DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE CAPANEMA

Autorizado pela Lei 1648/2018

www.capanema.pr.gov.br



EXPEDIENTE

ORGÃO DE DIVULGAÇÃO DOS ATOS OFICIAIS DO MUNICÍPIO DE CAPANEMA

AUTORIZADO PELA LEI 1.431/2.005 DE 06/04/2.005, LEI MUNICIPAL № 1.648/2018

COORDENAÇÃO/DIREÇÃO: Valdeci Alves dos Santos - Secretaria de

Administração

DIAGRAMAÇÃO/EDIÇÃO: Anderson Ferreira dos Passos RESPONSÁVEL TÉCNICO: Anderson Ferreira dos Passos DRT № 9975/PR

APOIO TÉCNICO: Pedro Augusto Santana

PREFEITURA DE CAPANEMA

Avenida Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - CEP:85760-000

Fone: 46 3552-1321

E-mail: diariooficial@capanema.pr.gov.br / adm@capanema.pr.gov.br

Capanema - Paraná

Prefeito Municipal: Américo Bellé Vice-Prefeito Municipal: Milton Kafer

Secretário de Administração: Valdeci Alves dos Santos

Secretária de Agricultura e Meio Ambiente: Raquel Belchior Szimanski

Secretária de Educação, Cultura e Esporte: Zaida Teresinha Parabocz

Secretário de Finanças: Luiz Alberto Letti

Secretário de Planejamento e Projetos: Paulo Fernando L. Orso

Secretário de Saúde: Jonas Welter

Secretário de Viação, Obras e Serviços Urbanos: Adelar Kerber

Chefe de Gabinete: Paulo de Souza

Controladora Geral do Município: Arieli Caciara Wons

CÂMARA MUNICIPAL DE CAPANEMA

R. Padre Cirilo, 1270 - CEP: 85760-000 Fone: (46) 3552-1596 e (46) 3552-2329

Fax: (46) 3552-3217

E-mail: capanemacamara@gmail.com

Capanema - Paraná

Vereador: Valdomiro Brizola - Presidente Vereador: Sergio Ullrich - Vice - Presidente Vereador: Edson Wilmsen - 1º Secretário Vereador: Delmar C. Balzan - 2º Secretário

Vereador: Airton Marcelo Barth Vereador: Gilmar Pontin Vereador: Ginésio J. Pinheiro Vereador: Paulo C. Lothermann Vereadora: Izolete Ap. Walker

ATOS LICITATÓRIOS

RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 32/2019

Ratifico em todos os seus termos e reconheço a Dispensa de Licitação para o CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORMAÇÃO E CAPACITAÇÃO DE EDUCADORES INFANTIS DO MUNICÍPIO DE CAPANEMA PR., conforme parecer Jurídico fundamentado no Art. 24, inciso II, da Lei 8.666/93.

Art. 24. É dispensável a licitação:

II - para outros serviços e compras de valor até 10% (dez por cento) do limite previsto na alínea "a", do inciso II do artigo anterior e para

alienações, nos casos previstos nesta Lei, desde que não se refiram a parcelas de um mesmo serviço, compra ou alienação de maior vulto que possa ser realizada de uma só vez;

VALOR TOTAL: R\$ 2.960,00(Dois Mil, Novecentos e Sessenta Reais)

Capanema - PR, 12 de julho de 2019

Américo Bellé Prefeito Municipal

EXTRATO DO CONTRATO Nº 267/2019

Processo dispensa № 032/2019 Data da Assinatura: 12/07/2019.

Contratante: Município de Capanema-Pr.

Contratada: CAPACITA CURSOS E TREINAMENTOS LTDA.
Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORMAÇÃO
E CAPACITAÇÃO DE EDUCADORES INFANTIS DO MUNICÍPIO DE CAPA-

NEMA PR.

Valor total: R\$2.960,00 (Dois Mil, Novecentos e Sessenta Reais).

Américo Bellé Prefeito Municipal

2.º Termo Aditivo ao Contrato nº 261/2017, que entre si celebram de um lado o MUNICÍPIO DE CAPANEMA – PARANÁ e de outro lado a empresa CMM ASSESSORIA E PROJETOS LTDA - ME

Pelo presente instrumento particular que firma de um lado, MU-NICÍPIO DE CAPANEMA - PR, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o n° 75.972.760/0001-60, neste ato representada pelo Prefeito Municipal abaixo assinado, doravante designada PREFEITURA, Senhor AMÉRICO BELLÉ, doravante designada CONTRATANTE, e de outro lado a empresa CMM ASSESSORIA E PROJETOS LTDA - ME, pessoa jurídica de direito privado, situada a R OCTAVIANO TEIXEIRA DOS SANTOS, 612 SALA 03 - CEP: 85601030 - BAIRRO: CENTRO, inscrita no CNPJ sob o nº 27.015.954/0001-24, neste ato por seu representante legal, MARIJANI BLASIUS RIBEIRO, CPF:580.928.979-72 ao fim assinado, doravante designada CONTRATADA, estando as partes sujeitas as normas da Lei n° 8.666/93 e suas alterações subsequentes, ajustam o presente Contrato, em decorrência do Edital Tomada de Preços n° 5/2017, mediante as seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA - Conforme contrato firmado em 14/07/2017, objeto do Edital de licitação, Modalidade Tomada de Preços nº 5/2017, entre as partes acima identificadas, para CONTRATAÇÃO DE EMPRE-SA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ASSESSORIA TÉCNICA AO MUNICÍPIO DE CAPANEMA-PR, PARA A VIABILIZAÇÃO E CAPTAÇÃO DE RECURSOS FEDERAIS À FUNDO PERDIDO OU POR MEIO DE FINANCIAMENTOS E GESTÃO DE CONVÊNIOS DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL COM OS DIVERSOS MINISTÉRIOS, SECRETARIAS E ÓRGÃOS DO GOVERNO FEDERAL; ORIENTAÇÃO, CONFERÊNCIA, ACOMPANHA-MENTO DO PLANO DE AÇÕES ARTICULADAS - PAR DO FNDE E SERVIÇOS DE PRESTAÇÃO DE CONTAS NOS SISTEMAS ESPECÍFICOS., em conformidade com o Parecer Jurídico nº 178/2019, fica prorrogado o prazo de Vigência e Execução do Contrato nº 261/2017 para mais 12 (doze) meses a partir da data de término do contrato, fica também aditivado seu valor em R\$ 41.752,68 (Quarenta e um mil setecentos e cinquenta e dois reais e sessenta e oito centavos)

CLÁUSULA SEGUNDA: As demais cláusulas do contrato originário, não atingidas por este Termo, permanecem inalteradas.

E, por assim estarem ajustados firmam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Capanema - PR, 11 de julho de 2019

AMÉRICO BELLÉ Prefeito Municipal MARIJANI BLASIUS RIBEIRO Representante Legal CMM ASSESSORIA E PROJETOS LTDA - ME Contratada

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO №. 05/2019 DISPENSA DE LICITAÇÃO CONFORME LEI 11.947/2009

O Município de Capanema, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Pedro Viriato Parigot de Souza, n.º 1080, Centro, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob n.º 75.972.760/0001-60, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, Senhor Américo Bellé, no uso de suas prerrogativas legais e considerando a Lei n° 11.947/2009, Resolução/FNDE/CD n° 038/2009 e Resolução/FNDE/CD n° 026/2013, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, Município de Capanema - PR, durante o período de AGOSTO/2019 a AGOSTO/2020, com finalidade de apresentar Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e habilitação dos fornecedores.

1. OBJETIVO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) PARA CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE CAPANEMA PR., Município de Capanema - PR, durante o período de AGOSTO/2019 a AGOSTO/2020, com finalidade de apresentar Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e habilitação dos fornecedores.

2. DATA DE ABERTURA DE ENVELOPES

2.1. A Comissão instalará reunião dia 19/08/2019, às 8:30 horas, para o recebimento dos documentos de habilitação e propostas em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, contendo em sua parte frontal as seguintes descrições:

AO MUNICÍPIO DE CAPANEMA – PR EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N° 05/2019 ENVELOPE N° 01 – DOCUMENTOS PROPONENTE (RAZÃO SOCIAL/NOME COMPLETO) CNPJ/CPF:

AO MUNICÍPIO DE CAPANEMA – PR EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N° 05/2019 ENVELOPE N° 02 – PROPOSTA PROPONENTE (RAZÃO SOCIAL/NOME COMPLETO) CNPJ/CPF:

3. CONTEÚDO DOS ENVELOPES

- 3.1. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE N° 01):
- 3.1.1. Os Grupos Informais de Agricultores Familiares deverão entregar:
- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF DAP principal, ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;
- c) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.
- 3.1.2. Os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações deverão entregar:
- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF DAP Jurídica para associações e cooperativas;
- c) Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal;
- d) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia de todas as alterações Contrato Social, registradas em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
- e) prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

3.2 DA PROPOSTA (ENVELOPE N° 02):

- 3.2.1. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes (quando for o caso);
- 3.2.2. O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4. DOS PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS

Lote: 1 - Lote 001

Item Código Nome do produto/serviço

	do				máximo	máximo
	produto/		l			total
<u> </u>	serviço					
1	56277	AÇÚCAR MASCAVO: É O PRODUTO SACAROSE	500,00	KG	9,20	4.600,00
		OBTIDO DE SACCHARUM OFFICINARUM POR	l			
		PROCESSOS INDUSTRIAIS ADEQUADOS SEM	l			
		REFINAMENTO. DEVE APRESENTAR-SE COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME. ACONDI-	l			
		CIONADA EM EMBALAGENS HERMETICAMENTE	l			
		FECHADAS. PROVENIENTE DE ESTABELECI-	l			
		MENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, PRODUZIDO	l			
		DE ACORDO COM AS NORMAS DE BOAS PRÁTI-	l			
		CAS DE FABRICAÇÃO. ESPECIFICAÇÕES DE EM-	l			
		BALAGENS DE ACORDO COM AS NORMAS DA	l			
		CONTRATANTE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	l			
		PRÓPRIAS MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL	l			
		À SAÚDE AUSÊNCIA (CRÍTICO),PESO LÍQUIDO	l			
		DECLARADO NO RÓTULO MÍNIMO TOLERÁVEL	l			
		99%, AMIDOS ESTRANHOS AUSÊNCIA (CRÍTI-	l			
		CO), ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DE CANA DE	l			
		AÇÚCAR PRESENÇA (CRÍTICO),SACAROSE MÍNI-	l			
		MO 90% (CRÍTICO), COLIFORMES A 45° C MÁXIMO	l			
		10/G (CRÍTICO) SALMONELLA SP/25 G AUSÊNCIA	l			
		(CRÍTICO),CONTAGEM DE BOLORES E LEVEDU-	l			
		RAS MÁXIMO 103/G (CRÍTICO),EMBALAGEM	l			
		PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, ATÓXICA	l			
		E BEM FECHADA. EMBALAGEM COM CAPACI-	l			
		DADE DE ATÉ 1 KG.A QUANTIDADE TOTAL DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS PADRONIZA-	l			
		DAS (MESMO TAMANHO, FORMATO E PESO). NO	l			
		RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO:	l			
		A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE	l			
		FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PROCEDÊN-	l			
		CIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	l			
2	56276	ALFACE, DE PRIMEIRA QUALIDADE,GRAÚDA	7,000,00	UN	2,50	17.500,00
Ī .		ISENTA DE MATERIAL TERROSO, COM COL-	,		_,	
		ORAÇÃO UNIFORME E SEM MANCHAS. ENTREGA	l			
		DEVERÁ SER FEITA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZA-	l			
		DAS E LIMPAS COM 350G CADA PACOTE.				
3	56278	BATATA DOCE BRANCA OU ROXA DE PRIMEIRA	5.000,00	KG	3,60	18.000,00
		QUALIDADE, OU SEJA, CASCA UNIFORME, SEM	l			
		FERIMENTOS OU DEFEITOS, ISENTAS DE CARUN-	l			
		CHOS, SEM TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE (LIM-	l			
		PAS). ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAIXAS	l			
ļ. —		PLÁSTICAS VAZADAS LIMPAS.		YEO.	• • •	
4	56279	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, OU SEJA,	800,00	KG	2,99	2.392,00
		TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, SEM FERI-	l			
		MENTOS OU DEFEITOS, SEM TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE. ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM	l			
		CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS LIMPAS.	I	l		
5	51898	BOLACHA CASEIRA DE MELADO COM GLACÊ,	3 000 00	KG	15,40	46.200,00
ľ	51070	ISENTAS DE MOFOS, INSETOS, SUJIDADES E OUT-	5.500,00	1	13,40	10.200,00
		ROS MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADAS EM	l			
		PLÁSTICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, LACRA-	l			
		DOS, INTACTOS, CONTENDO INFORMAÇÕES SO-	l			
		BRE O PRODUTO NO RÓTULO ESPECIFICAÇÕES	l	l		
		NUTRICIONAIS E INGREDIENTES E CONFORME	I			
		LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOVENTA POR CENTO	l			
		(90%) DAS BOLACHAS DEVEM ESTAR INTEIRAS	l			
		NO MOMENTO DA ENTREGA. O ESTABELEC-	I			
		IMENTO DEVE TER ALVARÁ OU LICENÇA DE	l			
		FUNCIONAMENTO SANITÁRIO.EMBALADOS	l	l		
		EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ÍNTEGRO, DES-	l			
		CARTÁVEL, ATÓXICO, CORRETAMENTE FECHA-	l	l		
		DO. ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VI-	l			
		GENTE. DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE COM	l	l		
		NO MÍNIMO 7 DIAS. PACOTES DE 1 KG. O ESTABE-	l			
		LECIMENTO DEVE TER ALVARÁ OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO SANITÁRIO.	l			
		I ONGIONAMENTO SANTIARIO.	·			

5	56282	BOLACHA CASEIRA DE MILHO - DOCE O SUFICIENTE, DE MILHO, FABRICADO COM	2.000,00	KG	15,40	30.800,00
		MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE,				1
		RESPEITANDO-SE AS BOAS PRÁTICAS DE FAB- RICAÇÃO. COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS				
		PRESENTES (SEM SINAIS DE QUEIMADURAS,				
		LEVE, HOMOGÊNEO, NÃO ADERENTE AOS DE-				
		DOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS E PONTOS NEGROS), COM TEX-				
		TURA PRÓPRIA E MACIA, COM AROMA PRÓPRIO.				
		ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS E BOLOR. EM-				
		BALADOS EM PLASTICO TRANSPARENTE, INTE- GRO, DESCARTÁVEL, ATÓXICO, CORRETAMENTE				
		FECHADO. ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO				
		VIGENTE. DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE				
		COM NO MÍNIMO 7 DIAS. PACOTES DE 1 KG. CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO				
		NO RÓTULO ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS				
		E INGREDIENTES.O ESTABELECIMENTO DEVE				
		TER ALVARÁ OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO SANITÁRIO.				
,	56281	BOLACHA CASEIRA DE POLVILHO OU MAISE-	3.000,00	KG	15,40	46.200,0
		NA - DOCE O SUFICIENTE, DE POLVILHO OU				
		MAISENA, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESPEITANDO-SE AS				
		BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. COM CARAC-				
		TERÍSTICAS SENSORIAIS PRESENTES (SEM SINAIS				
		DE QUEIMADURAS, LEVE, HOMOGENEO, NAO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E				
		NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS E PONTOS				
		NEGROS), COM TEXTURA PRÓPRIA E MACIA,				
		COM AROMA PRÓPRIO. ISENTO DE SUJIDADES,				
		INSETOS E BOLOR. EMBALADOS EM PLÁSTI- CO TRANSPARENTE, ÍNTEGRO, DESCARTÁVEL,				
		ATÓXICO, CORRETAMENTE FECHADO. ROTULA-				
		DO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DENTRO				
		DO PRAZO DE VALIDADE COM NO MÍNIMO 7 DIAS. PACOTES DE 1 KG. O ESTABELECIMENTO				
		DEVE TER ALVARÁ OU LICENÇA DE FUNCIONA-				
	55202	MENTO SANITÁRIO.	2 000 00	170	15.40	16 200 0
	56283	BOLACHA CASEIRA TIPO ROSCA DE COCO COM GLACÉ, ISENTAS DE MOFOS, INSETOS,	3.000,00	KG	15,40	46.200,0
		SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS.				
		EMBALADAS EM PLÁSTICO PRÓPRIO PARA AL-				
		IMENTOS, LACRADOS, INTACTOS, CONTENDO INFROMAÇÕES SOBRE O PRODUTO NO RÓTULO				
		CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOVEN-				
		TA POR CENTO (90%) DAS BOLACHAS DEVEM				
		ESTAR INTEIRAS NO MOMENTO DA ENTREGA. CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO				
		NO RÓTULO ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS				
		E INGREDIENTES.O ESTABELECIMENTO DEVE				
		TER ALVARÁ OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO SANITÁRIO.				
,	56280	BROCOLIS, TIPO ROMOSO, IN NATURA. QUAL-	1.000,00	KG	4,37	4.370,00
		IDADE EXIGIDA, 1º TAMANHO E COLORAÇÃO	,			
		UNIFORMES, CARACTERISTICA: FOLHAS FIRMES				
		SEM ÁREAS AMARELAS, SEM SUJIDADES OUO- TUROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA				
		APARÊNCIA OU QUALIDADE.		<u> </u>		
0	56284	CARNE BOVINA-DE 1* QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO	12.000,00	KG	13,90	166.800,
		AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA				
		DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU				
		PARDACENTAS, ODOR; PRÓPRIO, VÁRIOS EM- BALADAS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE				
		E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE,				
		QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO				
		ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVE ESTAR				
		REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDER- AL(SIF),SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL(SIE),				
		SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) OU				
		REGISTRADO PELOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO				
	1	QUE ADERIRAM AO SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO Á SANIDADE AGROPECUÁRIA POR		1	1	1
	1	MEIO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE		1	1	1
	1	PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISBI/PA). POR-		1		1
	1	TANTO DEVE SER EXIGIDA OBRIGATORIAMENTE A CÓPIA DO REGISTRO DESSE ESTABELECI-		1	1	1
	1	MENTO, SENDO QUE DURANTE A EXECUÇÃO		1		1
	1	DO PROJETO DEVE SER EXIGIDA A CÓPIA DA		1	1	1
	1	RENOVAÇÃO DO REGISTRO, CASO EXPIRE A VALIDADE DESSE DOCUMENTO RECEBIDO AN-		1	1	1
	1	TERIORMENTE Á FORMALIZAÇÃO DA PROPOSTA		1	1	1
_	1-22	DE PARTICIPAÇÃO.		177 -	1	1
1	56285	CARNE SUÍNA- DE 1ª QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO	12.000,00	KG	9,50	114.000,
	1	AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA		1	1	1
	1	ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PAR-		1		1
	1	DACENTAS, ODOR; PRÓPRIO, VÁRIOS TIPOS DE		1	1	1
	1	CORTE, EMBALADAS EM SACO PLASTICO TRANS- PARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO,		1	1	1
	1	RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE		1		1
	1	DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.		1	1	1
	1	DEVE ESTAR REGISTRADO NO SERVIÇO DE IN- SPEÇÃO FEDERAL(SIF),SERVIÇO DE INSPEÇÃO		1	1	1
	1	ESTADUAL(SIE), SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNIC-		1		1
	1	IPAL (SIM) OU REGISTRADO PELOS SERVIÇOS		1	1	1
	1	DE INSPEÇÃO QUE ADERIRAM AO SISTEMA		1		1
	1	UNIFICADO DE ATENÇÃO Á SANIDADE AGRO- PECUÁRIA POR MEIO DO SISTEMA BRASILEIRO		1	1	1
	1	DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANI-		1	1	1
	1	MAL (SISBI/PA). PORTANTO DEVE SER EXIGIDA		1		1
	1	OBRIGATORIAMENTE A CÓPIA DO REGISTRO DESSE ESTABELECIMENTO, SENDO QUE DURAN-		1	1	1
	1	TE A EXECUÇÃO DO PROJETO DEVE SER EXIGIDA		1	1	1
		A CÓPIA DA RENOVAÇÃO DO REGISTRO, CASO		1	1	1
		EXPIRE A VALIDADE DESSE DOCUMENTO RECE- BIDO ANTERIORMENTE Á FORMALIZAÇÃO DA				

12	56286	CENOURA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMEN- TOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM TERRA OU COR- POS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EX-	1.000,00	KG	3,04	3.040,00
13	56269	TERNA (LIMPAS). ENTREGA DEVERA SER FEITA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS LIMPAS. CHUCHU, DE PRIMEIRA QUALIDADE INTEGRO E	320,00	KG	2,30	736,00
14	56270	FRESCO,COLORAÇÃO VERDE,SEM RUPTURA,TA- MANHO MÉDIO, SEM SUJIDADE E ESTRAGOS. COUVE-FLOR, TIPO 1, SEM FOLHAS, IN NATURA	1.000,00	KG	4,60	4.600,00
14	30270	COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME TÍPICOS DA VARIEDADE, COM CORPO COM- PACTO E FRIME, TALOS FIRMES VIÇOSOS SEM MANCHAS ESCURAS, CARACTERISTICAS,FLORES FIRMES DE COLORAÇÃO E TAMANHOS UNI- FORMES CARACTERISTICAS: FLORES FIRMES DE COLORAÇÃO BRANCA OU CREME, SEM SUJI- DADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM AL- TERAR SUA APARENCIA OU QUALIDADE	1.000,00	KG	4,00	4.000,00
15	56287	CUCA CASEIRA SEM RECHEIO, COM COBERTURA DE FAROFA DOCE, ISENTA DE GORDURA TRANS, COM CONSISTÈNCIA MACIA, PRODUZIDA NO MÁXIMO NA DATA ANTERIOR A DE ENTREGA, COM APROXIMADAMENTE 500G A UNIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓX. ICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, DE PRIMEIRO USO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS PLÁSTICAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS LIMPAS, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO NO RÓTULO ESPECIFICAÇÕES NUTRI- CIONAIS E INGREDIENTES, O ESTABELECIMENTO DEVE TER ALVARÁ OU LICENÇA DE FUNCIONA- MENTO SANTIÁRIO.	2.000,00	UN	5,90	11.800,00
16	56289	FARINHA DE MILHO, ORIUNDA DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, SADIO E LIMPO, NÃO DEVEN- DO CONTER MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM AS INFORMAÇÕES EX- IGIDAS POR LEI VIGENTE, COM PRAZO DE VALI- DADE DE NO MÍNIMO 180 DÍAS. FORNECIMENTO: PACOTES DE IKG.	1.000,00	KG	1,30	1.300,00
17	56288	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ISENTO DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS, TRAÇAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES ESTRANHOS, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 066 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FORNECIMENTO: PACOTES DE 5 KG.	1.000,00	PCT	11,20	11.200,00
18	56273	FEIJÃO PRETO-GRÃOS INTEIROS E MADUROS COM CLASSIFICAÇÃO ATÉ TIPO 2, PRETO E/OU CORES.ALIMENTO ISENTO DA OBRIGATORIE-DADE DE REGISTRO SANITÁRIO SEGUNDO A RDC ANVISA № 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.2.1 ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS DE ACORDO COM AS NORMAS DA CONTRATANTE PRE-SENÇACARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIA, TEXTURA PRÓPRIA, COR PRÓPRIA, AROMA PRÓPRIA, MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE AUSÊNCIA (CRÍTICO) DE LARVAS, PAR-ASTIOS, SUJIDADES E INSETOS, CLASSIFICAÇÃO DA UNIDADE UTILIZANDO 100 G DO PRODUTO ATÉ TIPO II, CLASSE DIFERENTE DA DECLARADA AUSÊNCIA, 4.1 EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES, ÍNTEGRAS, DESCARTÁVEIS, ATÓXICAS E BEM FECHADAS. EMBALAGEM COM CAPACIDADE DE ATÉ S ÉG A QUANTIDADE TOTAL DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS PADRONIZADAS (MESMO TAMANHO, FORMATO E PESO), NO ROTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA E INFOORMAÇÃO NUTRICIONAL		KG	4,60	18.400,00
19	56272	GELEIA DE FRUTAS: É O PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO DE FRUTAS, INTEIRAS OU EM PEDAÇOS, POLPA OU SUCO DE FRUTAS, COM AÇÜCAR E ÁGUA, E CONCENTRADO ATÉ A CONSISTÊNCIA GELATINOSA. DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÁS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E FERMENTAÇÃO. PODERÁ SER ADICIONADA DE GLICOSE OU AÇÜCAR INVERTIDO, NÃO PODE CONTER ADITITVOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS. É TOLERADA A ADIÇÃO DE ACID-ULANTES NATURAIS E PECTINA. DEVERÁ APRESENTAR SÓLIDOS SOLÜVEIS MÍNIMOS DE 62%, PECTINA ADICIONADA MÁXIMO DE 2%, UMI-DADE MÁXIMA DE 38%. 21 ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS DE ACORDO COM AS NORMAS DA CONTRATANTE PRESENÇA CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS, SEMISSÓLIDA, COM ELASTICIADES AD ACONTRATANTE PRESENÇA CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS DA FRUTA, SABOR DOCE, SEMÍ ÁCIDO.TEXTURA PRÓPRIA, SEMISSÓLIDA, COM ELASTICIADES AO TOQUE. COR PRÓPRIA DA FRUTA. AUSENTE DE MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAUDE AUSÈNCIA (CRÍTICO). DEVERÁ TER CONSERVANTES, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, AUSÊNCIA (CRÍTICO). DEVERÁ TER CONSERVANTES, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, AUSÊNCIA DE ÁCIDO SÓRBICO' BENZÓICO(CRÍTICO):EMBALAGEM DE VIDRO TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, ATÓXICA E BEM FECHADA. EMBALAGEM COM CAPACIDADE DE ATÉ I KG. A QUANTIDADE TOTAL DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS PADRONIZADAS (MESMO TAMANHO, FORMATO E PESO). NO ROTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO (NOME DA FRUTA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATADE VALIDADE, TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		KG	12,07	12.070,00

20	56274	LARANJA DE PRIMEIRA QUALIDADE, OU SEJA,	6.500,00	KG	2,60	16.900,00
		FRESCA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, NÃO DEVE CEDER À PRESSÃO COM OS DEDOS, GRAU	.,,-			
		DE MATURAÇÃO ADEQUADO (NÃO DEVE ESTAR			1	
		VERDE), SABOR ADOCICADO. TAMANHO MÉ- DIO. ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAIXAS			1	
		PLÁSTICAS VAZADAS LIMPAS.				
1	56294	LIMÃO COMUM- DE PRIMEIRA QUALIDADE, NOVO, PARA SUCO. EMBALAGENS: DEVE SER	500,00	KG	2,53	1.265,00
		EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES			1	
		DE 1KG. O FORNECEDOR SERA RESPONSAVEL PELA ENTREGA DO PRODUTO NAS UNI-			1	
		DADES ESCOLARES MUNICIPAIS E ENTIDADES			1	
22	56275	FILANTRÓPICAS. MACARRÃO CASEIRO CONGELADO MACAR-	1.500,00	KG	7,40	11.100,0
	30273	RÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA OBTIDA PELO	1.500,00	ING.	7,40	11.100,0
		AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO (REFINADA/INTEGRAL), COM ÁGUA E			1	
		OVOS, ADICIONADO OU NÃO DE OUTRAS SUB-			1	
		STÂNCIAS PERMITIDAS, SUBMETIDO A PROCES- SOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE SER			1	
		DO TIPO ESPAGUETE, PARAFUSO OU TALHARIM.			1	
		PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, PRODUZIDO DE ACORDO			1	
		COM AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRI- CAÇÃO. PODE CONTER: OUTROS COMPONENTES			1	
		ALIMENTÍCIOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO,			1	
		DESDE QUE DECLARADOS E QUE NÃO DESCAR- ACTERIZEM O PRODUTO. NÃO PODE CONTER:			1	
		AROMATIZANTES, CORANTES, CONSERVANTES			1	
		E ESPESSANTES ARTIFICIAIS.ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS DE ACORDO COM AS NORMAS			1	
		DA CONTRATANTE PRESENÇA CARACTERÍSTI-			1	
		CAS SENSORIAIS PRÓPRIAS, TEXTURA PRÓPRIA, FIRME. APÓS TEMPO INDICADO DE COZIMEN-			1	
		TO, NÃO DEVE DESMANCHAR-SE. COR PRÓPRIA,			1	
		AMARELADA, AROMA PRÓPRIO, MATÉRIA EST- RANHA PREJUDICIAL À SAÚDE AUSÊNCIA (CRÍTI-			1	
		CO). CORANTES E CONSERVANTES ARTIFICIAIS			1	
		AUSENCIA DE ÁCIDO SORBICO E BENZOICO (CRÍTICO). PLÁSTICA TRANSPARENTE, VIRGEM,			1	
		ÍNTEGRA, ATÓXICA E BEM FECHADA. EMBALA-			1	
		GEM DE ATÉ 2 KG. NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO			1	
		PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE			1	
		VALIDADE, TEMPERATURA DE ARMAZENAMEN- TO, PROCEDÊNCIA, TEMPO DE COZIMENTO E			1	
		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A QUANTIDADE TOTAL DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS			1	
		PADRONIZADAS (MESMO TAMANHO, FORMATO			1	
23	56290	E PESO). MANDIOCA CRUA DESCASCADA, CONGELADA,	2.000,00	KG	3,68	7.360,00
23	30290	NOVA, COM BOM COZIMENTO, EMBALADA EM	2.000,00	KG	3,00	7.360,00
		SACO PLÁSTICO ÍNTEGRO, LIVRE DE SUJIDADES E PRAGAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM			1	
		CARRO REFRIGERADO OU EM CAIXAS TÉRMI-			1	
		CAS QUE MANTENHAM SUA TEMPERATURA DESDE A SAÍDA DO MERCADO ATÉ A ENTREGA			1	
		NO ESTABELECIMENTO. ESTA DEVERÁ APRESEN-			1	
		TAR-SE EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS IDEAIS AO TRANSPORTE.			1	
24	56293	MELADO DE CANA: MELADO É O PRODUTO	1.000,00	KG	9,90	9.900,00
		OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM			1	
		L.) OU A PARTIR DA RAPADURA DERRETIDA. O			1	
		PRODUTO DEVEM SER OBTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTA-			1	
		DOS E CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO			1	
		PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGI-			1	
		CAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO			1	
		CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGIS- LAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRI-			1	
		CAÇÃO. ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS DE			1	
		ACORDO COM AS NORMAS DA CONTRATANTE PRESENÇA CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS			1	
		PRÓPRIAS, TEXTURA LÍQUIDO DENSO, VISCO- SO, TRANSLÚCIDO. COR CASTANHO,AROMA			1	
		ADOCICADO, MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL			1	
		OU NÃO À SAÚDE AUSÊNCIA (CRÍTICO)4.1 EM- BALAGEM PLÁSTICA OU DE VIDRO, ÍNTEGRA,			1	
		E COMPLETAMENTE FECHADA. EMBALAGEM			1	
		COM CAPACIDADE DE ATÉ 1 KG. A QUANTIDADE TOTAL DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS			1	
		PADRONIZADAS (MESMO TAMANHO, FORMATO			1	
		E PESO). NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, A			1	1
		DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE,PRO-			1	1
		CEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. 4.1 EMBALAGEM ATÓXICA, VIRGEM, HERMETI-			1	
		CAMENTE FECHADA. EMBALAGEM COM CA-		1		1
		PACIDADE DE ATÉ 1,5 LITROS.A QUANTIDADE TOTAL DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS		1		1
		PADRONIZADAS (MESMO TAMANHO, FORMATO		1		
25	56291	E PESO)" MELANCIA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRI-	2.500.00	KG	2,00	5.000,00
	155271	MEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE	2.550,00		12,00	3.000,00
		BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRE- SENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO		1		1
		UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVI-		1		1
		DAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO,		1		1
		AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E		1		1
		VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂN- CIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS EST-		1		1
		RANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA.		1		1
		ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE		1		1
	1	ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE ESTAR MADURA		1	1	1
		COM PESO MÉDIO DE 10KG.				

6	56292	MELÃO DE 1ª QUALIDADE,FRESCO, FRUTOS COM	2.000,00	KG	4,83	9.660,00
		MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO, COM				İ
		ASPECTO, COR E CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER				İ
		BEM DESENVOLVIDO, ISENTA DE ENFERMI-				İ
		DADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERRO-				İ
		SO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNI-				İ
		COS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE,				İ
		DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE				i
		FERTILIZANTES, DEVENDO SER TRANSPORTA- DAS DE FORMA ADEQUADA.				İ
┪	56271	MILHO VERDE EM ESPIGA, ESPIGA LIMPA, SEM	600,00	KG	3,90	2.340,00
		CASCA E SUJIDADES, TAMANHO MÉDIO A	,		.,.	
		GRANDE, ISENTA DE FUNGOS E INDÍCIOS DE				İ
		GERMINAÇÃO, ESPIGAS DE MILHO NOVO, NÃO				İ
		SENDO ACEITOS ESPIGAS COM MILHO PASSADO DO PONTO DE CONSUMO.				İ
3	56297		4.000,00	UN	6,90	27,600,00
		FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL,			.,.	
		FARINHA DE TRIGO INTEGRAL OU DE CENTEIO,				İ
		ÁGUA, SAL, FERMENTO QUÍMICO, OVOS, GOR-				İ
		DURA ANIMAL OU VEGETAL, DENTRE OUTROS INGREDIENTES QUE FOREM NECESSÁRIOS.				İ
		DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS				İ
		DE POLIETILENO ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALI-				i
		MENTOS, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FOR-				İ
		MA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO.				İ
_	56206	FORNECIMENTO: UNIDADES DE 500G.	C 000 00	TINI	5.75	24 500 00
	56296	PÃO CASEIRO INTEIRO (0,500 G):O PÃO DO TIPO CASEIRO DEVE SER FRESCO, FABRICADO COM	6.000,00	UN	5,75	34.500,00
		MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE,				i
		RESPEITANDO-SE AS BOAS PRÁTICAS DE FAB-				İ
		RICAÇÃO. TAMBÉM PODE SER FORNECIDO O				İ
		PÃO SEM GLÚTEN, QUE É COMPOSTO PELOS SE-				İ
		GUINTES INGREDIENTES: BATATA, FARINHA DE ARROZ E AMIDO DE MILHO. ESPECIFICAÇÕES				İ
		DE EMBALAGENS DE ACORDO COM AS NORMAS				i
		DA CONTRATANTE PRESENÇA CARACTERÍSTI-		l		ĺ
		CAS SENSORIAIS ASPECTO DE MASSA COZIDA,		l		ĺ
		MIOLO POROSO, SEM SINAIS DE QUEIMADURAS.		l		ĺ
		LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO APRE-		l		ĺ
		SENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PAR-				İ
		DOS OU AVERMELHADOS. TEXTURA PRÓPRIA,				İ
		MACIA. COR A COR DA PARTE EXTERNA DEVE				İ
		SER AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA, OU				İ
		DE ACORDO COM O TIPO; O MIOLO DEVE SER DE				İ
		COR BRANCA, BRANCO-PARDA OU DE ACORDO COM O TIPO. AROMA PRÓPRIO. MATÉRIA ESTRA-				İ
		NHA PREJUDICIAL À SAÚDE AUSÊNCIA (CRÍTI-				İ
		CO), ISENTO DE SUJIDADES,INSETOS E BOLOR.				İ
		CORANTES E CONSERVANTES ARTIFICIAIS AUS-				İ
		ÊNCIA DE ÁCIDO SÓRBICO E BENZÓICO.(CRÍTI-				İ
		CO).EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, DESCARTÁVEL, ATÓXICA, CORRETA-				İ
		MENTE FECHADA. NO RÓTULO IMPRESSO DEVE				İ
		CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO				İ
		PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VAL-				İ
		IDADE, TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO,				İ
		PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO				i
		NUTRICIONAL. DEVE ESTAR ACONDICIONA- DA INDIVIDUALMENT. VALIDADE MÍNIMA DE 3				i
		DIAS. A QUANTIDADE TOTAL DEVE SER ENTREG-				i
		UE EM EMBALAGENS PADRONIZADAS (MESMO				İ
		TAMANHO, FORMATO E PESO)				
)	56295	PÃO DE MILHO, COMPOSTO DE FARINHA DE	4.000,00	UN	6,32	25.280,00
		MILHO, ÁGUA, SAL, FERMENTO QUÍMICO, GOR-				İ
		DURA ANIMAL OU VEGETAL, DENTRE OUTROS INGREDIENTES QUE FOREM NECESSÁRIOS. PRO-				İ
		DUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS				İ
		DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS SEM USO DE				İ
		CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO				İ
		INDUSTRIAL, FRESCO, MACIO, SEM PRESENÇA				İ
		DE SUJIDADES FEITO NO DIA DA ENTREGA, NAO				İ
		DEVE SER EMBALADOS QUENTE. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO		l		Í
		ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, RESIS-		l		Í
		TENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O		I		ĺ
		PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO,ISENTA		I		ĺ
		DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS,		I		ĺ
		NÃO AMASSADOS. DEVERÃO CONSTAR INFOR- MAÇÕES DO PRODUTO NO RÓTULO, COM IN-		l		ĺ
		FORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, PESO,FRABRI-		l		ĺ
		CANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, FORNECIMENTO:		l		ĺ
		UNIDADE DE 500G. TRANSPORTADO EM CAIXAS		l		ĺ
		PLÁSTICAS LIMPAS. CONTENDO INFORMAÇÕES		l		ĺ
		SOBRE O PRODUTO NO RÓTULO ESPECIFI- CAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES. O		l		ĺ
		ESTABELECIMENTO DEVE TER ALVARÁ OU LI-		l		ĺ
		CENÇA DE FUNCIONAMENTO SANITÁRIO.			L	L
			4.000,00	KG	14,72	58.880,00
	56298	POLPA DE FRUTAS CONGELADA, DEVE SER		I		ĺ
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÃS,				i
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MI-				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SĀS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MI- CROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU				1
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MI-				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SĀS, LIMPAS E ISBITAS DE PARASITOS, INSETOS, MI- CROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MI- CROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAG- MENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SĀS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MI- CROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAG- MENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MI- CROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAG- MENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERISTICAS SENSORI-				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MICROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DEVEM SER PRÓPRIAS DA FRUTA COM QUE				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MICROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DEVEM SER PRÓPRIAS DA FRUTA COM QUE FOI PREPARADA. DEVEM SER DESCASCADOS,				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MICROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DEVEM SER PRÓPRIAS DA FRUTA COM QUE FOI PREPARADA. DEVEM SER DESCASCADOS, CRUS E PICADOS, OBTIDOS, PROCESSADOS,				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MICROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DEVEM SER PRÓPRIAS DA FRUTA COM QUE FOI PREPARADA. DEVEM SER DESCASCADOS,				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SĀS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MICROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAŪDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS DEVEM SER PROPRIAS DA FRUTA COM QUE FOI PREPARADA. DEVEM SER DESCASCADOS, CRUS E PICADOS, OBTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E CONSERVADOS EM CONTIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MICROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERÍSTICAS SENSORI-AIS DEVEM SER PRÓPRIAS DA FRUTA COM QUE FOI PREPARADA. DEVEM SER DESCASCADOS, CRUS E PICADOS, ORTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGI				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MICROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, DEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DEVEM SER PRÓPRIAS DA FRUTA COM QUE FOI PREPARADA. DEVEM SER DESCASCADOS, CRUS E PICADOS, ORTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS, FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MICROORGANISMOS, DETRITIOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DEVEM SER PRÓPRIAS DA FRUTA COM QUE FOI PREPARADA. DEVEM SER DESCASCADOS, CRUS E PICADOS, OBTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZÂM, DESENVOLVÂM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGIS				
	56298	100% NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS, INSETOS, MICROORGANISMOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E OUTRA IMPUREZA QUE VENHA A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, DEM ACRÉSCIMO DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DEVEM SER PRÓPRIAS DA FRUTA COM QUE FOI PREPARADA. DEVEM SER DESCASCADOS, CRUS E PICADOS, ORTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS, FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO				

_		PERMITIDAS PARA POLPA SÃO: ABACAXI, AC-	ı		_	
		EROLA, GOIABA, MANGA, MARACUJÁ, MORAN-	l	1		
		GO, MELÃO E UVA. DEVEM ESTAR EMBALADAS	l	1		
		EM PLÁSTICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, DE-	l	1		
		VENDO PERMANECER SOB REFRIGERAÇÃO AN-	l	1		
1		TES E DURANTE A ENTREGA (CARROS TÉRMICOS	l			l .
		OU CAIXAS TÉRMICAS). DEVE HAVER REGISTRO	l	1		
		NO MAPA.	l	1		
32	56299	PONCĂ DE PRIMEIRA QUALIDADE, OU SEJA,	3.000,00	KG	3,45	10.350,00
32	30299	GRAÚDA, CASCA LISA, FIRME, SEM CEDER À	3.000,00	KG	3,43	10.550,00
		PRESSÃO DOS DEDOS, COM PONTO CERTO DE	l	1		
		MATURAÇÃO (NÃO PODE ESTAR VERDE). ENTRE-	l	1		
		GA DEVERÁ SER FEITA EM CAIXAS PLÁSTICAS	l	1		
		VAZADAS LIMPAS.	l	1		
33	56301	REPOLHO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE, OU	2 000 00	KG	2,43	4.860,00
33	30301	SEJA, GRAÚDO, PODADO, ISENTO DE MATERIAL	2.000,00	KG	2,43	4.000,00
		TERROSO, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME	l	1		
		E SEM MANCHAS. LIVRE DE INSETOS E PARASI-	l	1		
		TAS. ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAIXAS	l	1		
		PLÁSTICAS VAZADAS LIMPAS.	l	1		
34	56300	SUCO DE UVA INTEGRAL: SUCO DE UVA É A	800,00	L	12,00	9.600,00
ľ	1	BEBIDA NÃO FERMENTADA, OBTIDA DO MOS-	000,00	ľ	12,00	2.000,00
l	l	TO SIMPLES, SULFITADO OU CONCENTRADO DE	I	I	l	
		UVA SÃ, FRESCA E MADURA, SENDO TOLERADA	l	1		
		A GRADUAÇÃO ALCOÓLICA ATÉ 0,5% VOL. A	l	1		
		DESIGNAÇÃO "INTEGRAL" OU "SIMPLES" SERÁ	l	1		
		PRIVATIVA DO SUCO DE UVA SEM ADIÇÃO DE	l	1		
		AÇÚCARES E NA SUA CONCENTRAÇÃO NAT-	l	1		
		URAL. DEVE POSSUIR REGISTRO JUNTO AO	l	1		
		MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E	l	1		
		ABASTECIMENTO (MAPA PORTARIA 55/2004).2.1	l	1		
		ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGENS DE ACORDO	l	1		
		COM AS NORMAS DA CONTRATANTE PRESENÇA	l			l
		CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIA, TEX-	l	1		
1		TURA PRÓPRIA, COR PRÓPRIA, AROMA PRÓPRIO,	l			l
1		MATÉRIA ESTRANHA PREJUDICIAL À SAÚDE	l			l
		AUSÊNCIA (CRÍTICO) DE MATÉRIAS ESTRA-	l	1		
		NHAS À FRUTA, CORANTES E CONSERVANTES	l	1		
		ARTIFICIAIS AUSÊNCIA (CRÍTICO),DENSIDADE	l	1		
		RELATIVA A 20° C MÍNIMA DE 1,057, RELAÇÃO DE	l			l .
		SÓLIDOS SOLÚVEIS EM º BRIX/ACIDEZ TOTAL EM	l			l .
		G% DE ÁCIDO TARTÁRICO DE 15 A 45,5, ÁLCOOL	l	1		
		ETÍLICO % VOL MÁXIMO DE 0,5, AÇÚCARES TO-	l	1		
		TAIS NATURAIS DA UVA, G% 20, ACIDEZ TOTAL,	l	1		
		G% EM ÁCIDO TARTÁRICO MÁXIMO 0,90, ACIDEZ	l	1		
		VOLÁTIL, G% EM ÁCIDO ACÉTICO MÁXIMO 0,025,	l			l .
		SÓLIDOS SOLÚVEIS MÍNIMO 14º BRIX.				
35	56303	TEMPERO VERDE, CONSTITUÍDO DE 50% DE	200,00	MÇ	2,76	552,00
1	l	CEBOLINHA E 50% DE SALSINHA, DE PRI-	I	I	l	
1	l	MEIRA QUALIDADE, OU SEJA, FRESCAS, COM	I	I	l	
1		COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANHAS, SEM	l			l
1	l	FERIMENTOS OU DEFEITOS. FORNECIMENTO:	I	I	l	
\vdash		MAÇOS DE 250G.			—	\vdash
36	56302	TOMATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TO-	1.000,00	KG	5,80	5.800,00
1	l	MATE GRUPO OBLONGO OU REDONDO/ SUB-	I	I	l	
1	l	GRUPO VEDE MADURO A PINTADO CLASSE	I	I	I	
1	l	MÉDIA OU GRANDE DE 50 A 90 MM DE DIÂMET-	I	1	1	1
l	l	RO. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS	I	I	l	
l	l	DE 1QUALIDADE, BEM FORMADAS, COM COL-	I	I	l	
l	l	ORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE	I	I	l	
1	l	DANOS MECÂNICOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E	I	I	l	
1	l	DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE	I	I	l	
	l .	CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	l		<u> </u>	
TOT	A T					801.155,00

Valor Total Estimado: R\$ 801.155,00 (Oitocentos e um mil, cento e cinquenta e cinco reais)

4.2. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar.

5. DA RESPOSABILIDADES DOS FORNECEDORES

- 5.1. No momento da entrega, o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos que não atenderem às especificações do Edital, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 5.2. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:
- 5.2.1. Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; 5.2.2. O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- 5.2.3. Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- 5.2.4. O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Edital;
- 5.2.5. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.
- 5.3. As caixas plásticas utilizadas na entrega dos produtos deverão estar limpas e desinfetadas.
- 5.4. As entregas serão totalmente de responsabilidade do fornecedor, devendo este entrega as quantidades, nos locais, dias e formas solic-

itadas através de cronograma emitido pela Nutricionista do Município de Capanema – PR, que será entregue aos fornecedores no momento da assinatura do contrato.

- 5.4.1 Este cronograma deverá ser seguido rigorosamente durante todo o ano letivo;
- 5.5. Locais de entrega: Escola Rural Municipal Afonso Arinos, Casa Familiar Rural, Escola Rural Municipal Adão José Scherer, Escola Rural Municipal Benjamin Constant, Escola Rural Municipal Campos Salles, APAE, Escola Municipal Rachel de Queiroz, Escola Municipal Barão de Capanema, Escola Municipal Janete Katzwinkel, Escola Municipal Tancredo Neves, Escola Municipal Concórdia;
- 5.6. Os comprovantes de entrega deverão ser assinados no momento da entrega pelo responsável pelo recebimento na instituição (cozinheiras, secretárias (os), coordenadoras (es), diretoras (es).

6. DO PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos serão realizados mensalmente, em até 30 (trinta) dias após a emissão e entrega de notas fiscais referentes aos produtos entregues, juntamente com os comprovantes e os termos definitivos de entrega.

7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA Dotações

Exercício da	Conta da despesa	Funcional programática	Fonte de	Natureza da	Grupo da fonte
despesa			recurso	despesa	
2019	760	07.001.12.361.1201.2104	000	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2019	770	07.001.12.361.1201.2104	133	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2019	780	07.001.12.361.1201.2108	107	3.3.90.32.00.00	Do Exercício
2019	950	07.001.12.365.1202.2118	000	3.3.90.32.00.00	Do Exercício

7.2. O Setor de Licitações prestará todos os esclarecimentos solicitados pelos interessados neste chamamento público, estando disponível para atendimento de segunda a sexta-feira, no horário de expediente, na AV GOV. PEDRO VIRIATO PARIGOT DE SOUZA, 1080, CENTRO - CAPANEMA – PR.

Capanema-PR, 12 de julho de 2019

Américo Bellé Prefeito Municipal

Zaida Teresinha Parabocz

Sec. Mun. de Educação, Cultura e Esportes



O ÓRGÃO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE CAPANEMA PODE SER CONSULTADO GRATUITAMENTE NOS SEGUINTES LOCAIS:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA CÂMARA MUNICIPAL DE CAPANEMA

internet: www.capanema.pr.gov.br