QUANTIDADE MÍNIMA DE 28% DE LIPÍDIOS, INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E SAL, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 18G DE APROXIMADAMENTE: 0G DE CARBOIDRATO, 5G DE PROTEÍNA E 5G DE LIPÍDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	446633	KG	1000	R\$ 47,02	R\$ 47.020,00
136.	REPOLHO MÉDIO 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,7 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E / OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO, TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463839	UND	1000	R\$ 5,27	R\$ 5.270,00
137.	RÚCULA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,100 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E / OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO, TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463826	UND	1000	R\$ 4,30	R\$ 4.300,00
138.	SAL REFINADO EXTRA IODADO (CLORETO DE POTÁSSIO) - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SAL REFINADO EXTRA IODADO DE POTÁSSIO, ANTIUMECTANTES, FERROCIANETO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE SILÍCIO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	448219	PCT	3000	R\$ 2,42	R\$ 7.260,00
139.	TANGERINA PONCÁ 1ª QUALIDADE (PESO 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 SUPOORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS	464436	KG	5000	R\$ 6,74	R\$ 33.700,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.					
140.	TOMATE RASTEIRO 1ª QUALIDADE (PESO 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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	474918	KG	1000	R\$ 7,31	R\$ 7.310,00
141.	TRIGO DE QUIBE - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: TRIGO PARA QUIBE. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO OBTIDO DO GRÃO DE TRIGO SÃO E LIMPO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. GRANULAÇÃO FINA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 33 (NORMAS TÉCNICAS PARA CEREIAIS – DECRETO Nº 12486 DE 20/10/78). NA EMBALAGEM DEVEM CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	326330	PCT	600	R\$ 6,72	R\$ 4.032,00
142.	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES - PESO MÍNIMO DE 100G CARACTERÍSTICAS: COMPOSTO 100% DE UVA PASSA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 100G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.	464883	UND	1000	R\$ 8,28	R\$ 8.280,00
143.	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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463814	KG	1000	R\$ 13,27	R\$ 13.270,00
144.	VINAGRE DE MAÇA ACIDEZ APROXIMADO 4 % - PESO MÍNIMO 750ML CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇA, ÁGUA E CONSERVANTE INS224.. ACIDEZ APROXIMADA 4,0%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES. SEM CORANTES E/OU ADITIVOS QUÍMICOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	217094	UND	1000	R\$ 6,73	R\$ 6.730,00
VALOR TOTAL: R\$ 4.751.265,60						

4.1.5. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 4.751.265,60 (quatro milhões, setecentos e cinquenta e um mil, duzentos e sessenta e cinco reais e sessenta centavos).**

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado, assim como, para fins de descrição dos itens, considerando a possível divergência entre o Edital e os itens lançados através do catálogo do sistema Compras Governamentais, será considerando para fins de proposta, o DESCRITIVO CONTIDO NO EDITAL E SEUS ANEXOS.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

4.6 As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

5.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

5.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5.1 O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 Das Condições Específicas deste Edital.

5.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta **será indicada na Relação de Itens anexa ao Edital.**

5.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO E FECHADO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.10 **A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos.** Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.11 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior **àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.**

5.11.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

5.12.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.13 Poderá o(a) pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atenda às exigências de habilitação.

5.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (ou maior desconto), vedada a identificação do licitante.

5.16 No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas, no mínimo, vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.18 O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

5.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, as empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006:

5.21 Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.22 A ME, EPP ou MEI melhor classificada, nos termos do item anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.23 Caso a microempresa, a empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual melhor classificado desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes na condição de ME, EPP ou MEI que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.24 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.25 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.26 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.27 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

5.28 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

5.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.28.2 O(a) pregoeiro(a) **solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (DUAS) HORAS, envie a PROPOSTA (ANEXO III) adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, de CATÁLOGO DE TODOS OS ITENS VENCIDOS e dos documentos de HABILITAÇÃO (ANEXO II), exigidos neste Edital.**

5.28.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 5.28.2.

5.29 Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 95 do Decreto n.º 3.537/2023.

6.2 Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos.

6.2.2. No caso de bens e serviços em geral, será realizada diligência para análise de exequibilidade das propostas com valores inferiores a **50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração**, conforme artigo 34 da Instrução Normativa SEGES/ME N° 73, de 30 de setembro de 2022.

6.2.3. Exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.3 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.4 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

6.5 O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **4 (HORAS)**, sob pena de não aceitação da proposta.

6.6.1 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico.

6.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.8 Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a sua continuidade.

6.9 O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.9.1 Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

6.9.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.10 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

6.11 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto (conforme modelo do Anexo III) e os documentos de habilitação (conforme Anexo II), até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro.

7.2 O envio da proposta **ocorrerá** por meio de sistema eletrônico.

7.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no **Sistema de Registro Cadastral Unificado (SICAF)**, **desde que os referidos documentos estejam atualizados**, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

7.4 As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

7.5 **Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão**, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances fechados.

8. DESCRITIVO DA PROPOSTA

8.1 **A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa**, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

8.1.1 A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos e independente do critério de disputa.

8.1.2 As empresas beneficiárias de alguma isenção tributária (item 3.3) deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal, bem como apresentar o documento que outorga a isenção.

8.1.2.1 Para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 3.3, e que participar da licitação com o preço desonerado, a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital. Caso esta soma ultrapasse o máximo previsto no edital, o(a) pregoeiro(a) desclassificará a proposta.

8.1.3 Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) pregoeiro(a) poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

8.1.4 Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

8.2 Nos termos do §1º do Art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme Anexo III.

9. OS RECURSOS

9.1. Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema Compras Governamentais, manifestar-se no prazo de **30 (trinta) minutos**, de forma motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa de antecedente a adjudicação.

9.1.1. As razões recursais devem ser apresentadas por meio eletrônico no sistema Compras Governamentais.

9.1.2. Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de **3 (três) dias úteis** contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico Compras Governamentais.

9.1.3. Excepcionalmente poderão ser encaminhados recursos através do e-mail: <https://licitacao@bandeirantes.pr.gov.br>.

9.2 A não apresentação das razões recursos no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

9.3 As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo Agente de Contratação.

9.4. O recurso será dirigido ao Agente de Contratação que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de **3 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos, conforme art. 165, § 2º da Lei 14.133/21.

9.5 Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no site <https://www.bandeirantes.pr.gov.br>.

9.6 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

10. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação pela autoridade competente, o Município de Bandeirantes/PR convocará o licitante classificado em 1º lugar, para no prazo de 05 (cinco) dias úteis, para assinar a Ata de Registro de Preços/Instrumento Contratual, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais sanções legais aplicáveis.

10.2. A existência de preços registrados não obriga o Município de Bandeirantes/PR a firmar as contratações que deles possam advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

10.3. A convocação para assinatura da Ata de Registro de Preço e contrato quando cabível formalizar-se-á mediante notificação via e-mail oficial ou qualquer outro meio a critério do Município de Bandeirantes/PR.

10.4. O prazo para assinar a Ata de Registro de Preço, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo Município de Bandeirantes/PR.

10.5. Decorrido o prazo máximo da convocação do órgão sem que o(s) licitante(s) tenha assinado e devolvido a Ata de Registro de Preços, caracterizar-se-á formal recusa à contratação, podendo a Administração, a seu exclusivo juízo, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que manifestem interesse, em igual prazo ou, então, revogar a licitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

10.6. Em caso de recusa injustificada do licitante em assinar a Ata de Registro de Preço ou aceitar o instrumento equivalente dentro do prazo anteriormente estabelecido, sujeitar-se-á as sanções previstas no item 15 do presente edital.

10.7. O presente registro de preço terá validade de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, estabelece-se para fins de reajuste o índice INPC, IPCA ou outro que apresente mais vantajosidade para a administração pública, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

10.8. Ao assinar a Ata de Registro de Preços, o licitante obriga-se ao fornecimento pelos preços nela registrados.

10.9. Na assinatura da Ata de Registro de Preços será exigida comprovação das condições de regularidade fiscal, com a reapresentação das certidões que estiverem vencidas, consignadas no Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preço, sob pena de aplicação das sanções definidas no item 15 do presente instrumento.

10.10. A assinatura da Ata de Registro de Preços estará condicionada a apresentação do documento hábil que comprove poderes para a prática desse ato, mediante apresentação do respectivo ato constitutivo e procuração com poderes específicos, sendo o caso. No caso de instrumento particular, deverá ser comprovada a capacidade do signatário para nomear procurador, mediante apresentação de cópia do ato constitutivo em vigor.

10.11. Farão parte integrante da Ata de Registro de Preços todos os elementos que tenham servido de base para o julgamento da licitação apresentados pelas empresas classificadas e com preços registrados, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, independentemente de transcrição.

10.12. Os licitantes beneficiários da Ata de Registro de Preços não poderão transferir os direitos e obrigações dela decorrentes a outrem.

11. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

11.1. Os preços registrados serão cancelados por razões de interesse público devidamente fundamentado, bem como nos casos seguintes:

11.1.1. Pela Administração, mediante notificação direta, quando a detentora da Ata de Registro de Preços:

- a) Não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços;
- b) Não formalizar o contrato decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável pela Administração;
- c) Der causa à rescisão administrativa do contrato;
- d) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato;
- e) Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese do mesmo se tornar superior ao praticado no mercado;
- f) For penalizada com declaração de inidoneidade ou com suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração, nos termos do art. 155 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/21;
- g) Impedida de licitar e contratar com a Administração nos termos do art. 156 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/21.

11.2. O cancelamento do Registro de Preços, assegurados o contraditório e a ampla defesa, poderá ser formalizado mediante despacho da autoridade competente.

11.3. Pela detentora da Ata de Registros de Preços quando, mediante solicitação formal, comprovar sua impossibilidade definitiva de cumprir exigências do instrumento convocatório.

11.4. O cancelamento do registro de preços, não impede a Administração de aplicar as penalidades cabíveis à detentora da Ata de Registro de Preços, quando não aceitas as justificativas por ela apresentadas.

11.5. Na hipótese do preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado, a Administração deverá convocar:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

11.5.1. A detentora da Ata de Registro de Preços para negociar a redução do preço e sua adequação ao do mercado, caso frustrada a negociação, liberá-la do compromisso assumido, respeitando-se os contratos firmados;

11.5.2. Os demais fornecedores que tiverem seus preços registrados, visando igual oportunidade de negociação.

11.6. Não havendo êxito nas negociações, o preço registrado será cancelado.

11.7. Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:

11.7.1. Liberar a detentora da Ata de Registro de Preços, sem aplicação de penalidades, desde que a mesma apresente o requerimento antes do recebimento do pedido de fornecimento e/ou da assinatura do instrumento de contrato;

11.7.2. Convocar os demais fornecedores que tiveram seus preços registrados visando igual oportunidade de negociação.

11.8. Não havendo êxito na negociação, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços.

12. DA SUSPENSÃO DO REGISTRO

12.1. Os preços registrados poderão ser suspensos nos casos seguintes:

12.1.1. Pela Administração, através de edital, quando por ela julgado que a detentora da Ata de Registro de Preços encontra-se temporariamente impossibilitada de cumprir as exigências desta licitação ou ainda, por interesse administrativo, ressalvadas as contratações levadas a efeito até a data da decisão.

12.1.2. Pela detentora da Ata de Registro de Preços, quando mediante solicitação, comprovar impossibilidade temporária de cumprir as exigências estabelecidas neste edital.

13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, bem como a análise técnica referente às amostras, quando exigidas, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

13.2 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um lote.

14. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

14.1 O adjudicatário será notificado para assinar o contrato no prazo de **até 05 (cinco) dias úteis**, prorrogável a critério do contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

14.2 Para a assinatura do contrato ou retirada da nota de empenho, o adjudicatário deverá estar credenciado junto ao **Sistema de Registro Cadastral Unificado (SICAF)** e junto ao Município de Bandeirantes, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

14.3 Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao CADIN para verificar a regularidade do adjudicatário.

14.4 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta corrente.

14.5 Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 11.2 e 11.4 ou se recusar a assinar o contrato, a Administração Pública poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e no Decreto n.º 3.537/2021, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

14.5.1 A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

14.5.2 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 11.5, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

14.6 A entrega, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

14.7 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

365 TX = Percentual da taxa anual = 6%.

14.8 Antes de cada pagamento, o contratante deverá realizar consulta no Sistema de Registro Cadastral Unificado (SICAF), para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 3.537/2023, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

15.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações.

15.2.1. multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto n.º 3.537/2021;

15.2.2. multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto n.º 3.537/2021;

15.2.3. multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto n.º 3.537/2021;

15.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto n.º 3.537/2021.

15.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública municipal, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

15.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando mora, nem gera compensação financeira.

15.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

15.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 3.537/2023.

15.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 3.537/2023.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

15.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Município de Bandeirantes.

15.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) no Sistema de Registro Cadastral Unificado (SICAF) e no TCE-PR.

16 DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

16.2 Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

16.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

16.4 O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) pregoeiro(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

16.5 A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

16.6 Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

16.7 Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico. O(a) pregoeiro(a), se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

16.8 O(a) pregoeiro(a) poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

16.9 A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

16.10 O foro é o da Comarca de Bandeirantes – Estado do Paraná, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pela Administração municipal.

Bandeirantes, 28 de outubro de 2024

Nelci Maria Martins de Queiróz

Secretária Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 160/2024.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEGUINDO A LEI DE Nº. 11.947/2.009 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES – PR nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND	QTD	VR UND	VALOR TOTAL
1.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 150G CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE COXÃO MOLE, SEM SAL E TEMPEROS. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18º C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (COXÃO MOLE); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	447429	KG	2265	R\$ 35,27	R\$ 79.886,55
2.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM CUBOS (2 CM X 2 CM) CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PALETA SEM OSSO, SEM SAL E TEMPEROS CORTADOS EM CUBOS DE 2 CM X 2 CM. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PALETA SEM OSSO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18º C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	447391	KG	2750	R\$ 29,04	R\$ 79.860,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PALETA); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROÇERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
3.	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA (PATINHO SEM GORDURA) - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PATINHO, SEM SAL E TEMPEROS. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18º C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PATINHO); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROÇERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	447446	KG	2750	R\$ 28,99	R\$ 79.722,50
4.	CACAU E PÓ NATURAL 100% - PESO MÍNIMO 200G CARACTERÍSTICA: PARCIALMENTE DESENGORDURADO, OBTIDO PELA PRESSÃO MECÂNICA DO LIQUOR DE CACAU E REFINAMENTO DA TORTA RESULTANTE ATÉ A OBTENÇÃO DE UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, NÃO CONTENDO ADITIVOS, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, PRODUZIDO CONFORME AS “BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO” E DE ACORDO COM AS LEIS BRASILEIRAS, VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 25G DE APROXIMADAMENTE: DE 3,7G DE CARBOIDRATO, 6,6G DE PROTEÍNA E 3,8G DE GORDURAS TOTAIS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE POLIETILENO OU DE PAPEL KRAFT, CONTENDO PESO MÍNIMO DE 200G. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).INGREDIENTES: CACAU EM PÓ PURO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ADITIVOS. PRODUTO ISENTO DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, PODENDO ESTAR INSERIDO EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463532	UND	4000	R\$ 19,88	R\$ 79.520,00
5.	OVO BRANCOS DE GALINHA GRANDE (CAIXA COM 12 UNID.) - 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,040 KG CADA UNIDADE) CARACTERÍSTICAS: TIPO GRANDE, FRESCOS, SELECIONADOS COM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA EM DÚZIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ATÓXICA RESISTENTE, 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 CONTENDO OS DIZERES TIPO COLONIAL, COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA, LAUDO E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	446618	DZ	8000	R\$ 9,98	R\$ 79.840,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

6.	CARNE DE FRANGO – SOBRECOXA COM OSSO, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS CADA SOBRECOXA, APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO, COR ROSADA, PRÓPRIA DO ALIMENTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ALGO SEMELHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DO ALIMENTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. ATENDER SEMPRE AS NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS DESSE TIPO DE ALIMENTO. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ STAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONTENDO OBRIGATORIAMENTE DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS POR POLIETILENO, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	447866	KG	6000	<u>R\$ 10,63</u>	R\$ 63.780,00
7.	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. 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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	464371	KG	2000	<u>R\$ 6,42</u>	R\$ 12.840,00
8.	ABACAXI PEROLA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,5 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. 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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	464374	UND	2000	<u>R\$ 8,65</u>	R\$ 17.300,00
9.	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; 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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463751	KG	500	<u>R\$ 5,31</u>	R\$ 2.655,00
10.	AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUMA EM PÓ) - PESO MÍNIMO 30G CARACTERÍSTICAS: AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) 100% NATURAL/PURO, ESPECIARIA SEM IMPUREZAS, SEM ADITIVOS, SEM APRESENTAR FORMAÇÃO DE GRUMOS, COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO ALIMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463857	PCT	800	<u>R\$ 4,91</u>	R\$ 3.928,00
11.	ACELGA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,8 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:	463818	UND	1000	<u>R\$ 5,96</u>	R\$ 5.960,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
12.	ACHOCOLATADO EM PÓ COM VITAMINAS E MINERAIS - PESO MÍNIMO 400G INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO E PIROFOSFATO FÉRRICO), VITAMINAS (L-ÁCIDO ASCÓRBICO, NIACINAMIDA, RIBOFLAVINA, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, COLECALCIFEROL E CIANOCOBALAMINA), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463554	UND	1000	<u>R\$ 9,98</u>	R\$ 9.980,00
13.	ACHOCOLATADO EM PÓ COM VITAMINAS E MINERAIS DIET - PESO MÍNIMO 200G INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ, ALFARROBA EM PÓ, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS (CÁLCIO, VITAMINA C, VITAMINA PP, FERRO, VITAMINA E, ZINCO, VITAMINA B5, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA A, ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), SELÊNIO, VITAMINA D E VITAMINA B12), AROMATIZANTE, EDULCORANTES: ACESULFAME DE POTÁSSIO E SUCRALOSE E ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463535	UND	100	<u>R\$ 24,15</u>	R\$ 2.415,00
14.	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL PENEIRADO – PESO MÍNIMO 5KG CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463989	PCT	1500	<u>R\$ 20,34</u>	R\$ 30.510,00
15.	AÇÚCAR MASCADO - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463993	PCT	4000	<u>R\$ 14,44</u>	R\$ 57.760,00
16.	ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE STEVIA - PESO MÍNIMO 60ML INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTE GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONTER BICO DOSADOR, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 ANOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	295546	UND	50	<u>R\$ 10,00</u>	R\$ 500,00
17.	ADOÇANTE EM PÓ PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO - PESO MÍNIMO 70G SUBSTITUTO DE AÇÚCAR, PODENDO SER UTILIZADOS POR DIABÉTICOS. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTE GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 ANOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	368135	UND	50	<u>R\$ 17,72</u>	R\$ 886,00
18.	ALFACE CRESPA DE 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,200 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS. 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	463832	UND	1000	<u>R\$ 4,38</u>	R\$ 4.380,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
19.	ALHO BRANCO GRAÚDO TIPO 1 DE CALIBRE 7 (PESO MÍNIMO 0,050 A 0,080 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463938	KG	800	<u>R\$ 27,53</u>	R\$ 22.024,00
20.	AMEIXA PRETA, SECA E SEM CAROÇO - PESO MÍNIMO 100G CARACTERÍSTICAS: AMEIXA, SECA, SEM CAROÇO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, DE 1ª QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS E AÇÚCAR, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, 100G DE PESO LÍQUIDO. ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. ISENTA DE GLÚTEN. COMPOSIÇÃO EM 100 G: CARBOIDRATOS (54 G), PROTEÍNAS (2,6 KG) E FIBRA ALIMENTAR (6 KG). PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	474374	UND	1000	<u>R\$ 9,42</u>	R\$ 9.420,00
21.	AMIDO DE MILHO - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. DEVE ESTAR SOB A FORMA DE PÓ E PRODUIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, ACIDEZ DE 2,5%, MÍNIMO DE 84% DE AMIDO E RESÍDUO MINERAL FIXO DE 0,2%, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 87,6G DE CARBOIDRATO, 0,3G DE PROTEÍNA E 0G DE LIPÍDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	459077	UND	600	<u>R\$ 12,46</u>	R\$ 7.476,00
22.	ARROZ POLIDO TIPO 1 - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO. SUBGRUPO: POLIDO. CLASSE: LONGO FINO. TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA – EMPAPAMENTO, SEM GLÚTEN, COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 50G DE APROXIMADAMENTE: 39G DE CARBOIDRATOS, 3,1G DE PROTEÍNAS E 0G DE GORDURAS TOTAIS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	458904	PCT	3000	<u>R\$ 7,49</u>	R\$ 22.470,00
23.	ARROZ INTEGRAL - PESO MÍNIMO 1KG, OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: GRÃOS COMESTÍVEIS DE ARROZ INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: CLASSIFICAÇÃO: LONGO, FINO, TIPO I, INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS OU PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA E RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	474371	PCT	500	<u>R\$ 8,45</u>	R\$ 4.225,00
24.	AVEIA EM FLOCOS FINOS - PESO MÍNIMO 200G CARACTERÍSTICAS: AVEIA LAMINADA EM FLOCOS FINOS, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ALÉRGICOS: CONTEM AVEIA. CONTEM GLÚTEN. DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGENS: CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	460501	UND	2000	<u>R\$ 6,09</u>	R\$ 12.180,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
25.	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, 100% ÓLEO DE OLIVA - PESO MÍNIMO 500ML CARACTERÍSTICAS: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, SEM ADIÇÃO DE ÓLEO DE SOJA. ACIDEZ MÁXIMA: 0,5%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM VIDRO ESCURO, COM TAMPA DE ABERTURA MANUAL, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463696	UND	1000	<u>R\$ 35,97</u>	R\$ 35.970,00
26.	BANANA NANICA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,8 KG CADA PENCA) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS: CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS; APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS; UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL; RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	464380	KG	8000	<u>R\$ 4,84</u>	R\$ 38.720,00
27.	BANHA DE PORCO – PESO MÍNIMO 850KG SOB CARACTERÍSTICAS: GORDURA DE ORIGEM ANIMAL E EXTRAÍDA DE TECIDOS LIMPOS E SÃOS DOS SUÍNOS EM BOM ESTADO DE SAÚDE NO MOMENTO DO ABATE, SEM ADIÇÃO DE OUTRAS GORDURAS, TEMPERATURA AMBIENTE, APROXIMADAMENTE 25°C, A BANHA DEVE APRESENTAR-SE COMO UM COMPOSTO DE CONSISTÊNCIA PASTOSA, LISA, MACIA, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E COR BRANCO-MARFIM, E QUANDO AQUECIDA DE MODO LENTO, TRANSFORMAR-SE EM ÓLEO, COM ASPECTO LÍQUIDO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	17302	UND	200	<u>R\$ 16,02</u>	R\$ 3.204,00
28.	BATATA DOCE ROSADA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,250 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS, LIVRES DE MACHUCADOS NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463753	KG	1000	<u>R\$ 4,75</u>	R\$ 4.750,00
29.	BATATA INGLESA LAVADA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,100 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS, LIVRES DE MACHUCADOS NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463754	KG	8000	<u>R\$ 6,53</u>	R\$ 52.240,00
30.	BATATA SALSA – MANDIOQUINHA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,170 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS, LIVRES DE MACHUCADOS NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO; TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE; RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463760	KG	2000	<u>R\$ 15,80</u>	R\$ 31.600,00
31.	ESSÊNCIA ALIMENTÍCIA COMESTÍVEL DE BAUNILHA - PESO MÍNIMO 30ML CARACTERÍSTICAS: ÁGUA, ÁLCOOL ETÍLICO, BAUNILHA (VANILA) E ESTABILIZANTE. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 30 ML. FRASCO LACRADO CONTENDO: INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNMPA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	461222	UND	2000	<u>R\$ 10,49</u>	R\$ 20.980,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
32.	BEBIDA DE SOJA DIVERSOS SABORES – (12UNID.X1L) CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM TETRA PACK OU TETRA BRICK ASSÉPTICA. INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, AROMATIZANTE, ESTABILIZANTE, VITAMINAS E EMULSIFICANTE. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, COLESTEROL E LACTOSE. DEVE APRESENTAR EMBALAGEM ÍNTEGRA, COLORAÇÃO ESPECÍFICA, CONSISTÊNCIA LÍQUIDA, ISENTA DE GRUMOS, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	389267	UND	500	<u>R\$ 78,20</u>	R\$ 39.100,00
33.	BETERRABA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463767	KG	500	<u>R\$ 5,09</u>	R\$ 2.545,00
34.	BICARBONATO DE SÓDIO - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: BICARBONATO DE SÓDIO. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	271052	UND	600	<u>R\$ 7,14</u>	R\$ 4.284,00
35.	BISCOITO DE MAISENA INTEGRAL - PESO MÍNIMO 350G INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO DISSÓDICO), MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO) 0% GORDURA TRANS. NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	389172	PCT	4000	<u>R\$ 5,56</u>	R\$ 22.240,00
36.	BISCOITO DE POLVILHO - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: ÁGUA, POLVILHO, GORDURA DE PALMA, OVOS E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM OVOS. NÃO CONTÉM LACTOSE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 30G (APROXIMADAMENTE 30 BISCOITOS), VALOR ENERGÉTICO 145KCAL (7%), CARBOIDRATOS 23G (7%), PROTEÍNAS 0G (0%), GORDURAS TOTAIS 5,7G (10%), GORDURAS SATURADAS 2,3G (11%), GORDURAS TRANS 0G (**), FIBRA ALIMENTAR 0G (0%), SÓDIO 217MG (9%). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	240574	PCT	5000	<u>R\$ 5,91</u>	R\$ 29.550,00
37.	BISCOITO DOCE DIET – PESO MÍNIMO 140G DESCRIÇÃO: BISCOITO MAISENA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES E LACTOSE. ADOÇADO COM XILITOL, STEVIA E SUCRALOSE,,ZERO AÇÚCAR,,ZERO LACTOSE,,ZERO GORDURA TRANS,,FONTE DE 7 VITAMINAS (VITAMINAS A, D, B1, B2, B6, B12 E ÁCIDO FÓLICO),,,CONTÉM GLÚTEN,,**ALÉRGICOS**,,CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA,,PODE CONTER DERIVADOS DE CÉVADA, AVEIA E CENTEIO.AÇÃO/ATIVOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CREME DE MILHO, SORBITOL, GORDURA VEGETAL, MALTODEXTRINA DE MILHO, POLIDEXTROSE, AMIDO DE MILHO, SAL REFINADO, MALTITOL, VITAMINAS D, B1 (TIAMINA), B3 (NIACINA), B5 (ÁCIDO PANTOTÊNICO) B6 (PIRIDOXINA), VITAMINA H (BIOTINA) E B12 (COBALAMINA), EDULCORANTES: NATURAIS XILITOL E GLICOSÍDEOS DE STEVIOL E ARTIFICIAL: SUCRALOSE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL DE CARAMELO, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	278924	PCT	300	<u>R\$ 10,25</u>	R\$ 3.075,00
38.	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS E SEM OVO - PESO MÍNIMO 80G. CARACTERÍSTICA: BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS E SEM OVO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ADITIVOS. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, LEITE DE COCO, FIBRA PSYLLIUM, FIBRA INULINA, FIBRA DE ACÁCIA, FÉCULA DE BATATA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, GOMA XANTANA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, ANTIOXIDANTE NATURAL EXTRATO DE ALECRIUM E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LEITE E OVOS. COM VALOR NUTRICIONAL PARA A PORÇÃO DE 28G (3 BISCOITOS): 22G DE CARBOIDRATOS, 0,4G	616984	UND	1000	<u>R\$ 9,52</u>	R\$ 9.520,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	DE PROTEÍNA, 4G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 112G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).					
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
39.	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL - PESO MÍNIMO 300G INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	308155	PCT	3000	R\$ 6,61	R\$ 19.830,00
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
40.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL/CEREAIS - PESO MÍNIMO 300G CARACTERÍSTICAS: CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FIBRA DE TRIGO, EXTRATO DE MALTE, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA, CORANTE CARAMELO, AROMATIZANTE, NÃO DEVE CONTER LACTOSE, CONTÉM GLÚTEN, NÃO DEVE CONTER OVOS NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 30G (7 UNIDADES) DE APROXIMADAMENTE: MÍNIMO DE 20G DE CARBOIDRATO, 3,5G DE PROTEÍNA E 3,9G DE GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO MÍNIMO DE 300 G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	232141	UND	4000	R\$ 6,62	R\$ 26.480,00
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
41.	BISCOITO SALGADO DIET - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: AMIDO MODIFICADO, FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE SOJA, SAL REFINADO, CARBONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES (HIDROXIPROPILMETILCELOULOSE, CARBOXIMETILCELOULOSE, ÉSTER DE ÁCIDO TARTÁRICO DI ACETILADO DE MONO E DIGLICERÍDEO, ÁCIDO GRAXOS VEGETAIS SATURADOS, GLICERINA BI-DESTILADA E LECITINA DE SOJA), REALÇADOR DE SABOR (AROMA DE LEVEDURA, AMIDO MODIFICADO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÁCIDO CÍTRICO), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO DE SÓDIO), MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMATIZANTE E CORANTE NATURAL URUCUM. SEM GLÚTEN SEM AÇÚCAR. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	232930	PCT	200	R\$ 11,03	R\$ 2.206,00
	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
42.	BISCOITO SALGADO SEM LEITE, SEM GLÚTEN, SEM OVOS, SEM SOJA – PESO MÍNIMO 80G INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, GORDURA VEGETAL DE COCO, AÇÚCAR INVERTIDO, AROMA ARTIFICIAL, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO, SAL, LECITINA DE GIRASSOL. SEM GLÚTEN, SEM COLESTEROL, SEM LEITE, SEM OVOS, SEM SOJA. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS	456468	PCT	1000	R\$ 10,18	R\$ 10.180,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
43.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA INTEGRAL SABORES DIVERSOS - PESO MÍNIMO 300G INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, CONTENDO GLÚTEN, NÃO DEVE CONTER OVOS NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 30G: 21G DE CARBOIDRATO, 1,9G DE PROTEÍNA E 3,9G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 300 G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	316056	PCT	4000	R\$ 6,82	R\$ 27.280,00
44.	BRÓCOLIS 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,450 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E / OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO; TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE; RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL; REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463837	UND	2000	R\$ 6,69	R\$ 13.380,00
45.	CAMOMILA - PESO MÍNIMO 10G CARACTERIZAÇÃO: FLOR DE CAMOMILA, ERVA SECA PARA CHÁ. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E / OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	242775	PCT	400	R\$ 4,32	R\$ 1.728,00
46.	CANELA EM PÓ - PESO MÍNIMO 10G CARACTERÍSTICAS: CASCA DE CANELA MOÍDA, ALIMENTO COM CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E / OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463872	UND	400	R\$ 3,33	R\$ 1.332,00
47.	CANELA EM PAU (MEDINDO APROXIMADAMENTE 6 CM) - PESO MÍNIMO 10G CARACTERÍSTICAS: CASCA DE CANELA, ALIMENTO COM CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E / OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463873	UND	400	R\$ 3,57	R\$ 1.428,00
48.	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1 – PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: CANJICA BRANCA. NÃO CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS: CLASSE BRANCA, GRUPO MISTURADO, SUBGRUPO DESPÉLICULADO, TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463690	PCT	2000	R\$ 6,74	R\$ 13.480,00
49.	CANJQUINHA DE MILHO - PESO MÍNIMO 500G CARACTERÍSTICAS: CLASSE AMARELO, SECO E DESOLHADO, TIPO I, 100% MILHO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ISENTO DE MOFO E SUJIDADES, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	459072	PCT	800	R\$ 4,90	R\$ 3.920,00
50.	CAQUI FUYU 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,100 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO,	464386	KG	4000	R\$ 10,35	R\$ 41.400,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS; APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS; UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
51.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 150G CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE COXÃO MOLE, SEM SAL E TEMPEROS. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE AGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (COXÃO MOLE); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.	447429	KG	4735	<u>R\$ 35,27</u>	R\$ 167.003,45
52.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM CUBOS (2 CM X 2 CM) CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PALETA SEM OSSO, SEM SAL E TEMPEROS CORTADOS EM CUBOS DE 2 CM X 2 CM. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PALETA SEM OSSO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE AGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PALETA); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.	447391	KG	4250	<u>R\$ 29,04</u>	R\$ 123.420,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

53.	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA (PATINHO SEM GORDURA) - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PATINHO, SEM SAL E TEMPEROS. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES; CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PATINHO); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.	447446	KG	4250	R\$ 28,99	R\$ 123.207,50
54.	ARROZ POLIDO TIPO 1 - PESO MÍNIMO 5KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO. SUBGRUPO: POLIDO. CLASSE: LONGO FINO. TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA – EMPAPAMENTO, SEM GLÚTEN, COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 50G DE APROXIMADAMENTE: 39G DE CARBOIDRATOS, 3,1G DE PROTEÍNAS E 0G DE GORDURAS TOTAIS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458904	PCT	4000	R\$ 31,69	R\$ 126.760,00
55.	CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA - EMBALAGEM CONTENDO 1 KG CADA. CARACTERÍSTICAS: PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS CADA, APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO, COR ROSADA, PRÓPRIA DO ALIMENTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ALGO SEMELHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DO ALIMENTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. ATENDER SEMPRE AS NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS DESSE TIPO DE ALIMENTO. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ STAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONTENDO OBRIGATORIAMENTE DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.	447619	KG	6000	R\$ 14,66	R\$ 87.960,00
56.	CARNE DE FRANGO – FILÉ DO PEITO SEM PELE E SEM OSSO DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 1KG. CARACTERÍSTICAS: PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS CADA FILÉ DO PEITO, APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO, COR ROSADA, PRÓPRIA DO ALIMENTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ALGO SEMELHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DO ALIMENTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. ATENDER SEMPRE AS NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS DESSE TIPO DE ALIMENTO. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ STAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONTENDO OBRIGATORIAMENTE DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE	447595	KG	5000	R\$ 16,78	R\$ 83.900,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.					
57.	CARNE DE PEIXE - FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHOS E SEM PELE CONGELADO, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 1KG. CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CADA FILÉ DEVERÁ APRESENTAR-SE NO TAMANHO MÉDIO, DE APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS CADA, 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 SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	448953	KG	5000	<u>R\$ 45,30</u>	R\$ 226.500,00
58.	CARNE SUÍNA – LOMBO CORTADO EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 150G SEM PELE E SEM OSSO, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. CARACTERÍSTICAS: CARNE SUÍNA, SEM PELE E SEM OSSO, RESFRIADA ATÉ 4°C. DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 2 KG, EMBALAGENS ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIDEADES, PARASITOS, LARVAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES (NERVOS). 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 SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	447520	KG	5000	<u>R\$ 22,56</u>	R\$ 112.800,00
59.	CEBOLA AMARELA GRAÚDA, EXTRA, CATEGORIA 1 - 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463782	KG	6000	<u>R\$ 6,89</u>	R\$ 41.340,00
60.	CENOURA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463770	KG	5000	<u>R\$ 5,41</u>	R\$ 27.050,00
61.	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO - PESO MÍNIMO 250G INGREDIENTES: FOLHAS E TALOS DE MATE TOSTADO (Ilex paraguariensis ST. HIL.). CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM INTACTA COM AS DEVIDAS REFERÊNCIAS NUTRICIONAIS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	233886	UND	2000	<u>R\$ 7,21</u>	R\$ 14.420,00
62.	CHICÓRIA 1ª QUALIDADE (PESO 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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463821	UND	2000	<u>R\$ 4,68</u>	R\$ 9.360,00
63.	CHIA - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: SEMENTES DE CHIA PURA SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: SEMENTES EM SUA FORMA ÍNTEGRA, COM TEXTURA E COR PRÓPRIAS, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE VEDADA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE.	457585	UND	300	<u>R\$ 11,10</u>	R\$ 3.330,00
64.	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU SOLÚVEL - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: CACAU EM PÓ, CACAU EM PÓ LECITINADO E AÇÚCAR, 58% DE CARBOIDRATOS, 14% DE GORDURA, 20% DE PROTEÍNA E 3% DE ÁGUA. DEVENDO ESTAR NESTA ORDEM. ORIGINAL DO FABRICANTE. A	463547	UND	4000	<u>R\$ 23,89</u>	R\$ 95.560,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	EMBALAGEM DEVE ESTAR FECHADA, ATÓXICA, SELO DE ACORDO COM OS ÓRGÃOS COMPETENTES, NÃO DEVE APRESENTAR PROBLEMAS NA HOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, FORMAÇÃO DE GRUMOS, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS E IMPUREZAS. CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO DO ALIMENTO. EMBALAGEM INTACTA COM AS DEVIDAS REFERÊNCIAS NUTRICIONAIS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
65.	CHUCHU 1ª QUALIDADE (PESO 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 ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 - ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463778	KG	4000	R\$ 4,18	R\$ 16.720,00
66.	COCO RALADO - PESO MÍNIMO DE 100G CARACTERÍSTICAS: ENTREGUE EM EMBALAGEM ALUMINIZADA. COCO RALADO, DESIDRATADO, PARCIALMENTE DESENGORDURADO, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR. DEVENDO ESTAR NESTA ORDEM. ORIGINAL DO FABRICANTE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR FECHADA, ATÓXICA, SELO DE ACORDO COM OS ÓRGÃOS COMPETENTES, NÃO DEVE APRESENTAR PROBLEMAS NA HOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, FORMAÇÃO DE GRUMOS, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS E IMPUREZAS. CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO DO ALIMENTO. EMBALAGEM INTACTA COM AS DEVIDAS REFERÊNCIAS NUTRICIONAIS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	421669	PCT	2000	R\$ 5,11	R\$ 10.220,00
67.	CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ DE 1ª QUALIDADE (COLORAU EM PÓ) - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: FUBÁ, SEMENTE DE URUCUM E ÓLEO VEGETAL. ALÉRGICOS: 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 SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	463937	PCT	500	R\$ 9,70	R\$ 4.850,00
68.	COOKIES INTEGRAIS VÁRIOS SABORES - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: O PRIMEIRO INGREDIENTE DA LISTA DE INGREDIENTES DEVE SER ALGUM GRÃO INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE ARROZ OU FARELO DE TRIGO OU GRANOLA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL), NÃO PODENDO SER AÇÚCAR OU XAROPE DE GLICOSE OU GLUCOSE O COMPONENTE DE MAIOR CONCENTRAÇÃO DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL, COM REEMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	480294	PCT	4000	R\$ 7,79	R\$ 31.160,00
69.	COOKIES SEM LEITE E SEM SOJA - PESO MÍNIMO DE 150G CARACTERÍSTICAS: 0% DE GORDURAS TRANS, RICA EM FIBRAS, NOS SABORES DE: INTEGRAL, SEM GLÚTEN, BAUNILHA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR MASCADO, ÓLEOS VEGETAIS, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GERMEM DE TRIGO, CANELA EM PÓ, CRAVO DA ÍNDIA, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO DE MONOALCÁCIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, ANTIOXIDANTE LECITINA DE DE GIRASSOL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE FRUTA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL, COM REEMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. ALÉRGICOS NÃO CONTÉM SOJA E LEITE.	616984	PCT	400	R\$ 10,90	R\$ 4.360,00
70.	COOKIES DIET INTEGRAL VÁRIOS SABORES - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: O PRIMEIRO INGREDIENTE DA LISTA DE INGREDIENTES DEVE SER ALGUM GRÃO INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE ARROZ OU FARELO DE TRIGO OU GRANOLA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL), NÃO PODENDO CONTER AÇÚCAR OU XAROPE DE GLICOSE OU GLUCOSE O COMPONENTE DE MAIOR CONCENTRAÇÃO DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL, COM REEMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	480294	PCT	200	R\$ 8,79	R\$ 1.758,00
71.	COUVE FLOR 1ª QUALIDADE (PESO 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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 - ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 -	463831	UND	3000	R\$ 7,55	R\$ 22.650,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.					
72.	CRAVO DA ÍNDIA - PESO MÍNIMO DE 10G. CARACTERÍSTICAS: ALIMENTO CONSTITUI POR BOTÕES FLORAIS, LIMPOS E SÃOS. DEVE APRESENTAR ASPECTO E COR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CHEIRO AROMÁTICO FORTE E CARACTERÍSTICO. SEM APRESENTAÇÃO DE SUJIDADES E CONTAMINAÇÕES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ÍNTEGRA, COM VEDAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	463892	UND	100	R\$ 4,80	R\$ 480,00
73.	DIETA INFANTIL (FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES) PESO MÍNIMO - 800G INGREDIENTES: LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLEICO, ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO DE CANOLA E ÓLEO DE PALMA), LEITE DESNATADO*, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE*, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTO-OLIGOSACARÍDEOS E FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS), CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÓLEO DE PEIXE, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, CLORETO DE COLINA, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, TAURINA, CASEINATO DE CÁLCIO*, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, MIO-INOSITOL, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, GLUCONATO CÚPRICO, PALMITATO DE ASCORBILA, DL-ALFA TOCOFEROL, PALMITATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE CLORETO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, SULFATO DE MANGANÊS, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, IODATO DE POTÁSSIO, FITOMENADIONA, COLECALCIFEROL, D-BIOTINA, SELENITO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMINA, ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS E EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTECTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	435949	UND	500	R\$ 53,31	R\$ 26.655,00
74.	DIETA INFANTIL (FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO DE 6 A 12 MESES) PESO MÍNIMO - 800G INGREDIENTES: LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLEICO, ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO DE CANOLA E ÓLEO DE PALMA), LEITE DESNATADO*, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE*, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTO-OLIGOSACARÍDEOS E FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS), CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÓLEO DE PEIXE, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, CLORETO DE COLINA, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, TAURINA, CASEINATO DE CÁLCIO*, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, MIO-INOSITOL, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, GLUCONATO CÚPRICO, PALMITATO DE ASCORBILA, DL-ALFA TOCOFEROL, PALMITATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE CLORETO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, SULFATO DE MANGANÊS, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, IODATO DE POTÁSSIO, FITOMENADIONA, COLECALCIFEROL, D-BIOTINA, SELENITO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMINA, ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS E EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTECTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	453663	UND	3000	R\$ 64,83	R\$ 194.490,00
75.	DIETA INFANTIL (FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO 12 A 36 MESES) PESO MÍNIMO - 800G INGREDIENTES: LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLEICO, ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO DE CANOLA E ÓLEO DE PALMA), LEITE DESNATADO*, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE*, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTO-OLIGOSACARÍDEOS E FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS), CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÓLEO DE PEIXE, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, CLORETO DE COLINA, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, TAURINA, CASEINATO DE CÁLCIO*, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, MIO-INOSITOL, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, GLUCONATO CÚPRICO, PALMITATO DE ASCORBILA, DL-ALFA TOCOFEROL, PALMITATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE CLORETO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, SULFATO DE MANGANÊS, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, IODATO DE POTÁSSIO, FITOMENADIONA, COLECALCIFEROL, D-BIOTINA, SELENITO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMINA, ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS E EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTECTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	601400	UND	3000	R\$ 56,92	R\$ 170.760,00
76.	DIETA INFANTIL PARA ALÉRGICOS (FÓRMULA EM PÓ A BASE DE ARROZ DE 0 A 36 MESES) - PESO MÍNIMO 800G INDICAÇÃO: 0 A 36 MESES ASPECTO FÍSICO: PÓ USO: ENTERAL OU ORAL FONTE DE PROTEÍNA: PTN HIDROLISADA DE ARROZ COMPOSIÇÃO: MALTODEXTRINA, PROTEÍNA HIDROLISADA DE ARROZ*, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL DE PALMA, ÓLEO VEGETAL DE CANOLA, ÓLEO VEGETAL DE GIRASSOL, ÓLEO VEGETAL DE COCO, CITRATO TRIPOTÁSSICO, CLORETO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO MONOBÁSICO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, L-LISINA, SULFATO DE MAGNÉSIO, ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C), L-TRIPTOFANO, BITARTARATO DE COLINA, L-CISTINA, CITRATO TRISSÓDICO, DIFOSFATO FÉRRICO, NUCLEOTÍDEOS (CITIDINA, URIDINA, ADENOSINA, INOSINA, GUANOSINA), TAURINA, INOSITOL, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERIL (VITAMINA E), SULFATO DE ZINCO, L-CARNITINA, ACETATO DE RETINOL (VITAMINA A), NICOTINAMIDA (NIACINA), ÁCIDO PANTOTÊNICO, COLECALCIFEROL (VITAMINA D3), BIOTINA, CIANOCOBALAMINA (VITAMINA B12), SELENITO DE SÓDIO, RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), IODATO DE POTÁSSIO, CLORIDRATO DE TIAMINA (VITAMINA B1), FITOMENADIONA (VITAMINA K), ÁCIDO FÓLICO, HIDROCLORO DE PIRIDOXINA (VITAMINA B6), SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, DICITRATO TRICÁLCICO, EMULSIFICANTE ÉSTERES DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS COM ÁCIDO CÍTRICO (INS 472C), REGULADORES DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO (INS 525) E HIDRÓXIDO DE CÁLCIO (INS 526), ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS (INS 306).	442688	UND	1000	R\$ 141,21	R\$ 141.210,00
77.	ERVA DOCE - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: ERVA-DOCE-NACIONAL (FOENICULUM VULGARE MILL.) – FRUTOS. NÃO CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS: ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	245189	UND	600	R\$ 3,58	R\$ 2.148,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

78.	ERVILHA - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: ERVILHA. CARACTERÍSTICAS: MÉDIA, SECA, NÃO EXCEDENDO 15% DE UMIDADE E 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E CEREAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTES, RESISTENTES E DEVIDAMENTE PRODUZIDO, EMBALADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464570	PCT	500	<u>R\$ 12,15</u>	R\$ 6.075,00
79.	ESPINAFRE 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO. TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463824	UND	1000	<u>R\$ 6,03</u>	R\$ 6.030,00
80.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - PESO MÍNIMO 1000G CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, COM NO MÍNIMO 20% DE SUBSTÂNCIA SECA E DE 18 A 20% DE BRIX, COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO, INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 8,9G DE CARBOIDRATO, 1,7G DE PROTEÍNA E 0,2G DE LIPÍDIO, EM EMBALAGEM METALIZADA OU TETRA PAK DE PESO MÍNIMO DE 1000 GRAMAS, ORIGINAL DO FABRICANTE, NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459670	UND	4000	<u>R\$ 12,89</u>	R\$ 51.560,00
81.	FARINHA DE MANDIOCA EM FLOCOS/BIJU - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA 100% NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458923	PCT	1000	<u>R\$ 10,42</u>	R\$ 10.420,00
82.	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE MILHO AMARELA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE DOCES E SALGADOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, BEM VEDADA. EMBALAGEM POLIETILENO TRANSPARENTE OU FILME BOPP + POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE LINEAR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459015	PCT	1000	<u>R\$ 8,07</u>	R\$ 8.070,00
83.	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ESPECIAL - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	460263	PCT	4000	<u>R\$ 4,56</u>	R\$ 18.240,00
84.	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ESPECIAL - PESO MÍNIMO 5KG INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20% E COM TEOR MÁXIMO DE CINZAS DE 0,68%, COM NO MÍNIMO 6% DE GLÚTEN SECO, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 56,7G DE CARBOIDRATO, 14,5G DE PROTEÍNA E 2,8G DE LIPÍDIO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL DE 5KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	460263	PCT	3000	<u>R\$ 21,14</u>	R\$ 63.420,00
85.	FARINHA SEM GLÚTEN - PESO MÍNIMO DE 1KG CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE MANDIOCA, FÉCULA DE BATATA, EMULSIFICANTE E471 E ESPESANTE GOMA XANTANA. COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PARA A PORÇÃO DE 50G (1/3 DE XÍCARA): 41G DE	343597	UND	100	<u>R\$ 16,60</u>	R\$ 1.660,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	CARBOIDRATOS, 2,2G DE PROTEÍNAS, 0,7G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
86.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - PESO MÍNIMO 1KG OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TIPO 1, OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SAOS, LIMPOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. DEVE CONTER COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	460262	UND	300	<u>R\$ 6,58</u>	R\$ 1.974,00
87.	FEIJÃO CARIOCA/CARIOQUINHA TIPO 1 - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FEIJÃO, CLASSE CORES, NOVO, TIPO 1, GRUPO 1 NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 60G: 11G DE PROTEÍNA, 1,2G DE LÍPIDIOS E 29G DE CARBOIDRATOS. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464553	PCT	8000	<u>R\$ 7,61</u>	R\$ 60.880,00
88.	FERMENTO BIOLÓGICO SECO EM PÓ - PESO MÍNIMO 10G ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES. EMBALAGEM 10 GRAMAS.	481031	UND	600	<u>R\$ 2,68</u>	R\$ 1.608,00
89.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO, BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÍCLICO E CARBONATO DE CÁLCIO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 41,6G DE CARBOIDRATO, 0G DE PROTEÍNA E 0G DE LÍPIDIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459586	UND	1200	<u>R\$ 5,31</u>	R\$ 6.372,00
90.	FUBÁ DE MILHO - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CARACTERÍSTICAS: ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E ODORES ESTRANHOS, BOLOR E UMIDADE, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%, COM NO MÍNIMO 7% DE PROTEÍNA, COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTERIOR A COCCÃO, INGREDIENTES: FUBÁ, FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 78,9G DE CARBOIDRATO, 7,2G DE PROTEÍNA E 0,4G DE LÍPIDIO, EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459012	PCT	3000	<u>R\$ 6,26</u>	R\$ 18.780,00
91.	GENGIBRE - IN NATURA (PESO MÍNIMO 150 GRAMAS CADA UNIDADE) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: DE 1ª QUALIDADE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTOS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERIDOS À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM ELETRÔNICA	463900	KG	200	<u>R\$ 15,23</u>	R\$ 3.046,00
92.	GERGELIM BRANCO INTEGRAL - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: SEMENTES DE GERGELIM DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA Sã, LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA OU FERMENTADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. ACONDICIONAMENTO EM SACO DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	373203	PCT	400	<u>R\$ 56,19</u>	R\$ 22.476,00
93.	GOIABA VERMELHA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS	464392	KG	4000	<u>R\$ 8,41</u>	R\$ 33.640,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	(CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.					
94.	GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: AVEIA EM FLOCOS, FLAKES (CANJIQUINHA DE MILHO NÃO TRANSGÊNICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AVEIA EM FLOCOS, FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FARINHA DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, FIBRA DE TRIGO E MALTODEXTRINA), FLOCOS DE MILHO NÃO TRANSGÊNICO, UVAS-PASSAS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, FLOCOS DE ARROZ, COCO GRANULADO, SEMENTE DE GERGELIM, GÊRMEN DE TRIGO, SEMENTE DE GIRASSOL, AMARANTO EM GRÃOS EXPANDIDO, QUINOA EM GRÃOS EXPANDIDA, FIBRA DE TRIGO, SEMENTE DE LINHAÇA MARROM, OLEÍNA DE PALMA, ANTIOXIDANTES (LECITINA DE SOJA, ÁCIDO CÍTRICO, BHT E BHA). SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E CORANTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	444323	UND	4000	<u>R\$ 21,72</u>	R\$ 86.880,00
95.	GRÃO DE BICO - PESO MÍNIMO 500G CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA Sã, LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA OU FERMENTADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15% POR PESO. ACONDICIONAMENTO EM SACO DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464569	PCT	600	<u>R\$ 12,28</u>	R\$ 7.368,00
96.	HORTELÃ - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: HORTELÃ (MENTHA PIPERITA L.) FOLHAS E RAMOS DESIDRATADO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	242774	PCT	500	<u>R\$ 3,52</u>	R\$ 1.760,00
97.	INHAME 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463789	KG	2000	<u>R\$ 7,82</u>	R\$ 15.640,00
98.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - PESO MÍNIMO 140G INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO VIVO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE CORANTES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O IOGURTE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, COM ALTA CREMOSIDADE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DPOA, E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, SIP OU SIF.	446701	UND	6000	<u>R\$ 3,86</u>	R\$ 23.160,00
99.	IOGURTE VEGANO NATURAL INTEGRAL (SEM LEITE E SEM SOJA) - PESO MÍNIMO 140G INGREDIENTES: LEITE DE VEGETAL, FERMENTO VIVO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE CORANTES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O IOGURTE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, COM ALTA CREMOSIDADE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DPOA, E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, SIP OU SIF.	447138	UND	1000	<u>R\$6,08</u>	R\$ 6.080,00
100.	IOGURTE DIVERSOS SABORES - PESO MÍNIMO 900ML DESCRIÇÃO: LEITE PASTEURIZADO O E/OU EM PÓ RECONSTITUÍDO, POLPA DE FRUTAS, ESTABILIZANTE, CARAMELO I E IV, AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, FERMENTO LÁCTEO, EDULCORANTES DE GELATINA E/OU ADITIVOS COSMÉTICOS. TEOR GORDURA: INTEGRAL, SABOR: SORTIDOS, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA. CARACTERÍSTICAS: CONSISTÊNCIA CREMOSA OU LÍQUIDA, ACONDICIONADA EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD). INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE PASTEURIZADO; SORO DE QUEIJO PASTEURIZADO E DESNATADO, POLPA DE FRUTA, FERMENTO LÁCTEO, PODE CONTER CEREALIS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	446706	UND	4000	<u>R\$ 9,13</u>	R\$ 36.520,00
101.	IOGURTE VEGANO (SEM LEITE E SEM SOJA) - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: LEITE DE VEGETAL, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, AROMA NATURAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO), FOSFATO TRICÁLCICO, FIBRA SOLÚVEL, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, FERMENTO, BIFIDOBACTERIUM ANIMAIS SUBSP. LACTIS, BB-12® E CORANTE BETERRABA. VALORES NUTRICIONAIS EM 100G: VALOR ENERGÉTICO 69G, CARBOIDRATOS 11G, AÇÚCARES TOTAIS 7,3G, PROTEÍNAS 0,1G, GORDURAS TOTAIS 2,6G, FIBRAS ALIMENTARES 0,4G, CÁLCIO 151MG E SÓDIO 7,4MG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU	446707	UND	1000	<u>R\$ 13,11</u>	R\$ 13.110,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
102.	LARANJA PÊRA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464393	KG	4000	R\$ 4,76	R\$ 19.040,00
103.	LEITE DE SOJA COM TAMPÃO DE ROSCA (12UNID. X 1L) - CAIXA INGREDIENTES: ÁGUA; GRÃOS DE SOJA; AÇÚCAR ANVERTIDO; MINERAIS CÁLCIO E AFINCO; AÇÚCAR; SAL; VITAMINAS E; B2; B6; A; ÁCIDO FÓLICO; D E B12; ESTABILIZANTES CITRATO TRISSODICO; GOMA GELANA E GOMA XANTANA; AROMATIZANTE; EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E EDULCORANTE SUCRALOSE. EMBALAGEM TETRA PAK, CONTENDO A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, VALIDADE, NOME DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	331954	UND	200	R\$ 105,15	R\$ 21.030,00
104.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL. COMPOSTO 100% DE LEITE. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SORO E ADITIVOS ALIMENTARES. APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVENDO TER BOA SOLUBILIDADE, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 38,2G DE CARBOIDRATO, 26,4G DE PROTEÍNA E 27,5G DE LÍPIDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPAA OU SIF. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	446019	PCT	4000	R\$ 32,85	R\$ 131.400,00
105.	LEITE INTEGRAL UHT COM TAMPÃO DE ROSCA, CAIXA CONTENDO 12 UNIDADES DE 1 LITRO INGREDIENTES: LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/UAT (ULTRA HIGH TEMPERATURA/ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, TIPO TETRA PACK, COM VOLUME DE 1 (UM) LITRO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: CARBOIDRATOS, 9,0 G; PROTEÍNAS, 6,0 G; GORDURAS TOTAIS, 6,0 G; GORDURAS SATURADAS, 3,6G. PASSADO PELO PROCESSO DE TRATAMENTO UHT/UAT, QUE CONSISTE EM RÁPIDO AQUECIMENTO COM POSTERIOR RESFRIAMENTO DO PRODUTO. EMBALAGENS DEVERÃO CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, MARCA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGENS DEVERÃO SER FORNECIDAS EM INVÓLUCROS, CAIXAS OU FARDOS COM CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 12 UNIDADES DE UMA SÓ VEZ, ASSÉPTICAS, IMPERMEÁVEIS A LUZ, AR E GERMES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. COM VALIDADE NA DATA DE FABRICAÇÃO DE 120 DIAS E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	445995	CX	2000	R\$ 65,01	R\$ 130.020,00
106.	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL - 1L. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, TIPO B. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUIDO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OPACA, PASTEURIZADO (TRATAMENTO TÉRMICO QUE VISA ELIMINAR BACTÉRIAS PATOGENICAS DO LEITE – PROCESSO QUE ELEVA O LEITE A 75° C POR 15 – 20”), PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL QUE DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO POR POSSUIR VIDA ÚTIL LIMITADA POR AÇÃO MICROBIANA. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA.	446003	UND	10000	R\$ 5,68	R\$ 56.800,00
107.	LEITE ZERO LACTOSE COM TAMPÃO DE ROSCA (12UNID.X1L) - CAIXA INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C), MINERAIS (FERRO E ZINCO), MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL : CARBOIDRATOS, 9,2 G ; PROTEÍNAS, 6,2 G ; GORDURAS TOTAIS, 2,4 G; GORDURAS SATURADAS, 1,4G. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. ENVASADO EM EMBALAGENS TETRA PAK. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	445998	UND	20	R\$ 80,68	R\$ 1.613,60
108.	LEITE VEGETAL COM TAMPÃO DE ROSCA (AVEIA, COCO, CASTANHAS, ARROZ) - (12UNID.X1L) CAIXA BEBIDA DE ORIGEM VEGETAL, ISENTA DE GLÚTEN, LEITE E DERIVADOS DE LEITE, SOJA E OUTROS ALÉRGICOS. LÍQUIDO, SABOR ORIGINAL. O PREPARO DEVE SER FEITO COM INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE 1ª QUALIDADE, CONTENDO: ARROZ, CÁLCIO, FIBRA NATURAL SOLÚVEL INULINA, AROMA NATURAL E ESPESANTE NATURAL GOMA XANTANA, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 200ML DE APROXIMADAMENTE: 0,9G DE PROTEÍNA, 0G DE LÍPIDIOS E 6,3G DE CARBOIDRATOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1L, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE TETRA PAK DE 1L, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS E LOTE, ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	460842	CX	300	R\$ 182,92	R\$ 54.876,00
109.	LENTILHA - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: LENTILHA. CARACTERÍSTICAS: MÉDIA, SECA, NÃO EXCEDENDO 15% DE UMIDADE E 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES A VARIEDADE NO	464574	PCT	800	R\$ 12,74	R\$ 10.192,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO), 14,88 KCAL; CARBOIDRATOS LÍQUIDOS, 1,34 G; CARBOIDRATOS, 2,61 G; PROTEÍNAS, 1,01G. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E CEREAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTES, RESISTENTES E DEVIDAMENTE PRODUZIDO, EMBALADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
110.	LIMÃO TAHITI 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464398	KG	3000	<u>R\$ 5,62</u>	R\$ 16.860,00
111.	LOURO - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: FOLHA DE LOURO. CARACTERÍSTICAS: DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS Sãs, LIMPAS E SECAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO.	463904	UND	400	<u>R\$ 4,09</u>	R\$ 1.636,00
112.	MAÇÃ FUJI 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464401	KG	8000	<u>R\$ 10,73</u>	R\$ 85.840,00
113.	MACARRÃO ESPAGUETE FINO Nº 8 - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE FINO. VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 80G DE APROXIMADAMENTE: 59G DE CARBOIDRATO, 8,4G DE PROTEÍNA E 1,1G DE LÍPIDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE PLÁSTICOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458951	PCT	3000	<u>R\$ 7,11</u>	R\$ 21.330,00
114.	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (AVE MARIA, ARGOLA, ARGOLINHA, CONCHINHA) - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 72G DE CARBOIDRATO, 12,8G DE PROTEÍNA E 4,6G DE LÍPIDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458963	PCT	4000	<u>R\$ 7,51</u>	R\$ 30.040,00
115.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SÊMOLA E VITAMINAS TIPO PARAFUSO (FÚSIL). VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 72G DE CARBOIDRATO, 12,8G DE PROTEÍNA E 4,6G DE LÍPIDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS, FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO BEM VEDADO, EM EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458980	PCT	4000	<u>R\$ 6,97</u>	R\$ 27.880,00
116.	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS E SEM GLÚTEN - PESO MÍNIMO 500G , OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, CORANTES NATURAIS CÚRCUMA, URUCUM E EMULSIFICANTE E471 (DESCRIÇÃO REFERENTE À ISENÇÃO DE GLÚTEN E OVOS EM DESTAQUE). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: PRODUTO NÃO FERMENTADO. VALOR NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 80G (1/2 DE XÍCARA). QUANTIDADE POR PORÇÃO VALOR ENERGÉTICO, 284 KCAL. CARBOIDRATOS, 63 G. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS, MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. O MACARRÃO AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ	480340	PCT	500	<u>R\$ 10,25</u>	R\$ 5.125,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.					
117.	MACARRÃO INTEGRAL- PESO MÍNIMO 500G OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 80G: CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO), 258 KCAL; CARBOIDRATOS, 59G; PROTEÍNAS, 6,0G E GORDURAS TOTAIS 1,5G.. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: PRODUTO NÃO FERMENTADO. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS, MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. O MACARRÃO AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	458988	PCT	2000	<u>R\$ 7,69</u>	R\$ 15.380,00
118.	MAMÃO FORMOSA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,5 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464405	KG	6000	<u>R\$ 6,95</u>	R\$ 41.700,00
119.	MANGA TOMMY 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,400 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464406	KG	4000	<u>R\$ 7,84</u>	R\$ 31.360,00
120.	MANJERICÃO DESIDRATADO - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: MANJERICÃO. CARACTERÍSTICAS: FOLHAS VERDES, FRESCAS, COM ASPECTO DE COR E CHEIRO DE SABOR PRÓPRIO, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO, ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	463908	UND	600	<u>R\$ 3,43</u>	R\$ 2.058,00
121.	MANTEIGA EXTRA COM SAL - PESO MÍNIMO 500G DESCRIÇÃO GERAL: PRODUTO OBTIDO DO CREME DE LEITE (NATA), PADRONIZADO, PASTEURIZADO, MATURADO, ADICIONADO CLORETO DE SÓDIO (SAL). INGREDIENTES: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO (SAL) E CORANTE NATURAL DE URUCUM INS 160 B. TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO 10G/1COLHER DE SOPA RASA): CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO) 71 KCAL; CARBOIDRATOS 0 G; PROTEÍNAS 0,27 G. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEN E CONTÉM LACTOSE. ARMAZENAGEM: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO. APÓS ABERTA, REMOVER O PRODUTO DA LATA, MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM ATÉ 10 DIAS.	446384	UND	4000	<u>R\$ 23,70</u>	R\$ 94.800,00
122.	MANTEIGA DE COCO - PESO MÍNIMO 200G DESCRIÇÃO GERAL: PRODUTO OBTIDO DA GORDURA/ÓLEO DE COCO, PADRONIZADO, PASTEURIZADO, MATURADO, ADICIONADO CORANTE EXTRATO NATURAL DE CAROTENO. INGREDIENTES: GORDURA/ÓLEO DE COCO, CORANTE EXTRATO NATURAL DE CAROTENO, SAL, AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA E SEQUESTRADO ÁCIDO CÍTRICO. TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO 10G/1COLHER DE SOPA RASA): CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO) 85 KCAL; CARBOIDRATOS 0 G; PROTEÍNAS 9,4 G. NÃO CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ARMAZENAGEM: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO. APÓS ABERTA, CONSUMIR EM ATÉ 10 DIAS.	478821	UND	400	<u>R\$ 20,40</u>	R\$ 8.160,00
123.	MELANCIA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 10 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 27/10 – ANVISA/MS (ALIMENTOS /EMBALAGENS ISENTOS DE REGISTRO SANITÁRIO), RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE).	464418	KG	4000	<u>R\$ 3,12</u>	R\$ 12.480,00
124.	MELÃO AMARELO TIPO 5 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,5 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS,	464422	KG	4000	<u>R\$ 7,28</u>	R\$ 29.120,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.					
125.	MORANGO CUMBUCA COM PESO MÍNIMO 250G CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464328	UND	3000	R\$ 13,95	R\$ 41.850,00
126.	NATA - PESO MÍNIMO 300G CARACTERÍSTICAS: CREME DE LEITE FRESCO, CONTENDO NO MÍNIMO 45% DE GORDURA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE APROXIMADAMENTE: VALOR ENERGÉTICO 61KCAL, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 6,8G. EM SUA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE, POTES COM PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. EMBALAGEM: CONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	446536	UND	2000	R\$ 12,10	R\$ 24.200,00
127.	ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO - PESO MÍNIMO 900ML 100% NATURAL INGREDIENTES: ÓLEO DE GIRASSOL, ANTIOXIDANTES: TBHQ (TERCBUTILHIDROQUINONA) E ÁCIDO CÍTRICO 100% NATURAL. NÃO DEVE CONTER TRAÇOS DE SOJA, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO FORTE E INTENSO, NEM MISTURA DE OUTROS ÓLEOS VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 13ML DE APROXIMADAMENTE: 0G DE CARBOIDRATO, 0G DE PROTEÍNA, 12G DE LÍPIDIO E ÔMEGA 6 (ÁCIDO LINOLEICO) 5,3G. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: CONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	463691	UND	500	R\$ 12,79	R\$ 6.395,00
128.	ÓLEO DE SOJA REFINADO - PESO MÍNIMO 900ML 100% NATURAL INGREDIENTES: ÓLEO REFINADO DE SOJA E ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 13ML DE APROXIMADAMENTE: 0G DE CARBOIDRATO, 0G DE PROTEÍNA E 12G DE LÍPIDIO. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: CONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	463692	UND	6000	R\$ 6,47	R\$ 38.820,00
129.	ORÉGANO DESIDRATADO - PESO MÍNIMO 100G CARACTERÍSTICAS: ORÉGANO DESIDRATADO COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	463916	PCT	500	R\$ 12,09	R\$ 6.045,00
130.	PÁPRICA DOCE - EMBALAGEM PESO MÍNIMO 50G. INGREDIENTES: PIMENTÃO DOCE SECO E MOÍDO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COM TEXTURA, COR, SABOR, AROMA E COR PRÓPRIOS, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE VEDADA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	463918	UND	1000	R\$ 8,43	R\$ 8.430,00
131.	PÊRA PORTUGUESA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464428	KG	6000	R\$ 13,84	R\$ 83.040,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

132.	POLVILHO AZEDO - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: POLVILHO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459080	PCT	800	R\$ 8,35	R\$ 6.680,00
133.	POLVILHO DOCE - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: POLVILHO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	462474	PCT	800	R\$ 7,72	R\$ 6.176,00
134.	QUEIJO TIPO MUÇARELA VEGETAL EM PEDAÇO (SEM LEITE) DE 1ª QUALIDADE CARACTERÍSTICAS: PRODUTO ELABORADO LEITE DE VEGETAL, ÓLEO DE GIRASSOL, AMIDO DE BATATA, ÓLEO DE COCO PALMISTE, POLVILHO DOCE, SAL MARINHO, EXTRATO DE LEVEDURA, GOMA CARRAGENA, ÁCIDO LÁCTICO (OBTIDO POR FERMENTAÇÃO DE CANA DE AÇÚCAR), FOSFATO TRICÁLCICO, GOMA XANTANA E CORANTE NATURAL URUCUM. COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 15G DE APROXIMADAMENTE: 2,8G DE CARBOIDRATO, 0,1G DE PROTEÍNA E 3,9G DE LÍPIDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	446635	KG	200	R\$ 94,68	R\$ 18.936,00
135.	QUEIJO TIPO MUÇARELA EM PEDAÇO DE 1ª QUALIDADE CARACTERÍSTICAS: PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMIDURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁXIMA DE 58% E QUANTIDADE MÍNIMA DE 28% DE LÍPIDIOS, INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E SAL, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 18G DE APROXIMADAMENTE: 0G DE CARBOIDRATO, 5G DE PROTEÍNA E 5G DE LÍPIDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	446633	KG	1000	R\$ 47,02	R\$ 47.020,00
136.	REPOLHO MÉDIO 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,7 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E / OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO. TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 - ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463839	UND	1000	R\$ 5,27	R\$ 5.270,00
137.	RÚCULA 1ª QUALIDADE (PESO 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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 - ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463826	UND	1000	R\$ 4,30	R\$ 4.300,00
138.	SAL REFINADO EXTRA IODADO (CLORETO DE POTÁSSIO) - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SAL REFINADO EXTRA IODADO DE POTÁSSIO, ANTIUMECTANTES, FERROCIANETO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE SILÍCIO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	448219	PCT	3000	R\$ 2,42	R\$ 7.260,00
139.	TANGERINA PONCÃ 1ª QUALIDADE (PESO 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 À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 - ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464436	KG	5000	R\$ 6,74	R\$ 33.700,00
140.	TOMATE RASTEIRO 1ª QUALIDADE (PESO 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	474918	KG	1000	R\$ 7,31	R\$ 7.310,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.					
141.	TRIGO DE QUIBE - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: TRIGO PARA QUIBE. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO OBTIDO DO GRÃO DE TRIGO SÃO E LIMPO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. GRANULAÇÃO FINA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 33 (NORMAS TÉCNICAS PARA CEREAIS – DECRETO Nº 12486 DE 20/10/78). NA EMBALAGEM DEVEM CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	326330	PCT	600	<u>R\$ 6,72</u>	R\$ 4.032,00
142.	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES - PESO MÍNIMO DE 100G CARACTERÍSTICAS: COMPOSTO 100% DE UVA PASSA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 100G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.	464883	UND	1000	<u>R\$ 8,28</u>	R\$ 8.280,00
143.	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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463814	KG	1000	<u>R\$ 13,27</u>	R\$ 13.270,00
144.	VINAGRE DE MAÇÃ ACIDEZ APROXIMADO 4 % - PESO MÍNIMO 750ML CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇA, ÁGUA E CONSERVANTE INS224.. ACIDEZ APROXIMADA 4,0%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES. SEM CORANTES E/OU ADITIVOS QUÍMICOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	217094	UND	1000	<u>R\$ 6,73</u>	R\$ 6.730,00
<u>VALOR TOTAL: R\$ 4.751.265,60</u>						

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (DOZE) MESES** contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 404 do Decreto nº 3.537, de 09 de maio de 2023.

1.5. 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 [2024], conforme detalhamento do item no PCA: **SEQ. 02 ED Publicado no Diário Oficial Eletrônico em 16/08/2024, Edição n.º 864, página 47.**

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 do **Estudo Técnico Preliminar**, apêndice deste Termo de Referência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Respeitar as Normas Brasileiras da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

4.1.2. A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos produtos, conforme previsto no artigo 3º da Lei nº 14.133/2021.

4.1.3. As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.

4.1.4. Para os itens que necessitam de registros, deverá ser apresentado documentação necessárias.

Indicação de marcas ou modelos (Art. 385, inciso I, do Decreto Municipal nº. 3.537, de 09 de maio de 2023):

4.2. Na presente contratação não se aplica a indicação de marca.

Da exigência de carta de solidariedade

4.3. Na presente contratação não se aplica a exigência de marca.

Subcontratação

4.4. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.5. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **5 (cinco) dias**, contados a partir do envio de solicitação de empenho ao fornecedor, onde constará o local a ser realizado a entrega, quantidades de cada um dos itens e os horários.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **2 (dois) dias** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. As parcelas deverão ser entregues em conformidade com as necessidades de cada unidade escolar, elas serão apresentadas nos pedidos empenhados e enviados pelo setor competente.

5.4. Os bens obrigatoriamente deverão ser entregues nos seguintes endereços:

Escola Municipal Diógenes E. P. de Vasconcelos:

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

Escola Municipal Lêda de Lima Canário:

R. São Paulo, 1574 – Centro.

Escola Municipal Maria de Lourdes Guedes Mendes:

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

Escola Municipal Santa Terezinha:

R. dos Expedicionários, 270 - Vila Moretti.

Escola Municipal Yukiti Matida:

R. Sebastião do Nascimento, 146. Antigo SESC



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Escola Municipal Maria Inês Speer Faria:

R. João Francisco Ferreira, 254 – Centro.

Escola Municipal Zulmira de Albuquerque:

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

Escola Municipal Moacyr Castanho:

R. Pref. Agenor Ferreira dos Santos, 850 – Bairro Huberto Teixeira I.

Escola Rural Municipal Riciere Ormenezze:

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

Escola Rural Municipal Felipe de Almeida Campos:

R. Padre Bento, s/n - Distrito Nossa Sra. da Candelária

Escola Rural Municipal Hestuco Kawasaki

R. Vereador Eli Arantes Pereira, s/n Bairro Bela Vista.

APAE - Pequeno Príncipe:

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

Centro Municipal de Educação Infantil Rotary:

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

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

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

Centro Municipal de Educação Infantil Yoricide Miyoshi

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

Centro Municipal de Educação Infantil Tei Matida

R. Sussumi Tanaka, 13 - Bairro Bela Vista.

Centro Municipal de Educação Infantil Paulo Meneghel

R. Piracicaba, 385 - Vila Maria.

Centro Municipal de Educação Infantil Dr. Bezerra de Menezes

R. Francisca Alves Morilha, 605 - Vila IBC.

Centro Municipal de Educação Infantil Santa Rita de Cassia

R. Eurípedes Rodrigues, 403 – Centro.

Centro Municipal de Educação Infantil Maria Alzira de Souza Trindade:

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

5.4.1. Na entrega serão verificadas as especificações conforme descrição dos itens constantes nas documentações e legislações vigentes.

5.4.2. A CONTRATADA é inteiramente responsável pela qualidade do produto. Será rejeitado no recebimento o objeto fornecido com as especificações diferentes aos constantes da Proposta, as quais devem ser observadas quando da elaboração de termo de referência.

5.4.3. Todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto, correrão por conta exclusiva da CONTRATADA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 5.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 5.6. Os gêneros alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas.
- 5.7. Os alimentos devem ser livres de contaminação microbiológica, química e física, isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros.
- 5.8. Os gêneros alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações.
- 5.9. As informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos gêneros alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a administração pública faça averiguações quando necessário.
- 5.10. Substituir os Gêneros Alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 2 (dois) dias, contado a partir da solicitação.
- 5.11. Os alimentos fracionados, estes devem estar acondicionado em embalagens próprias e/ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades.
- 5.12. **TODOS OS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS** deverão: apresentar a composição nutricional, identificar o valor nutricional por porção, identificar o percentual mínimo do nutriente do produtos, destacar restrições ou isenção de um ou mais nutriente ou ingrediente na composição, indicar os nutrientes da composição, em caso de fortificação, destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente, data de fabricação, data de validade e lote, registro do órgão de inspeção sanitária (quando for necessário), embalagens integras, informar a unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.), indicar a necessidade de dupla embalagem quando for necessário.
- 5.13. **TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS E PECULIARES:** cor, tamanho, textura, aroma, aparência, outros.

Garantia, manutenção e assistência técnica

- 5.6. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)
- 5.7. Na presente contratação não se aplica.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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 anotar 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);

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 anotar 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).



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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).

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

6.12.1. No momento das entregas **TODOS OS ALIMENTOS** serão analisados e, caso não estejam em condições de consumo, os mesmos serão recusados.

6.12.2. O transporte destes alimentos deverá ser apropriado, limpos, sem outros itens que possam contaminar o alimento, seguindo a legislação.

6.12.3. Os alimentos deverão estar acondicionados em embalagens (caixas, embalagem plástica, outros) apropriadas, próprias para alimentos e com a devida identificação.

6.12.4. Os alimentos deverão conter peso, data de fabricação ou envase, data de validade, nome do item, marca ou fabricante, seguir as legislações vigentes.

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, na proposta e demais documentações deste processo, devendo ser substituídos no prazo de **2 (dois) dias úteis**, 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, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.7. O 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

7.8. 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

7.9. 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.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 160 do Decreto Municipal nº 3735, de 09 de maio de 2023.

7.10. 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.

7.11. 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;

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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

7.18. 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

7.19. 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

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

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

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

7.22.1. 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.

7.23. 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.

Antecipação de pagamento

7.24. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento.

Cessão de crédito

7.25. Não é permitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira.

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 **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **[MENOR PREÇO]**.

Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.3. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme a legislação aplicável.

8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

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

8.11. **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.

8.12. **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).

8.13. **Ato de autorização** para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.16. 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.

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

8.18. 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;

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

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

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Estadual e 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.

8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

Observação: Os itens 8.25 até 8.29 foram excluídos deste Termo de Referência, pois não se aplicam ao objeto contratado.

8.30. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional (escrever por extenso, se o caso), em plena validade;

8.31. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.31.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.31.1.1. Comprovação dos requisitos que já são pré-estabelecidos pela Superintendência de Licitações, conforme descrito na minuta do Edital.

8.31.1.2. Apresentar capacidade técnica-operacional demonstrando que já forneceu o produto solicitado compatível em características, quantidades e prazos com o objeto de licitação, o qual será atendido por pelo menos 01 (um) atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa licitante.

8.31.1.3. Para os produtos perecíveis: Certificado de Inspeção do Produto (S.I.F., S.I.P., S.I.M, outro que condiz com o selo de inspeção); Ficha técnica, devidamente assinada pelo responsável técnico; CRLV do veículo, destinado ao transporte dos perecíveis, caso seja locado, apresentar o contrato de locação em nome da licitante; Declaração de inspeção veicular válida, referente ao veículo que será utilizado, emitida pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante.

8.31.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.31.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.31.5. Prova de atendimento aos requisitos ANVISA, previstos nos termos da RDC 27/2010.

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

8.32.1. 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;

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

8.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

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

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

8.32.6. 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; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 4.751.265,60 (quatro milhões, setecentos e cinquenta e um mil, duzentos e sessenta e cinco reais, sessenta centavos)**, conforme custos apostos na tabela em anexo.

9.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

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:

SECRETARIAS	DESPESA/ FONTE	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO	082/103	03.002.12.361.1219.6032.3.3.90.32.00	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO - TRANSF. CONSTITUCIONAL - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO -
	109/104	03.002.12.361.1242.6033.3.3.90.32.00	IMPOSTOS VINC. EDUCAÇÃO - MANUTENÇÃO DOS
	136/104	03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00	CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) -
	136/103	03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00	MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) -
	136/000	03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00	MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - CONVENIO FNDE-PNAE - MERENDA
	147/120	03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00	ESCOLAR - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

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, 28 de outubro de 2024

Nelci Maria Martins de Queiróz

Secretária Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO II

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. O licitante convocado para apresentar **PROPOSTA REFERENTE AO ANEXO III** e os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, deverá entregar, no prazo máximo de **2 (DUAS) HORAS**, a contar da notificação, os quais devem ser enviados no sistema COMPRAS GOVERNAMENTAIS, quando requerido o Envio de Anexos, conforme estabelecido no presente Edital, **ASSIM COMO EVENTUAIS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA:**

1.1 Todos os licitantes deverão estar registrados no SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, disponível em <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf>, para efeito de cadastro unificado de licitantes.

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA:

1.2.1. Cédula de Identidade, no caso de pessoa física.

1.2.2. Registro comercial, no caso de empresa individual.

1.2.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

1.2.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício.

1.2.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Procuração do representante do fornecedor no procedimento de dispensa eletrônica, se for o caso.

1.2.6. 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 n. 7.775, de 2012, em se tratando de agricultor familiar.

1.2.7. 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 2009 (arts. 17 a 19 e 165), em se tratando de produtor rural.

1.2.8. Ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971, em se tratando de agricultor familiar.

1.2.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

1.2.10 Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo [XXXXXXXXXXXX] órgão competente nos termos da [XXXXX].

1.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

1.3.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**, conforme o caso;

1.3.2. **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

1.3.3. **Certificado de regularidade do FGTS**, emitido pela Caixa Econômica Federal;

1.3.4. CERTIDÕES DE REGULARIDADE:

1.3.4.1. FAZENDA FEDERAL (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias);

1.3.4.1. FAZENDA ESTADUAL do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre); e



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

1.3.4.2. FAZENDA MUNICIPAL do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

1.3.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011;

1.3.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos federais ou municipais 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;

1.4 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.4.1 O fornecedor deverá encaminhar:

1.4.1.1 para pessoa jurídica, CERTIDÃO NEGATIVA DE FEITOS SOBRE FALÊNCIA, CONCORDATA E RECUPERAÇÃO JUDICIAL, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1.5.1. O licitante deverá apresentar, no mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica de fornecimento para Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, que demonstre que o licitante forneceu ou está fornecendo objetos da mesma natureza ou similares ao da presente licitação de modo satisfatório, no âmbito de sua atividade econômica principal e/ou secundária, especificada no contrato social registrado na junta comercial competente.

1.5.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

1.5.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

1.5.4. Prova de atendimento aos requisitos ANVISA, previstos nos termos da RDC 27/2010.

1.5.5. Quando o atestado de capacidade de técnica for emitido por **pessoa jurídica de direito privado**, deverá ser apresentado, com **firma reconhecida em cartório** (acórdão 1847/2019 – TCE- PR).

OBS.: Valerá, para fins de garantia de veracidade do atestado, documento firmado mediante assinatura digital, cabendo a administração a possibilidade de realização de diligência, a posteriori, para averiguação de sua autenticidade.

1.6. DECLARAÇÕES:

1.6.1. DECLARAÇÃO UNIFICADA: Inexistência de fato impeditivo, não utilização de mão de obra de menores, declaração de atendimento à logística reversa dos produtos e declaração de reserva de cargos, **cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal** (ANEXO VI).

1.6.2. DECLARAÇÃO DO ANEXO V – LGPD.

1.6.3. Declaração escrita sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de **qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual**, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 (ANEXO IV).

Obs.: Poderão ser apresentadas no ato da assinatura do contrato.

1.7 CONDIÇÃO DE ME OU EPP, se for o caso:

1.7.1 De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, será assegurado



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

1.7.1.1 A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo fornecedor, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

1.8 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo de dispensa eletrônica convocar os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação.

1.9 Na hipótese do item 1.7.1, as microempresas, as empresas de pequeno porte e os microempreendedores individuais deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

1.10 Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

1.11 Todos os documentos apresentados deverão identificar o fornecedor, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o fornecedor for a matriz, ou da filial, quando o fornecedor for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO III

MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx

Ano: xxx

DADOS DO FORNECEDOR

Fornecedor:		Inscrição Estadual :	
CNPJ/CPF :			
Endereço :			
Bairro:			
CEP:		Cidade:	
Estado:			
Telefone:		Fax:	
e-mail:			
Banco:		Agência:	Conta-
corrente:			
PIX:			

Constitui objeto desta licitação: Aquisição de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEGUINDO A LEI DE Nº. 11.947/2.009 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES – PR** para atender às secretarias solicitantes.

1. Especificações técnicas:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND	QTD	VR UND	VALOR TOTAL
1.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 150G CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE COXÃO MOLE, SEM SAL E TEMPEROS. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18º C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE AGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (COXÃO MOLE); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	447429	KG	2265	R\$	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

2.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM CUBOS (2 CM X 2 CM) CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PALETA SEM OSSO, SEM SAL E TEMPEROS CORTADOS EM CUBOS DE 2 CM X 2 CM. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PALETA SEM OSSO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE AGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PALETA); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	447391	KG	2750	<u>RS</u>	R\$
3.	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA (PATINHO SEM GORDURA) - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PATINHO, SEM SAL E TEMPEROS. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE AGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PATINHO); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	447446	KG	2750	<u>RS</u>	R\$
4.	CACAU E PÓ NATURAL 100% - PESO MÍNIMO 200G CARACTERÍSTICA: PARCIALMENTE DESENGORDURADO, OBTIDO PELA PRESSÃO MECÂNICA DO LIQUOR DE CACAU E REFINAMENTO DA TORTA RESULTANTE ATÉ A OBTENÇÃO DE UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, NÃO CONTENDO ADITIVOS, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, PRODUZIDO CONFORME AS “BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO” E DE ACORDO COM AS LEIS BRASILEIRAS, VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 25G DE APROXIMADAMENTE: DE 3,7G DE CARBOIDRATO, 6,6G DE PROTEÍNA E 3,8G DE GORDURAS TOTAIS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE POLIETILENO OU DE PAPEL KRAFT, CONTENDO PESO MÍNIMO DE 200G. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA	463532	UND	4000	<u>RS</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).INGREDIENTES: CACAU EM PÓ PURO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ADITIVOS. PRODUTO ISENTO DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, PODENDO ESTAR INSERIDO EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
5.	OVO BRANCOS DE GALINHA GRANDE (CAIXA COM 12 UNID.) - 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,040 KG CADA UNIDADE) CARACTERÍSTICAS: TIPO GRANDE, FRESCOS, SELECIONADOS COM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA EM DÚZIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ATÓXICA RESISTENTE, 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 CONTENDO OS DIZERES TIPO COLONIAL, COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA, LAUDO E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	446618	DZ	8000	<u>R\$</u>	R\$
6.	CARNE DE FRANGO – SOBRECOXA COM OSSO, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS CADA SOBRECOXA, APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO, COR ROSADA, PRÓPRIA DO ALIMENTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ALGO SEMELHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DO ALIMENTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. ATENDER SEMPRE AS NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS DESSE TIPO DE ALIMENTO. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ STAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONTENDO OBRIGATORIAMENTE DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO. NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS POR POLIETILENO, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	447866	KG	6000	<u>R\$</u>	R\$
7.	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. 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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	464371	KG	2000	<u>R\$</u>	R\$
8.	ABACAXI PEROLA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,5 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. 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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	464374	UND	2000	<u>R\$</u>	R\$
9.	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	463751	KG	500	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	ESPÉCIE; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO; TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, 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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
10.	AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUMA EM PÓ) - PESO MÍNIMO 30G CARACTERÍSTICAS: AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) 100% NATURAL/PURO, ESPECIARIA SEM IMPUREZAS, SEM ADITIVOS, SEM APRESENTAR FORMAÇÃO DE GRUMOS, COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO ALIMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463857	PCT	800	<u>R\$</u>	R\$
11.	ACELGA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,8 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO. TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/02 E RDC 136/17 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/14. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463818	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
12.	ACHOCOLATADO EM PÓ COM VITAMINAS E MINERAIS - PESO MÍNIMO 400G INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO E PIROFOSFATO FÉRRICO), VITAMINAS (L-ÁCIDO ASCÓRBICO, NIACINAMIDA, RIBOFLAVINA, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, COLECALCIFEROL E CIANOCOBALAMINA), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463554	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
13.	ACHOCOLATADO EM PÓ COM VITAMINAS E MINERAIS DIET - PESO MÍNIMO 200G INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ, ALFARROBA EM PÓ, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS (CÁLCIO, VITAMINA C, VITAMINA PP, FERRO, VITAMINA E, ZINCO, VITAMINA B5, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA A, ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), SELÊNIO, VITAMINA D E VITAMINA B12), AROMATIZANTE, EDULCORANTES: ACESULFAME DE POTÁSSIO E SUCRALOSE E ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463535	UND	100	<u>R\$</u>	R\$
14.	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL PENEIRADO – PESO MÍNIMO 5KG CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463989	PCT	1500	<u>R\$</u>	R\$
15.	AÇÚCAR MASCADO - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463993	PCT	4000	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

16.	ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE STEVIA - PESO MÍNIMO 60ML INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTE GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONTER BICO DOSADOR, ATÓXICA, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 ANOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	295546	UND	50	<u>R\$</u>	R\$
17.	ADOÇANTE EM PÓ PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO - PESO MÍNIMO 70G SUBSTITUTO DE AÇÚCAR, PODENDO SER UTILIZADOS POR DIABÉTICOS. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTE GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 ANOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	368135	UND	50	<u>R\$</u>	R\$
18.	ALFACE CRESPA DE 1ª QUALIDADE (PESO 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. 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. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463832	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
19.	ALHO BRANCO GRAÚDO TIPO 1 DE CALIBRE 7 (PESO MÍNIMO 0,050 A 0,080 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463938	KG	800	<u>R\$</u>	R\$
20.	AMEIXA PRETA, SECA E SEM CAROÇO - PESO MÍNIMO 100G CARACTERÍSTICAS: AMEIXA, SECA, SEM CAROÇO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, DE 1ª QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS E AÇÚCAR, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, 100G DE PESO LÍQUIDO. ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. ISENTA DE GLÚTEN. COMPOSIÇÃO EM 100 G: CARBOIDRATOS (54 G), PROTEÍNAS (2,6 KG) E FIBRA ALIMENTAR (6 KG). PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	474374	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
21.	AMIDO DE MILHO - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. DEVE ESTAR SOB A FORMA DE PÓ E PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, ACIDEZ DE 2,5%, MÍNIMO DE 84% DE AMIDO E RESÍDUO MINERAL FIXO DE 0,2%, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 87,6G DE CARBOIDRATO, 0,3G DE PROTEÍNA E 0G DE LIPÍDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	459077	UND	600	<u>R\$</u>	R\$
22.	ARROZ POLIDO TIPO 1 - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO. SUBGRUPO: POLIDO. CLASSE: LONGO FINO. TIPO 1. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA – EMPAPAMENTO, SEM GLÚTEN, COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 50G DE APROXIMADAMENTE: 39G DE CARBOIDRATOS, 3,1G DE PROTEÍNAS E 0G DE GORDURAS TOTAIS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458904	PCT	3000	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
23.	ARROZ INTEGRAL - PESO MÍNIMO 1KG, OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: GRÃOS COMESTÍVEIS DE ARROZ INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: CLASSIFICAÇÃO: LONGO, FINO, TIPO 1, INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS OU PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA E RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	474371	PCT	500	<u>R\$</u>	R\$
24.	AVEIA EM FLOCOS FINOS - PESO MÍNIMO 200G CARACTERÍSTICAS: AVEIA LAMINADA EM FLOCOS FINOS, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ALÉRGICOS: CONTEM AVEIA. CONTEM GLÚTEN. DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGENS: CONTEENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	460501	UND	2000	<u>R\$</u>	R\$
25.	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, 100% ÓLEO DE OLIVA - PESO MÍNIMO 500ML CARACTERÍSTICAS: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, SEM ADIÇÃO DE ÓLEO DE SOJA. ACIDEZ MÁXIMA: 0,5%, NÃO CONTEM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM VIDRO ESCURO, COM TAMPAS DE ABERTURA MANUAL, COM MARCA REGISTRADA, CONTEENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463696	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
26.	BANANA NANICA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,8 KG CADA PENCA) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS: CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS; UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL; RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; MADURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	464380	KG	8000	<u>R\$</u>	R\$
27.	BANHA DE PORCO – PESO MÍNIMO 850KG SOB CARACTERÍSTICAS: GORDURA DE ORIGEM ANIMAL E EXTRAÍDA DE TECIDOS LIMPOS E SÃOS DOS SUÍNOS EM BOM ESTADO DE SAÚDE NO MOMENTO DO ABATE, SEM ADIÇÃO DE OUTRAS GORDURAS, TEMPERATURA AMBIENTE, APROXIMADAMENTE 25°C, A BANHA DEVE APRESENTAR-SE COMO UM COMPOSTO DE CONSISTÊNCIA PASTOSA, LISA, MACIA, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E COR BRANCO-MARFIM, E QUANDO AQUECIDA DE MODO LENTO, TRANSFORMAR-SE EM ÓLEO, COM ASPECTO LÍQUIDO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	17302	UND	200	<u>R\$</u>	R\$
28.	BATATA DOCE ROSADA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463753	KG	1000	<u>R\$</u>	R\$
29.	BATATA INGLESA LAVADA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463754	KG	8000	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
30.	BATATA SALSA – MANDIOQUINHA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,170 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS, LIVRES DE MACHUCADOS NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO; TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE; RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL; REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463760	KG	2000	<u>R\$</u>	R\$
31.	ESSÊNCIA ALIMENTÍCIA COMESTÍVEL DE BAUNILHA - PESO MÍNIMO 30ML CARACTERÍSTICAS: ÁGUA, ÁLCOOL ETÍLICO, BAUNILHA (VANILA) E ESTABILIZANTE. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 30 ML. FRASCO LACRADO CONTENDO: INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNPA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	461222	UND	2000	<u>R\$</u>	R\$
32.	BEBIDA DE SOJA DIVERSOS SABORES – (12UNID.X1L) CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM TETRA PACK OU TETRA BRICK ASSÉPTICA. INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, AROMATIZANTE, ESTABILIZANTE, VITAMINAS E EMULSIFICANTE. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, COLESTEROL E LACTOSE. DEVE APRESENTAR EMBALAGEM ÍNTEGRA, COLORAÇÃO ESPECÍFICA, CONSISTÊNCIA LÍQUIDA, ISENTA DE GRUMOS, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	389267	UND	500	<u>R\$</u>	R\$
33.	BETERRABA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,100 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS, LIVRES DE MACHUCADOS NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463767	KG	500	<u>R\$</u>	R\$
34.	BICARBONATO DE SÓDIO - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: BICARBONATO DE SÓDIO. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	271052	UND	600	<u>R\$</u>	R\$
35.	BISCOITO DE MAISENA INTEGRAL - PESO MÍNIMO 350G INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO), MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO) 0% GORDURA TRANS. NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	389172	PCT	4000	<u>R\$</u>	R\$
36.	BISCOITO DE POLVILHO - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: ÁGUA, POLVILHO, GORDURA DE PALMA, OVOS E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM OVOS. NÃO CONTÉM LACTOSE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 30G (APROXIMADAMENTE 30 BISCOITOS); VALOR ENERGÉTICO 145KCAL (7%), CARBOIDRATOS 23G (7%), PROTEÍNAS 0G (0%), GORDURAS TOTAIS 5,7G (10%), GORDURAS SATURADAS 2,3G (11%), GORDURAS TRANS 0G (**), FIBRA ALIMENTAR 0G (0%), SÓDIO 217MG (9%). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	240574	PCT	5000	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

37.	BISCOITO DOCE DIET – PESO MÍNIMO 140G DESCRIÇÃO: BISCOITO MAISENA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES E LACTOSE. ADOÇADO COM XILITOL, STEVIA E SUCRALOSE,,ZERO AÇÚCAR,,ZERO LACTOSE,,ZERO GORDURA TRANS,,FONTE DE 7 VITAMINAS (VITAMINAS A, D, B1, B2, B6, B12 E ÁCIDO FÓLICO),,,CONTÉM GLÚTEN,,**ALÉRGICOS**,,CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA,,PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA E CENTEIO.AÇÃO/ATIVOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CREME DE MILHO, SORBITOL, GORDURA VEGETAL, MALTODEXTRINA DE MILHO, POLIDEXTROSE, AMIDO DE MILHO, SAL REFINADO, MALTITOL, VITAMINAS D, B1 (TIAMINA), B3 (NIACINA), B5 (ÁCIDO PANTOTÊNICO) B6 (PIRIDOXINA), VITAMINA H (BIOTINA) E B12 (COBALAMINA), EDULCORANTES: NATURAIS XILITOL E GLICOSÍDEOS DE STEVIOL E ARTIFICIAL: SUCRALOSE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL DE CARAMELO, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	278924	PCT	300	<u>R\$</u>	R\$
38.	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS E SEM OVO - PESO MÍNIMO 80G. CARACTERÍSTICA: BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS E SEM OVO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ADITIVOS. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, LEITE DE COCO, FIBRA PSYLLIUM, FIBRA INULINA, FIBRA DE ACÁCIA, FÉCULA DE BATATA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, GOMA XANTANA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, ANTIOXIDANTE NATURAL EXTRATO DE ALECRIM E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LEITE E OVOS. COM VALOR NUTRICIONAL PARA A PORÇÃO DE 28G (3 BISCOITOS): 22G DE CARBOIDRATOS, 0,4G DE PROTEÍNA, 4G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 112G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	616984	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
39.	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL - PESO MÍNIMO 300G INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, XAROPE DE MALTOSE, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	308155	PCT	3000	<u>R\$</u>	R\$
40.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL/CEREAIS - PESO MÍNIMO 300G CARACTERÍSTICAS: CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FIBRA DE TRIGO, EXTRATO DE MALTE, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA, CORANTE CARAMELO, AROMATIZANTE, NÃO DEVE CONTER LACTOSE, CONTÉM GLÚTEN, NÃO DEVE CONTER OVOS NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 30G (7 UNIDADES) DE APROXIMADAMENTE: MÍNIMO DE 20G DE CARBOIDRATO, 3,5G DE PROTEÍNA E 3,9G DE GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO MÍNIMO DE 300 G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	232141	UND	4000	<u>R\$</u>	R\$
41.	BISCOITO SALGADO DIET - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: AMIDO MODIFICADO, FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE SOJA, SAL REFINADO,	232930	PCT	200	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	CARBONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES (HIDROXIPROPILMETILCELOULOSE, CARBOXIMETILCELOULOSE, ÉSTER DE ÁCIDO TARTÁRICO DI ACETILADO DE MONO E DIGLICERÍDEO, ÁCIDO GRAXOS VEGETAIS SATURADOS, GLICERINA BI-DESTILADA E LECITINA DE SOJA), REALÇADOR DE SABOR (AROMA DE LEVEDURA, AMIDO MODIFICADO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÁCIDO CÍTRICO), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PÍROFOSFATO DE SÓDIO), MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMATIZANTE E CORANTE NATURAL URUCUM. SEM GLÚTEN SEM AÇÚCAR. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06					
42.	BISCOITO SALGADO SEM LEITE, SEM GLÚTEN, SEM OVOS, SEM SOJA – PESO MÍNIMO 80G INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, GORDURA VEGETAL DE COCO, AÇÚCAR INVERTIDO, AROMA ARTIFICIAL, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO, SAL, LECITINA DE GIRASSOL. SEM GLÚTEN, SEM COLESTEROL, SEM LEITE, SEM OVOS, SEM SOJA. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	456468	PCT	1000	<u>R\$</u>	R\$
43.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA INTEGRAL SABORES DIVERSOS - PESO MÍNIMO 300G INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, CONTENDO GLÚTEN, NÃO DEVE CONTER OVOS NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 30G: 21G DE CARBOIDRATO, 1,9G DE PROTEÍNA E 3,9G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 300 g, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	316056	PCT	4000	<u>R\$</u>	R\$
44.	BRÓCOLIS 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,450 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E / OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO; TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE; RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL; REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463837	UND	2000	<u>R\$</u>	R\$
45.	CAMOMILA - PESO MÍNIMO 10G CARACTERIZAÇÃO: FLOR DE CAMOMILA, ERVA SECA PARA CHÁ. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E / OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	242775	PCT	400	<u>R\$</u>	R\$
46.	CANELA EM PÓ - PESO MÍNIMO 10G CARACTERÍSTICAS: CASCA DE CANELA MOÍDA, ALIMENTO COM CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E / OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463872	UND	400	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

47.	CANELA EM PAU (MEDINDO APROXIMADAMENTE 6 CM) - PESO MÍNIMO 10G CARACTERÍSTICAS: CASCA DE CANELA, ALIMENTO COM CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E / OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463873	UND	400	<u>RS</u>	R\$
48.	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1 – PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: CANJICA BRANCA. NÃO CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS: CLASSE BRANCA, GRUPO MISTURADO, SUBGRUPO DESPILICULADO, TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	463690	PCT	2000	<u>RS</u>	R\$
49.	CANJQUINHA DE MILHO - PESO MÍNIMO 500G CARACTERÍSTICAS: CLASSE AMARELO, SECO E DESOLHADO, TIPO 1, 100% MILHO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ISENTO DE MOFO E SUJIDADES, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	459072	PCT	800	<u>RS</u>	R\$
50.	CAQUI FUYU 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014. PREFERÊNCIA PARA ME, EPP E MEI LOCAL E REGIONAL – LEI COMPLEMENTAR 123/06	464386	KG	4000	<u>RS</u>	R\$
51.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM BIFE DE APROXIMADAMENTE 150G CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE COXÃO MOLE, SEM SAL E TEMPEROS. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (COXÃO MOLE); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.	447429	KG	4735	<u>RS</u>	R\$
52.	CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM CUBOS (2 CM X 2 CM) CONGELADA - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PALETA SEM OSSO, SEM SAL E TEMPEROS CORTADOS EM CUBOS DE 2 CM X 2 CM. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PALETA SEM OSSO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%.	447391	KG	4250	<u>RS</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PALETA); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.					
53.	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA (PATINHO SEM GORDURA) - EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. DESCRIÇÃO: CARNE DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PATINHO, SEM SAL E TEMPEROS. PROVENIENTE DO QUARTO BOVINO DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), MANIPULADA EM CONDIÇÕES DE HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, ADITIVOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, 15% DE PROTEÍNA. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR, A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER NO MÁXIMO 3%. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMAS TÉCNICA DE ALIMENTOS VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE NO MÁXIMO 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, ROTULADA REFORÇADA, TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DECLARAR MARCA; NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (PATINHO); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.	447446	KG	4250	R\$	R\$
54.	ARROZ POLIDO TIPO 1 - PESO MÍNIMO 5KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO. SUBGRUPO: POLIDO. CLASSE: LONGO FINO. TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA – EMPAPAMENTO, SEM GLÚTEN, COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 50G DE APROXIMADAMENTE: 39G DE CARBOIDRATOS, 3,1G DE PROTEÍNAS E 0G DE GORDURAS TOTAIS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458904	PCT	4000	R\$	R\$
55.	CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA - EMBALAGEM CONTENDO 1 KG CADA. CARACTERÍSTICAS: PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS CADA, APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO, COR ROSADA, PRÓPRIA DO ALIMENTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ALGO SEMELHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DO ALIMENTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. ATENDER SEMPRE AS NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS DESSE TIPO DE ALIMENTO. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ STAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONTENDO OBRIGATORIAMENTE DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO. OS	447619	KG	6000	R\$	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.					
56.	CARNE DE FRANGO – FILÉ DO PEITO SEM PELE E SEM OSSO DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 1KG. CARACTERÍSTICAS: PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS CADA FILÉ DO PEITO, APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO, COR ROSADA, PRÓPRIA DO ALIMENTO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ALGO SEMELHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DO ALIMENTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDADA OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. ATENDER SEMPRE AS NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS DESSE TIPO DE ALIMENTO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18° C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ STAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONTENDO OBRIGATORIAMENTE DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DEVERÃO SER PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADA, COM VISTORIA AUTORIZADA PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES, APRESENTAR CONDIÇÕES QUE CONSERVEM A QUALIDADE DO ALIMENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO ALIMENTO, CONGELAMENTO ADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, REGISTRO E LAUDO BROMATOLÓGICO.	447595	KG	5000	<u>R\$</u>	R\$
57.	CARNE DE PEIXE - FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHOS E SEM PELE CONGELADO, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 1KG. CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CADA FILÉ DEVERÁ APRESENTAR-SE NO TAMANHO MÉDIO, DE APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS CADA, 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 SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	448953	KG	5000	<u>R\$</u>	R\$
58.	CARNE SUÍNA – LOMBO CORTADO EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 150G SEM PELE E SEM OSSO, EMBALAGEM NA ENTREGA DEVE CONTER NO MÁXIMO 2KG. CARACTERÍSTICAS: CARNE SUÍNA, SEM PELE E SEM OSSO, RESFRIADA ATÉ 4°C. DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 2 KG, EMBALAGENS ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSOS (NERVOS). 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 SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	447520	KG	5000	<u>R\$</u>	R\$
59.	CEBOLA AMARELA GRAÚDA, EXTRA, CATEGORIA 1 - 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS, LIVRES DE MACHUCADOS NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO; TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE; RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL; REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463782	KG	6000	<u>R\$</u>	R\$
60.	CENOURA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,100 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS, LIVRES DE MACHUCADOS NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE; MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463770	KG	5000	<u>R\$</u>	R\$
61.	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO - PESO MÍNIMO 250G INGREDIENTES: FOLHAS E TALOS DE MATE TOSTADO (Ilex PARAGUARIENSIS ST. HIL.). CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM INTACTA COM AS DEVIDAS REFERÊNCIAS NUTRICIONAIS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	233886	UND	2000	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

62.	CHICÓRIA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,180 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS, LIVRES DE MACHUCADOS NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463821	UND	2000	<u>R\$</u>	R\$
63.	CHIA - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: SEMENTES DE CHIA PURA SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: SEMENTES EM SUA FORMA ÍNTEGRA, COM TEXTURA E COR PRÓPRIOS, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE VEDADA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE.	457585	UND	300	<u>R\$</u>	R\$
64.	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU SOLÚVEL - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: CACAU EM PÓ, CACAU EM PÓ LECITINADO E AÇÚCAR, 58% DE CARBOIDRATOS, 14% DE GORDURA, 20% DE PROTEÍNA E 3% DE ÁGUA. DEVENDO ESTAR NESTA ORDEM. ORIGINAL DO FABRICANTE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR FECHADA, ATÓXICA, SELO DE ACORDO COM OS ÓRGÃOS COMPETENTES, NÃO DEVE APRESENTAR PROBLEMAS NA HOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, FORMAÇÃO DE GRUMOS, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS E IMPUREZAS. CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO DO ALIMENTO. EMBALAGEM ÍNTEGRA COM AS DEVIDAS REFERÊNCIAS NUTRICIONAIS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	463547	UND	4000	<u>R\$</u>	R\$
65.	CHUCHU 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,280 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS, LIVRES DE MACHUCADOS NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE; APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA; UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463778	KG	4000	<u>R\$</u>	R\$
66.	COCO RALADO - PESO MÍNIMO DE 100G CARACTERÍSTICAS: ENTREGUE EM EMBALAGEM ALUMINIZADA. COCO RALADO, DESIDRATADO, PARCIALMENTE DESENGORDURADO, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR. DEVENDO ESTAR NESTA ORDEM. ORIGINAL DO FABRICANTE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR FECHADA, ATÓXICA, SELO DE ACORDO COM OS ÓRGÃOS COMPETENTES, NÃO DEVE APRESENTAR PROBLEMAS NA HOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, FORMAÇÃO DE GRUMOS, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS E IMPUREZAS. CHEIRO, COR E SABOR CARACTERÍSTICO DO ALIMENTO. EMBALAGEM ÍNTEGRA COM AS DEVIDAS REFERÊNCIAS NUTRICIONAIS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	421669	PCT	2000	<u>R\$</u>	R\$
67.	CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ DE 1ª QUALIDADE (COLORAU EM PÓ) - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: FUBÁ, SEMENTE DE URUCUM E ÓLEO VEGETAL. ALÉRGICOS: 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 SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	463937	PCT	500	<u>R\$</u>	R\$
68.	COOKIES INTEGRAIS VÁRIOS SABORES - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: O PRIMEIRO INGREDIENTE DA LISTA DE INGREDIENTES DEVE SER ALGUM GRÃO INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE ARROZ OU FARELO DE TRIGO OU GRANOLA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL), NÃO PODENDO SER AÇÚCAR OU XAROPE DE GLICOSE OU GLUCOSE O COMPONENTE DE MAIOR CONCENTRAÇÃO DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL, COM REEMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	480294	PCT	4000	<u>R\$</u>	R\$
69.	COOKIES SEM LEITE E SEM SOJA - PESO MÍNIMO DE 150G CARACTERÍSTICAS: 0% DE GORDURAS TRANS, RICA EM FIBRAS, NOS SABORES DE: INTEGRAL, SEM GLÚTEN, BAUNILHA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR MASCADO, ÓLEOS VEGETAIS, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GERMEM DE TRIGO, CANELA EM PÓ, CRAVO DA ÍNDIA, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO DE MONOCÁLCIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, ANTIOXIDANTE LECITINA DE GIRASSOL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE FRUTA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL, COM REEMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. ALÉRGICOS NÃO CONTÉM	616984	PCT	400	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	SOJA E LEITE.					
70.	COOKIES DIET INTEGRAL VÁRIOS SABORES - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: O PRIMEIRO INGREDIENTE DA LISTA DE INGREDIENTES DEVE SER ALGUM GRÃO INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE ARROZ OU FARELO DE TRIGO OU GRANOLA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL), NÃO PODENDO CONTER AÇÚCAR OU XAROPE DE GLICOSE OU GLUCOSE O COMPONENTE DE MAIOR CONCENTRAÇÃO DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL, COM REEMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	480294	PCT	200	<u>RS</u>	R\$
71.	COUVE FLOR 1º QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,700 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO. TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463831	UND	3000	<u>RS</u>	R\$
72.	CRAVO DA ÍNDIA - PESO MÍNIMO DE 10G. CARACTERÍSTICAS: ALIMENTO CONSTITUI POR BOTÕES FLORAIS, LIMPOS E SÃOS. DEVE APRESENTAR ASPECTO E COR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CHEIRO AROMÁTICO FORTE E CARACTERÍSTICO. SEM APRESENTAÇÃO DE SUJIDADES E CONTAMINAÇÕES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ÍNTEGRA, COM VEDAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	463892	UND	100	<u>RS</u>	R\$
73.	DIETA INFANTIL (FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES) PESO MÍNIMO - 800G INGREDIENTES: LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLEICO, ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO DE CANOLA E ÓLEO DE PALMA), LEITE DESNATADO*, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE*, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTO-OLIGOSACARÍDEOS E FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS), CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÓLEO DE PEIXE, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, CLORETO DE COLINA, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, TAURINA, CASEINATO DE CÁLCIO*, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, MIO-INOSITOL, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, GLUCONATO CÚPRICO, PALMITATO DE ASCORBILA, DL-ALFA TOCOFEROL, PALMITATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE CLORETO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, SULFATO DE MANGANÊS, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, IODATO DE POTÁSSIO, FITOMENADIONA, COLECALCIFEROL, D-BIOTINA, SELENITO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMINA, ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS E EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	435949	UND	500	<u>RS</u>	R\$
74.	DIETA INFANTIL (FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO DE 6 A 12 MESES) PESO MÍNIMO - 800G INGREDIENTES: LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLEICO, ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO DE CANOLA E ÓLEO DE PALMA), LEITE DESNATADO*, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE*, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTO-OLIGOSACARÍDEOS E FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS), CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÓLEO DE PEIXE, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, CLORETO DE COLINA, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, TAURINA, CASEINATO DE CÁLCIO*, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, MIO-INOSITOL, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, GLUCONATO CÚPRICO, PALMITATO DE ASCORBILA, DL-ALFA TOCOFEROL, PALMITATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE CLORETO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, SULFATO DE MANGANÊS, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, IODATO DE POTÁSSIO, FITOMENADIONA, COLECALCIFEROL, D-BIOTINA, SELENITO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMINA, ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS E EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	453663	UND	3000	<u>RS</u>	R\$
75.	DIETA INFANTIL (FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO 12 A 36 MESES) PESO MÍNIMO - 800G INGREDIENTES: LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLEICO, ÓLEO DE GIRASSOL, ÓLEO DE CANOLA E ÓLEO DE PALMA), LEITE DESNATADO*, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE*, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTO-OLIGOSACARÍDEOS E FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS), CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIBÁSICO, CLORETO DE POTÁSSIO, ÓLEO DE PEIXE, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, CLORETO DE COLINA, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, TAURINA, CASEINATO DE CÁLCIO*, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, MIO-INOSITOL, FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, GLUCONATO CÚPRICO, PALMITATO DE ASCORBILA, DL-ALFA TOCOFEROL, PALMITATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE CLORETO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, SULFATO DE MANGANÊS, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, IODATO DE POTÁSSIO, FITOMENADIONA, COLECALCIFEROL, D-BIOTINA, SELENITO DE SÓDIO, CIANOCOBALAMINA, ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS E EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	601400	UND	3000	<u>RS</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

76.	DIETA INFANTIL PARA ALÉRGICOS (FÓRMULA EM PÓ A BASE DE ARROZ DE 0 A 36 MESES) - PESO MÍNIMO 800G INDICAÇÃO: 0 A 36 MESES ASPECTO FÍSICO: PÓ USO: ENTERAL OU ORAL FONTE DE PROTEÍNA: PTN HIDROLISADA DE ARROZ COMPOSIÇÃO: MALTODEXTRINA, PROTEÍNA HIDROLISADA DE ARROZ*, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL DE PALMA, ÓLEO VEGETAL DE CANOLA, ÓLEO VEGETAL DE GIRASSOL, ÓLEO VEGETAL DE COCO, CITRATO TRIPOTÁSSICO, CLORETO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO MONOBÁSICO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, L-LISINA, SULFATO DE MAGNÉSIO, ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C), L-TRIPTOFANO, BITARTARATO DE COLINA, L-CISTINA, CITRATO TRISSÓDICO, DIFOSFATO FÉRRICO, NUCLEOTÍDEOS (CITIDINA, URIDINA, ADENOSINA, INOSINA, GUANOSINA), TAURINA, INOSITOL, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERIL (VITAMINA E), SULFATO DE ZINCO, L-CARNITINA, ACETATO DE RETINOL (VITAMINA A), NICOTINAMIDA (NIACINA), ÁCIDO PANTOTÊNICO, COLECALCIFEROL (VITAMINA D3), BIOTINA, CIANOCOBALAMINA (VITAMINA B12), SELENITO DE SÓDIO, RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), IODETO DE POTÁSSIO, CLORIDRATO DE TIAMINA (VITAMINA B1), FITOMENADIONA (VITAMINA K), ÁCIDO FÓLICO, HIDROCLORO DE PIRIDOXINA (VITAMINA B6), SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, DICITRATO TRICÁLCICO, EMULSIFICANTE ÉSTERES DE MONO E DIGLICÉRIDES DE ÁCIDOS GRAXOS COM ÁCIDO CÍTRICO (INS 472C), REGULADORES DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO (INS 525) E HIDRÓXIDO DE CÁLCIO (INS 526), ANTIOXIDANTE MISTURA CONCENTRADA DE TOCOFERÓIS (INS 306).	442688	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
77.	ERVA DOCE - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: ERVA-DOCE-NACIONAL (FOENICULUM VULGARE MILL.) – FRUTOS. NÃO CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS: ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	245189	UND	600	<u>R\$</u>	R\$
78.	ERVILHA - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: ERVILHA. CARACTERÍSTICAS: MÉDIA, SECA, NÃO EXCEDENDO 15% DE UMIDADE E 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E CEREAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTES, RESISTENTES E DEVIDAMENTE PRODUZIDO, EMBALADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464570	PCT	500	<u>R\$</u>	R\$
79.	ESPINAFRE 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO. TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 - ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463824	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
80.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - PESO MÍNIMO 1000G CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, COM NO MÍNIMO 20% DE SUBSTÂNCIA SECA E DE 18 A 20% DE BRIX, COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO, INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 8,9G DE CARBOIDRATO, 1,7G DE PROTEÍNA E 0,2G DE LÍPIDIO, EM EMBALAGEM METALIZADA OU TETRA PAK DE PESO MÍNIMO DE 1000 GRAMAS, ORIGINAL DO FABRICANTE, NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459670	UND	4000	<u>R\$</u>	R\$
81.	FARINHA DE MANDIOCA EM FLOCOS/BIJU - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA 100% NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458923	PCT	1000	<u>R\$</u>	R\$
82.	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE MILHO AMARELA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE DOCES E SALGADOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA. EMBALAGEM POLIETILENO TRANSPARENTE OU FILME BOPP + POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE LINEAR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459015	PCT	1000	<u>R\$</u>	R\$
83.	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ESPECIAL - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE	460263	PCT	4000	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
84.	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ESPECIAL - PESO MÍNIMO 5KG INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20% E COM TEOR MÁXIMO DE CINZAS DE 0,68%, COM NO MÍNIMO 6% DE GLÚTEN SECO, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 56,7G DE CARBOIDRATO, 14,5G DE PROTEÍNA E 2,8G DE LÍPIDIO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL DE 5KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	460263	PCT	3000	<u>RS</u>	R\$
85.	FARINHA SEM GLÚTEN - PESO MÍNIMO DE 1KG CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE MANDIOCA, FÉCULA DE BATATA, EMULSIFICANTE E471 E ESPESSANTE GOMA XANTANA. COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PARA A PORÇÃO DE 50G (1/3 DE XÍCARA): 41G DE CARBOIDRATOS, 2,2G DE PROTEÍNAS, 0,7G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICA, BEM VEDADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	343597	UND	100	<u>RS</u>	R\$
86.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - PESO MÍNIMO 1KG OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TIPO 1, OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. DEVE CONTER COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	460262	UND	300	<u>RS</u>	R\$
87.	FEIJÃO CARIOCA/CARIOQUINHA TIPO 1 - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FEIJÃO, CLASSE CORES, NOVO, TIPO 1, GRUPO 1 NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 60G: 11G DE PROTEÍNA, 1,2G DE LÍPIDIOS E 29G DE CARBOIDRATOS. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464553	PCT	8000	<u>RS</u>	R\$
88.	FERMENTO BIOLÓGICO SECO EM PÓ - PESO MÍNIMO 10G ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES. EMBALAGEM 10 GRAMAS.	481031	UND	600	<u>RS</u>	R\$
89.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - PESO MÍNIMO 100G INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO, BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÍCLICO E CARBONATO DE CÁLCIO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFEÇÃO DE BOLOS, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 41,6G DE CARBOIDRATO, 0G DE PROTEÍNA E 0G DE LÍPIDIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, CONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459586	UND	1200	<u>RS</u>	R\$
90.	FUBÁ DE MILHO - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CARACTERÍSTICAS: ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E ODORES ESTRANHOS, BOLOR E UMIDADE, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%, COM NO MÍNIMO 7% DE PROTEÍNA, COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTERIOR A COCÇÃO. INGREDIENTES: FUBÁ, FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 78,9G DE CARBOIDRATO, 7,2G DE PROTEÍNA E 0,4G DE LÍPIDIO, EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459012	PCT	3000	<u>RS</u>	R\$
91.	GENGIBRE - IN NATURA (PESO MÍNIMO 150 GRAMAS CADA UNIDADE) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: DE 1ª QUALIDADE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTOS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERIDOS À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E	463900	KG	200	<u>RS</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	SABORES ESTRANHOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM ELETRÔNICA					
92.	GERGELIM BRANCO INTEGRAL - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: SEMENTES DE GERGELIM DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA SÃ, LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA OU FERMENTADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. ACONDICIONAMENTO EM SACO DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	373203	PCT	400	<u>RS</u>	R\$
93.	GOIABA VERMELHA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUIJIDADES, 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 SUPOORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464392	KG	4000	<u>RS</u>	R\$
94.	GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: AVEIA EM FLOCOS, FLAKES (CANJIQUEINHA DE MILHO NÃO TRANSGÊNICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AVEIA EM FLOCOS, FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FARINHA DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, FIBRA DE TRIGO E MALTODEXTRINA), FLOCOS DE MILHO NÃO TRANSGÊNICO, UVAS-PASSAS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, FLOCOS DE ARROZ, COCO GRANULADO, SEMENTE DE GERGELIM, GÉRME DE TRIGO, SEMENTE DE GIRASSOL, AMARANTO EM GRÃOS EXPANDIDO, QUINOA EM GRÃOS EXPANDIDA, FIBRA DE TRIGO, SEMENTE DE LINHAÇA MARROM, OLEÍNA DE PALMA, ANTIOXIDANTES (LECITINA DE SOJA, ÁCIDO CÍTRICO, BHT E BHA). SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E CORANTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	444323	UND	4000	<u>RS</u>	R\$
95.	GRÃO DE BICO - PESO MÍNIMO 500G CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA SÃ, LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA OU FERMENTADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15% POR PESO. ACONDICIONAMENTO EM SACO DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464569	PCT	600	<u>RS</u>	R\$
96.	HORTELÃ - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: HORTELÃ (MENTHA PIPERITA L.) FOLHAS E RAMOS DESIDRATADO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	242774	PCT	500	<u>RS</u>	R\$
97.	INHAME 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,100 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNS, LIVRES DE MACHUCADOS NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS DA ESPÉCIE. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463789	KG	2000	<u>RS</u>	R\$
98.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - PESO MÍNIMO 140G INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO VIVO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE CORANTES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O IOGURTE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUIJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, COM ALTA CREMOSIDADE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPA, E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, SIP OU SIF.	446701	UND	6000	<u>RS</u>	R\$
99.	IOGURTE VEGANO NATURAL INTEGRAL (SEM LEITE E SEM SOJA) - PESO MÍNIMO 140G INGREDIENTES: LEITE DE VEGETAL, FERMENTO VIVO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE CORANTES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: O IOGURTE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUIJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, COM ALTA CREMOSIDADE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTACTA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPA, E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, SIP OU SIF.	447138	UND	1000	<u>RS</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

100.	IOGURTE DIVERSOS SABORES - PESO MÍNIMO 900ML DESCRIÇÃO: LEITE PASTEURIZADO O E/OU EM PÓ RECONSTITUÍDO, POLPA DE FRUTAS, ESTABILIZANTE, CARAMELO I E IV, AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, FERMENTO LÁCTEO, EDULCORANTES DE GELATINA E/OU ADITIVOS COSMÉTICOS. TEOR GORDURA: INTEGRAL, SABOR: SORTIDOS, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA. CARACTERÍSTICAS: CONSISTÊNCIA CREMOSA OU LÍQUIDA, ACONDICIONADA EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD). INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE PASTEURIZADO; SORO DE QUELHO PASTEURIZADO E DESNATADO, POLPA DE FRUTA, FERMENTO LÁCTEO, PODE CONTER CEREAIS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	446706	UND	4000	<u>R\$</u>	R\$
101.	IOGURTE VEGANO (SEM LEITE E SEM SOJA) - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: LEITE DE VEGETAL, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, AROMA NATURAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO), FOSFATO TRICÁLCICO, FIBRA SOLÚVEL, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, FERMENTO, BIFIDOBACTERIUM ANIMAIS SUBSP. LACTIS, BB-12® E CORANTE BETERRABA. VALORES NUTRICIONAIS EM 100G: VALOR ENERGÉTICO 69G, CARBOIDRATOS 11G, AÇÚCARES TOTAIS 7,3G, PROTEÍNAS 0,1G, GORDURAS TOTAIS 2,6G, FIBRAS ALIMENTARES 0,4G, CÁLCIO 151MG E SÓDIO 7,4MG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	446707	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
102.	LARANJA PÊRA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464393	KG	4000	<u>R\$</u>	R\$
103.	LEITE DE SOJA COM TAMPÃO DE ROSCA (12UNID. X 1L) - CAIXA INGREDIENTES: ÁGUA; GRÃOS DE SOJA; AÇÚCAR ANVERTIDO; MINERAIS CÁLCIO E AFINCO; AÇÚCAR; SAL; VITAMINAS E; B2; B6; A; ACIDO FÓLICO; D E B12; ESTABILIZANTES CITRATO TRISSODICO; GOMA GELANA E GOMA XANTANA; AROMATIZANTE; EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E EDULCORANTE SUCRALOSE. EMBALAGEM TETRA PAK, CONTENDO A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, VALIDADE, NOME DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	331954	UND	200	<u>R\$</u>	R\$
104.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - PESO MÍNIMO 1KG CARACTERÍSTICAS: PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL. COMPOSTO 100% DE LEITE. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SORO E ADITIVOS ALIMENTARES. APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVENDO TER BOA SOLUBILIDADE, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 38,2G DE CARBOIDRATO, 26,4G DE PROTEÍNA E 27,5G DE LÍPIDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	446019	PCT	4000	<u>R\$</u>	R\$
105.	LEITE INTEGRAL UHT COM TAMPÃO DE ROSCA, CAIXA CONTENDO 12 UNIDADES DE 1 LITRO INGREDIENTES: LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/UT (ULTRA HIGH TEMPERATURA/ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, TIPO TETRA PACK, COM VOLUME DE 1 (UM) LITRO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: CARBOIDRATOS, 9,0 G; PROTEÍNAS, 6,0 G; GORDURAS TOTAIS, 6,0 G; GORDURAS SATURADAS, 3,6G. PASSADO PELO PROCESSO DE TRATAMENTO UHT/UT, QUE CONSISTE EM RÁPIDO AQUECIMENTO COM POSTERIOR RESFRIAMENTO DO PRODUTO. EMBALAGENS DEVERÃO CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, MARCA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGENS DEVERÃO SER FORNECIDAS EM INVÓLUCROS, CAIXAS OU FARDOS COM CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 12 UNIDADES DE UMA SÓ VEZ, ASSÉPTICAS, IMPERMEÁVEIS A LUZ, AR E GERMES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. COM VALIDADE NA DATA DE FABRICAÇÃO DE 120 DIAS E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	445995	CX	2000	<u>R\$</u>	R\$
106.	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL - 1L. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, TIPO B. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUIDO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OPACA, PASTEURIZADO (TRATAMENTO TÉRMICO QUE VISA ELIMINAR BACTÉRIAS PATOGENICAS DO LEITE – PROCESSO QUE ELEVA O LEITE A 75° C POR 15 – 20”), PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL QUE DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO POR POSSUIR VIDA ÚTIL LIMITADA POR AÇÃO MICROBIANA. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA.	446003	UND	10000	<u>R\$</u>	R\$
107.	LEITE ZERO LACTOSE COM TAMPÃO DE ROSCA (12UNID.X1L) - CAIXA INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C), MINERAIS (FERRO E ZINCO), MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL : CARBOIDRATOS, 9,2 G ; PROTEÍNAS, 6,2 G ; GORDURAS TOTAIS, 2,4 G; GORDURAS SATURADAS,	445998	UND	20	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	1.4G. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. ENVASADO EM EMBALAGENS TETRA PAK. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
108.	LEITE VEGETAL COM TAMPA DE ROSCA (AVEIA, COCO, CASTANHAS, ARROZ) - (12UNID.X1L) CAIXA BEBIDA DE ORIGEM VEGETAL, ISENTA DE GLÚTEN, LEITE E DERIVADOS DE LEITE, SOJA E OUTROS ALÉRGICOS. LÍQUIDO, SABOR ORIGINAL. O PREPARO DEVE SER FEITO COM INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE 1ª QUALIDADE, CONTEUDO: ARROZ, CÁLCIO, FIBRA NATURAL SOLÚVEL INULINA, AROMA NATURAL E ESPESANTE NATURAL GOMA XANTANA, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 200ML DE APROXIMADAMENTE: 0,9G DE PROTEÍNA, 0G DE LIPÍDIOS E 6,3G DE CARBOIDRATOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1L, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE TETRA PAK DE 1L, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS E LOTE, ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	460842	CX	300	<u>R\$</u>	R\$
109.	LENTILHA - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: LENTILHA. CARACTERÍSTICAS: MÉDIA, SECA, NÃO EXCEDENDO 15% DE UMIDADE E 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO), 14,88 Kcal; CARBOIDRATOS LÍQUIDOS, 1,34 G; CARBOIDRATOS, 2,61 G; PROTEÍNAS, 1,01G. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E CEREAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTES, RESISTENTES E DEVIDAMENTE PRODUZIDO, EMBALADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	464574	PCT	800	<u>R\$</u>	R\$
110.	LIMÃO TAHITI 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464398	KG	3000	<u>R\$</u>	R\$
111.	LOURO - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: FOLHA DE LOURO. CARACTERÍSTICAS: DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS Sãs, LIMPAS E SECAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO.	463904	UND	400	<u>R\$</u>	R\$
112.	MAÇÃ FUJI 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 - ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464401	KG	8000	<u>R\$</u>	R\$
113.	MACARRÃO ESPAGUETE FINO Nº 8 - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE FINO. VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 80G DE APROXIMADAMENTE: 59G DE CARBOIDRATO, 8,4G DE PROTEÍNA E 1,1G DE LIPÍDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE PLÁSTICOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458951	PCT	3000	<u>R\$</u>	R\$
114.	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (AVE MARIA, ARGOLA, ARGOLINHA, CONCHINHA) - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 72G DE CARBOIDRATO, 12,8G DE PROTEÍNA E 4,6G DE LIPÍDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458963	PCT	4000	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

115.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SÊMOLA E VITAMINAS TIPO PARAFUSO (FÚSIL). VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 100G DE APROXIMADAMENTE: 72G DE CARBOIDRATO, 12,8G DE PROTEÍNA E 4,6G DE LIPÍDIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS, FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO BEM VEDADO, EM EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	458980	PCT	4000	<u>R\$</u>	R\$
116.	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS E SEM GLÚTEN - PESO MÍNIMO 500G , OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, CORANTES NATURAIS CÚRCUMA, URUCUM E EMULSIFICANTE E471 (DESCRIÇÃO REFERENTE À ISENÇÃO DE GLÚTEN E OVOS EM DESTAQUE). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: PRODUTO NÃO FERMENTADO. VALOR NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 80G (1/2 DE XÍCARA). QUANTIDADE POR PORÇÃO VALOR ENERGÉTICO, 284 KCAL. CARBOIDRATOS, 63 G. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS, MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. O MACARRÃO AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	480340	PCT	500	<u>R\$</u>	R\$
117.	MACARRÃO INTEGRAL- PESO MÍNIMO 500G OBS.: PRODUTO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS). INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 80G: CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO), 258 KCAL; CARBOIDRATOS, 59G; PROTEÍNAS, 6,0G E GORDURAS TOTAIS 1,5G.. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: PRODUTO NÃO FERMENTADO. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS, MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. O MACARRÃO AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇO. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	458988	PCT	2000	<u>R\$</u>	R\$
118.	MAMÃO FORMOSA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,5 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464405	KG	6000	<u>R\$</u>	R\$
119.	MANGA TOMMY 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,400 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464406	KG	4000	<u>R\$</u>	R\$
120.	MANJERICÃO DESIDRATADO - PESO MÍNIMO 10G INGREDIENTES: MANJERICÃO. CARACTERÍSTICAS: FOLHAS VERDES, FRESCAS, COM ASPECTO DE COR E CHEIRO DE SABOR PRÓPRIO, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO, ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	463908	UND	600	<u>R\$</u>	R\$
121.	MANTEIGA EXTRA COM SAL - PESO MÍNIMO 500G DESCRIÇÃO GERAL: PRODUTO OBTIDO DO CREME DE LEITE (NATA), PADRONIZADO, PASTEURIZADO, MATURADO, ADICIONADO CLORETO DE SÓDIO (SAL). INGREDIENTES: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO (SAL) E CORANTE NATURAL DE URUCUM INS 160 B. TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO 10G/1COLHER DE SOPA RASA): CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO) 71 KCAL; CARBOIDRATOS 0 G; PROTEÍNAS 0,27 G. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTEM GLUTEN E CONTEM LACTOSE. ARMAZENAGEM: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO. APÓS ABERTA, REMOVER O PRODUTO DA LATA, MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM ATÉ 10 DIAS.	446384	UND	4000	<u>R\$</u>	R\$
122.	MANTEIGA DE COCO - PESO MÍNIMO 200G DESCRIÇÃO GERAL: PRODUTO OBTIDO DA GORDURA/ÓLEO DE COCO, PADRONIZADO, PASTEURIZADO, MATURADO, ADICIONADO CORANTE EXTRATO NATURAL DE CAROTENO. INGREDIENTES: GORDURA/ÓLEO DE COCO, CORANTE EXTRATO NATURAL DE CAROTENO, SAL, AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL DE	478821	UND	400	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	MANTEIGA E SEQUESTRADO ACIDO CÍTRICO. TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO 10G/1COLHER DE SOPA RASA): CALORIAS (VALOR ENERGÉTICO) 85 KCAL; CARBOIDRATOS 0 G; PROTEÍNAS 9,4 G. NÃO CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ARMAZENAGEM: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO. APÓS ABERTA, CONSUMIR EM ATÉ 10 DIAS.					
123.	MELANCIA 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 10 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 27/10 – ANVISA/MS (ALIMENTOS /EMBALAGENS ISENTOS DE REGISTRO SANITÁRIO), RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE).	464418	KG	4000	R\$	R\$
124.	MELÃO AMARELO TIPO 5 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 1,5 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464422	KG	4000	R\$	R\$
125.	MORANGO CUMBUCUA COM PESO MÍNIMO 250G CARACTERIZAÇÃO: FRUTA DE BOA QUALIDADE, IN NATURA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: PRÓPRIAS. APARÊNCIA: SEM DANOS A SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TEXTURA, COR, AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA/MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 – ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464328	UND	3000	R\$	R\$
126.	NATA - PESO MÍNIMO 300G CARACTERÍSTICAS: CREME DE LEITE FRESCO, CONTENDO NO MÍNIMO 45% DE GORDURA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE APROXIMADAMENTE: VALOR ENERGÉTICO 61KCAL, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 6,8G. EM SUA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE, POTES COM PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. EMBALAGEM: CONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	446536	UND	2000	R\$	R\$
127.	ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO - PESO MÍNIMO 900ML 100% NATURAL INGREDIENTES: ÓLEO DE GIRASSOL, ANTIOXIDANTES: TBHQ (TERCBUTILHIDROQUINONA) E ÁCIDO CÍTRICO 100% NATURAL. NÃO DEVE CONTER TRAÇOS DE SOJA, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO FORTE E INTENSO, NEM MISTURA DE OUTROS ÓLEOS VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 13ML DE APROXIMADAMENTE: 0G DE CARBOIDRATO, 0G DE PROTEÍNA, 12G DE LÍPIDIO E ÔMEGA 6 (ÁCIDO LINOLEICO) 5,3G. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: CONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	463691	UND	500	R\$	R\$
128.	ÓLEO DE SOJA REFINADO - PESO MÍNIMO 900ML 100% NATURAL INGREDIENTES: ÓLEO REFINADO DE SOJA E ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 13ML DE APROXIMADAMENTE: 0G DE CARBOIDRATO, 0G DE PROTEÍNA E 12G DE LÍPIDIO. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO EMBALAGEM: CONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	463692	UND	6000	R\$	R\$
129.	ORÉGANO DESIDRATADO - PESO MÍNIMO 100G CARACTERÍSTICAS: ORÉGANO DESIDRATADO COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	463916	PCT	500	R\$	R\$
130.	PÁPRICA DOCE - EMBALAGEM PESO MÍNIMO 50G. INGREDIENTES: PIMENTÃO DOCE SECO E MOÍDO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COM TEXTURA, COR, SABOR, AROMA E COR	463918	UND	1000	R\$	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

	PRÓPRIOS, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE VEDADA. EXIGÊNCIAS DE ENTREGA: VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.					
131.	PÊRA PORTUGUESA 1ª QUALIDADE (PESO 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 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464428	KG	6000	<u>R\$</u>	R\$
132.	POLVILHO AZEDO - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: POLVILHO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	459080	PCT	800	<u>R\$</u>	R\$
133.	POLVILHO DOCE - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: POLVILHO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	462474	PCT	800	<u>R\$</u>	R\$
134.	QUEIJO TIPO MUÇARELA VEGETAL EM PEDAÇO (SEM LEITE) DE 1ª QUALIDADE CARACTERÍSTICAS: PRODUTO ELABORADO LEITE DE VEGETAL, ÓLEO DE GIRASSOL, AMIDO DE BATATA, ÓLEO DE COCO PALMISTE, POLVILHO DOCE, SAL MARINHO, EXTRATO DE LEVEDURA, GOMA CARRAGENA, ÁCIDO LÁCTICO (OBTIDO POR FERMENTAÇÃO DE CANA DE AÇÚCAR), FOSFATO TRICÁLCICO, GOMA XANTANA E CORANTE NATURAL URUCUM. COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 15G DE APROXIMADAMENTE: 2,8G DE CARBOIDRATO, 0,1G DE PROTEÍNA E 3,9G DE LÍPIDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	446635	KG	200	<u>R\$</u>	R\$
135.	QUEIJO TIPO MUÇARELA EM PEDAÇO DE 1ª QUALIDADE CARACTERÍSTICAS: PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMIDURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁXIMA DE 58% E QUANTIDADE MÍNIMA DE 28% DE LÍPIDIOS, INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E SAL, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 18G DE APROXIMADAMENTE: 0G DE CARBOIDRATO, 5G DE PROTEÍNA E 5G DE LÍPIDIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	446633	KG	1000	<u>R\$</u>	R\$
136.	REPOLHO MÉDIO 1ª QUALIDADE (PESO MÍNIMO 0,7 KG CADA UNIDADE) CARACTERIZAÇÃO: DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES DE VEGETAIS GENUÍNOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: SEREM FRESCAS. APARÊNCIA: SEM DANOS À SUPERFÍCIE E / OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO. TEXTURA, COR E AROMA: PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE: AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. UMIDADE: ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463839	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
137.	RÚCULA 1ª QUALIDADE (PESO 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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463826	UND	1000	<u>R\$</u>	R\$
138.	SAL REFINADO EXTRA IODADO (CLORETO DE POTÁSSIO) - PESO MÍNIMO 1KG INGREDIENTES: SAL REFINADO EXTRA IODADO DE POTÁSSIO, ANTITUMECANTES, FERROCIANETO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE SILÍCIO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	448219	PCT	3000	<u>R\$</u>	R\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

139.	TANGERINA PONCÁ 1ª QUALIDADE (PESO 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, SUIJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS. UMIDADE: ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS: EM ATENDIMENTOS AOS REQUISITOS DAS MONOGRAFIAS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. MATURAÇÃO: TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	464436	KG	5000	R\$	R\$
140.	TOMATE RASTEIRO 1ª QUALIDADE (PESO 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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	474918	KG	1000	R\$	R\$
141.	TRIGO DE QUIBE - PESO MÍNIMO 500G INGREDIENTES: TRIGO PARA QUIBE. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO OBTIDO DO GRÃO DE TRIGO SÃO E LIMPO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. GRANULAÇÃO FINA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUIJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 33 (NORMAS TÉCNICAS PARA CEREJAS – DECRETO Nº 12486 DE 20/10/78). NA EMBALAGEM DEVEM CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	326330	PCT	600	R\$	R\$
142.	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES - PESO MÍNIMO DE 100G CARACTERÍSTICAS: COMPOSTO 100% DE UVA PASSA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 100G, RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.	464883	UND	1000	R\$	R\$
143.	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. REFERÊNCIAS: RDC 272/05 – ANVISA /MS (CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE), RDC 259/2002 E RDC 136/2017 - ANVISA/MS (ROTULAGEM DE ALIMENTOS), RESOLUÇÃO SESA 748/2014.	463814	KG	1000	R\$	R\$
144.	VINAGRE DE MAÇÃ ACIDEZ APROXIMADO 4 % - PESO MÍNIMO 750ML CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ, ÁGUA E CONSERVANTE INS224.. ACIDEZ APROXIMADA 4,0%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES. SEM CORANTES E/OU ADITIVOS QUÍMICOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	217094	UND	1000	R\$	R\$
VALOR TOTAL: R\$						

2. A validade MÍNIMA da proposta SERÁ de 90 (noventa) dias.

3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade e, inclusive, pelo seu transporte. Constatado qualquer problema, cabe ao Contratado efetuar a troca do produto nos termos do Edital e da legislação vigente.

4. O preço unitário estimado para o objeto encontra-se com a carga tributária completa. Nas operações previstas com algum tipo de isenção, na proposta de preço, o valor não pode ser maior do que o máximo UNITÁRIO estimado para o item.

4.1 as empresas beneficiárias de isenção tributária deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

4.2 para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 4 e que participar da licitação com o preço desonerado, a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital.

5. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.

6. O arrematante DECLARA que, para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega desta proposta.

Local e data

Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO IV

MODELO DE PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) Pregão Eletrônico n.º XXXX/XXXX, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de fornecimento, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

OUTORGANTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021, em especial:

1.1 Não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe 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.

1.2. Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Local e data.

Nome do representante legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO VI

LOCAIS DE ENTREGA

ÓRGÃO/ENTIDADE
Local de Entrega: CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA
Responsável pelo Recebimento: CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA
Telefone: CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA
Horário de Funcionamento: CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO VII

MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [XXXXXXXXXX]

MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES, pessoa jurídica de direito público interno, com sede a Rua Frei Rafael Proner nº 1457 Centro, nesta cidade de Bandeirantes, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob o nº 76.235.753/0001-48, neste ato representado pelo Prefeito Municipal o Sr. **JAELOSON RAMALHO MATA**, inscrito no CPF n.º 486.661.579-68, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº XXX/20XX e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. XXX/20XX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1 OBJETO:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEGUINDO A LEI DE Nº. 11.947/2.009 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES – PR conforme descrito no Termo de Referência.

TABELA DE ITENS VENCIDOS:

2. FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º [XXXXXXXXXX], objeto do processo administrativo n.º [XXXXXXXXXX], com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Município n.º [XXXXXXXXXX], de [XXXXXXXXXX] e conforme ato de autorização nas fls. [XXXXX] deste processo.

3. FORMA DE FORNECIMENTO:

- 3.1. O prazo de entrega dos bens é de 5 (**cinco**) dias, contados a partir do envio de solicitação de empenho ao fornecedor, onde constará o local a ser realizado a entrega, quantidades de cada um dos itens e os horários.
- 3.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (**dois**) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 3.3. As parcelas deverão ser entregues em conformidade com as necessidades de cada unidade escolar, elas serão apresentadas nos pedidos empenhados e enviados pelo setor competente.
- 3.4. Os bens obrigatoriamente deverão ser entregues nos seguintes endereços:

Escola Municipal Diógenes E. P. de Vasconcelos:

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

Escola Municipal Lêda de Lima Canário:

R. São Paulo, 1574 – Centro.

Escola Municipal Maria de Lourdes Guedes Mendes:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

Escola Municipal Santa Terezinha:

R. dos Expedicionários, 270 - Vila Moretti.

Escola Municipal Yukiti Matida:

R. Sebastião do Nascimento, 146. Antigo SESC

Escola Municipal Maria Inês Speer Faria:

R. João Francisco Ferreira, 254 – Centro.

Escola Municipal Zulmira de Albuquerque:

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

Escola Municipal Moacyr Castanho:

R. Pref. Agenor Ferreira dos Santos, 850 – Bairro Huberto Teixeira I.

Escola Rural Municipal Riciere Ormenezze:

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

Escola Rural Municipal Felipe de Almeida Campos:

R. Padre Bento, s/n - Distrito Nossa Sra. da Candelária

Escola Rural Municipal Hestuco Kawasaky

R. Vereador Eli Arantes Pereira, s/n Bairro Bela Vista.

APAE - Pequeno Príncipe:

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

Centro Municipal de Educação Infantil Rotary:

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

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

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

Centro Municipal de Educação Infantil Yoricide Miyoshi

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

Centro Municipal de Educação Infantil Tei Matida

R. Sussumi Tanaka, 13 - Bairro Bela Vista.

Centro Municipal de Educação Infantil Paulo Meneghel

R. Piracicaba, 385 - Vila Maria.

Centro Municipal de Educação Infantil Dr. Bezerra de Menezes

R. Francisca Alves Morilha, 605 - Vila IBC.

Centro Municipal de Educação Infantil Santa Rita de Cassia

R. Eurípedes Rodrigues, 403 – Centro.

Centro Municipal de Educação Infantil Maria Alzira de Souza Trindade:

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

3.4.1. Na entrega serão verificadas as especificações conforme descrição dos itens constantes nas documentações e legislações vigentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

3.4.2. A CONTRATADA é inteiramente responsável pela qualidade do produto. Será rejeitado no recebimento o objeto fornecido com as especificações diferentes aos constantes da Proposta, as quais devem ser observadas quando da elaboração de termo de referência.

3.4.3. Todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto, correrão por conta exclusiva da CONTRATADA.

3.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.

3.6. Os gêneros alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas.

3.7. Os alimentos devem ser livres de contaminação microbiológica, química e física, isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros.

3.8. Os gêneros alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações.

3.9. As informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos gêneros alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a administração pública faça averiguações quando necessário.

3.10. Substituir os Gêneros Alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 2 (dois) dias, contado a partir da solicitação.

3.11. Os alimentos fracionados, estes devem estar acondicionado em embalagens próprias e/ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades.

3.12. TODOS OS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS deverão: apresentar a composição nutricional, identificar o valor nutricional por porção, identificar o percentual mínimo do nutriente do produtos, destacar restrições ou isenção de um ou mais nutriente ou ingrediente na composição, indicar os nutrientes da composição, em caso de fortificação, destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente, data de fabricação, data de validade e lote, registro do órgão de inspeção sanitária (quando for necessário), embalagens integrais, informar a unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.), indicar a necessidade de dupla embalagem quando for necessário.

3.13. TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS E PECULIARES: cor, tamanho, textura, aroma, aparência, outros.

Garantia, manutenção e assistência técnica

3.6. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

3.7. Na presente contratação não se aplica.

4. PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

4.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:

4.2 O valor total do contrato é de R\$ **XXXXXXXX** (**VALOR POR EXTENSO**).



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

4.3 No preço pactuado estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

5. DO REAJUSTE.

5.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice INPC, IPCA ou outro que apresente mais vantajosidade para a administração pública, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

5.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado, materializado através da Análise Crítica de Preços (justificativa à pesquisa de preços do artigo 368 do Decreto Municipal 3.537/2023), ou documento equivalente, apresentado pela secretaria solicitante.

5.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

5.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

5.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

5.4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

6. A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

6.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 6.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 3.537/2023.

6.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 6.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 3.537/2023.

6.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

6.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO:

OBS.: CONFORME ITEM 3. FORMA DE FORNECIMENTO

8 FONTE DE RECURSOS:

8.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

SECRETARIAS	DESPESA/ FONTE	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO	082/103	03.002.12.361.1219.6032.3.3.90.32.00	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO - TRANSF. CONSTITUCIONAL - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO - IMPOSTOS VINC. EDUCAÇÃO - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - CONVENIO FNDE-PNAE - MERENDA ESCOLAR - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
	109/104	03.002.12.361.1242.6033.3.3.90.32.00	
	136/104	03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00	
	136/103	03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00	
	136/000	03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00	
	147/120	03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00	



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

9. VIGÊNCIA:

9.1 O contrato terá vigência de **365 (trezentos e sessenta e cinco dias)**, contados de / / a / / , podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

10.1.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

10.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.1.4 comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.1.5 indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

10.1.6 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.7 manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, conforme legislação vigente;

10.1.8 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.9 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.9.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.9.2 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.9.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

10.1.10. cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

10.1.11. adotar as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:

10.1.11.1 Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;

10.1.11.2 Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

10.1.11.3 Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

10.1.11.4 Os bens não conterão substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (*Restriction of Certain Hazardous Substances*), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

10.1.12. Adotar práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

10.1.13. apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.2.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

10.2.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

10.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

10.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

11. FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação da regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

11.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente

11.3 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

11.3.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

11.4 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

12.1.1. Considerando ser o objeto de remessa única, sendo que a Licitante deverá fornecer todos os itens, acondicionados para a entrega, no prazo estipulado neste Contrato e no Termo de Referência.

13. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

13.1. Serão aplicadas as regras da garantia legal dos bens a serem adquiridos.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 3.537/2023, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

14.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

- a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto n.º 3.537/2023;
- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto n.º 3.537/2023;
- c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto n.º 3.537/2023;

14.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto n.º 3.537/2023

14.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública municipal, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratado.

14.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

14.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

14.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 3.537/2023.

14.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 3.537/2023.

14.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Município de Bandeirantes.

14.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no TCE-PR.

14.10 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública municipal.

15. CASOS DE EXTINÇÃO:

15.1 O presente instrumento poderá ser extinto:

15.1.1 por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

15.1.2 de forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

15.1.3 por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

15.2 No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

15.3 Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

15.4 O Contratado, desde já, reconhece todos direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

16. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

16.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133 de 2021.

16.1.1 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

16.2 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16.3 A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

16.4 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

16.5 Não será admitida a subcontratação do fornecimento.

16.6 Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período

17. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1 O CONTRATANTE e o CONTRATADO, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

17.2 O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do CONTRATADO, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do CONTRATANTE, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

17.3 Os dados tratados pelo CONTRATADO somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE;

17.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

17.5 o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

17.6 o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

17.7 O eventual acesso, pelo CONTRATADO, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o CONTRATADO e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

17.8 O encarregado do CONTRATADO manterá contato formal com o encarregado do CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

17.9 A critério do controlador e do encarregado de Dados do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

17.10 o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

17.11 Os representantes legais do CONTRATADO, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

17.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do CONTRATADO, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do Decreto nº 3.418/2022.

17.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma do Decreto nº 3.418/2022.

17.14 O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

17.15. Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa SUBCONTRATADA dependerá de autorização prévia do CONTRATANTE, hipótese em que o SUBCONTRATADO ficará sujeita aos mesmos limites impostos ao CONTRATADO.

17.16 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o Contratado providenciará o descarte ou devolução, para o CONTRATANTE, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

17.17 As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do CONTRATANTE à Unidade de Controle Interno, que poderá consultar a Procuradoria Geral do Município em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

18. RISCO À EXECUÇÃO CONTRATUAL

18.1 Nos casos de riscos classificados como médio e alto, serão adotadas as medidas preventivas previstas no Estudo Técnico Preliminar, anexo ao Processo Licitatório

19. DISPOSIÇÕES GERAIS:

19.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

19.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 3.537/2023 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

19.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Município e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

19.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, na Comarca de Bandeirantes-PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Bandeirantes-PR, XX de XXXXXX de XXXX.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DO CONTRATO (Publicação)

CONTRATO Nº _____/2024 - PMB

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2024 - PMB

CONTRATANTE: Município de Bandeirantes, Estado do Paraná

CONTRATADA: _____

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEGUINDO A LEI DE Nº. 11.947/2.009 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES – PR

VALOR:

DOTAÇÃO:

SECRETARIAS	DESPESA/ FONTE	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO	082/103 109/104 136/104 136/103 136/000 147/120	03.002.12.361.1219.6032.3.3.90.32.00 03.002.12.361.1242.6033.3.3.90.32.00 03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00 03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00 03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00 03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO - TRANSF. CONSTITUCIONAL - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO - IMPOSTOS VINC. EDUCAÇÃO - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - CONVENIO FNDE-PNAE - MERENDA ESCOLAR - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

PRAZO DE VIGÊNCIA: Será de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias.

Local/data

CONTRATANTE

CONTRATADO



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO VIII

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º /2024 - PMB

O **MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR**, com sede na Rua Frei Rafael Proner, n.º. 1457, na cidade de Bandeirantes-PR, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 76.235.753/0001-48, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Jaelson Ramalho Matta, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS n.º ____/2024 - PMB, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 42/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal n.º 3.537, de 09 de maio de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEGUINDO A LEI DE N.º. 11.947/2.009 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES – PR**, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação n.º ____/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
X	Especificação		Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)

3.2. { Além do gerenciador, não há [ou] São } órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item n.º	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, utilizando-se o índice INPC, IPCA ou outro que apresente mais vantajosidade para a administração pública, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 4.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2, deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;
- 4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 4.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 4.6. **Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.**
- 4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item.
- 4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
- 4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 5.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice INPC, IPCA ou outro que apresente mais vantajosidade para a administração pública, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;
- 5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
 - 6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
 - 6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
 - 6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
 - 6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
 - 6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
 - 6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo Ente Público e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
 - 6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
 - 6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
 - 6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item e no item, o Ente Público atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 7.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 7.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 7.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 302, § 1º, do Decreto nº 3.537, de 2023; ou
 - 7.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 7.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 7.4.1. Por razão de interesse público;
 - 7.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - 7.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 302 e 303, ambos do Decreto nº 3.537, de 2023.

8. DAS PENALIDADES

- 8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
- 8.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 8.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 311, do Decreto nº 3537, de 2023).

9. CONDIÇÕES GERAIS

- 9.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 9.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Apenso 1

Cadastro Reserva

Segundo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade e Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Segundo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade e Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DA ATA (Publicação)

ATA Nº ____/2024 - PMB

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2024 - PMB

CONTRATANTE: Município de Bandeirantes, Estado do Paraná

CONTRATADA: _____

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEGUINDO A LEI DE Nº. 11.947/2.009 - PNAE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES – PR

VALOR:

DOTAÇÃO:

SECRETARIAS	DESPESA/ FONTE	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO
EDUCAÇÃO	082/103	03.002.12.361.1219.6032.3.3.90.32.00	MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO - TRANSF. CONSTITUCIONAL - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO - IMPOSTOS VINC. EDUCAÇÃO - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - MANUTENÇÃO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO (CMEI) - CONVENIO FNDE-PNAE - MERENDA ESCOLAR - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
	109/104	03.002.12.361.1242.6033.3.3.90.32.00	
	136/104	03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00	
	136/103	03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00	
	136/000	03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00	
	147/120	03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00	

PRAZO DE VIGÊNCIA: Será de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias.

Local/data

CONTRATANTE

CONTRATADO



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º ____/_____, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

() MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

() MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.

() COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007.

DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;

2. Que não extrapolou a receita bruta máxima relativa ao enquadramento como empresa de pequeno porte, de que trata o art. 3º, II da Lei Complementar nº 123, de 2006, em relação aos valores dos contratos celebrados com a Administração Pública no ano-calendário de realização da licitação.

Local e data

Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO X

DECLARAÇÃO LGPD.

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

1.1. aqueles inerentes a documentos de identificação;

1.2. referentes a participações societárias;

1.3. informações inseridas em contratos sociais;

1.4. endereços físicos e eletrônicos;

1.5. estado civil;

1.6. eventuais informações sobre cônjuges;

1.7. relações de parentesco;

1.8. número de telefone;

1.9. sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;

1.10. informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO XI TABELA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

EM ARQUIVO ANEXO AO EDITAL