



ESTADO DO PARANÁ
MUNICÍPIO DE PORTO AMAZONAS
LICITAÇÕES E CONTRATOS

AVISO DE RETIFICAÇÃO DE EDITAL

EDITAL DE LICITAÇÃO - PROCESSO Nº 200/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2024 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
EXCLUSIVA PARA ME E EPP

MENOR VALOR POR ITEM

OBJETO

Registro de Preços para o fornecimento, de forma fracionada, **DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, pelo período de 12 (doze) meses, **QUE SERÃO UTILIZADOS PELOS DEPARTAMENTOS MUNICIPAIS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO E CULTURA, DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, DE FOMENTO AGROPECUÁRIO, DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS, DE ADMINISTRAÇÃO, E DE ESPORTES, RECREAÇÃO E TURISMO**, segundo quantidades e especificações contidas no Termo de Referência, ANEXO I deste instrumento convocatório.

CONSIDERAÇÕES

CONSIDERANDO o pedido de impugnação realizado na plataforma BLL www.bllcompras.org.br na data de 22/03/2024 às 10h:56min:

CONSIDERANDO o interesse público retifica-se o presente edital, da seguinte forma.

ANEXO I –TERMO DE REFERÊNCIA, ONDE SE LÊ:

1.1 Tabela com quantitativo de cada departamento:

Item 028: CAFÉ TORRADO E MOÍDO COM SELO DE PUREZA ABIC - 1ª QUALIDADE (500G). CAFÉ, EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, CONSTITUÍDOS DE GRÃO DE CAFÉ TIPO 8 COB OU MELHORES, COM NO MÁXIMO 20% EM PESO DE GRÃOS COM DEFEITOS PRETOS, VERDES E OU ARDIDOS (PVA) =, EVITANDO PRESENÇA DE GRÃOS PRETO-VERDES E FERMENTADOS, GOSTO PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE CAFÉ ROBUSTA (CONILON), COM CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDA DE DURA À RIO, ISENTO DE GOSTO RIO ZONA. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO E OBTER EM ANÁLISE SENSORIAL DA BEBIDA, NOTA DE QUALIDADE GLOBAL NA FAIXA DE 4,5 A 5,9 PONTOS, REALIZADA POR EQUIPE SELECIONADA E TREINADA, EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS, FAZENDO USO DE ESCALA DE 0 A 10 PARA QUALIDADE GLOBAL. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL PODEM APRESENTAR PONTOS DE TORRA NUMA FAIXA DE MODERADAMENTE CLARA (AGTRON /SCAA #75) A MODERADAMENTE ESCURA (AGTRON /SCAA #45), EVITANDO CAFÉS COM PONTOS DE TORRA MUITO ESCUROS. EMBALAGENS: PACOTES EMBALADOS A VÁCUO CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE: PRODUTO ENTREGUE COM NO MÁXIMO 120 DIAS DE FABRICAÇÃO.

ANEXO I –TERMO DE REFERÊNCIA, LEIA-SE:

1.1 Tabela com quantitativo de cada departamento:

Item 028: CAFÉ TORRADO E MOÍDO ATESTADO ATRAVÉS DO SELO DE PUREZA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE CAFÉ) OU, NA AUSÊNCIA DESTA, DE LAUDO DE ANÁLISE DO PRODUTO OFERTADO, EMITIDO POR LABORATÓRIO HABILITADO PELA ANVISA OU POR LABORATÓRIO ACREDITADO PELO INMETO, COMPROVANDO A QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS- 1ª QUALIDADE (500G). CAFÉ, EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, CONSTITUÍDOS DE GRÃO DE CAFÉ TIPO 8 COB OU MELHORES, COM NO MÁXIMO 20% EM PESO DE GRÃOS COM DEFEITOS PRETOS, VERDES E OU ARDIDOS (PVA) =, EVITANDO PRESENÇA DE GRÃOS PRETO-VERDES E FERMENTADOS, GOSTO PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE CAFÉ ROBUSTA (CONILON), COM



ESTADO DO PARANÁ
MUNICÍPIO DE PORTO AMAZONAS
LICITAÇÕES E CONTRATOS

CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDA DE DURA À RIO, ISENTO DE GOSTO RIO ZONA. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO E OBTER EM ANÁLISE SENSORIAL DA BEBIDA, NOTA DE QUALIDADE GLOBAL NA FAIXA DE 4,5 A 5,9 PONTOS, REALIZADA POR EQUIPE SELECIONADA E TREINADA, EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS, FAZENDO USO DE ESCALA DE 0 A 10 PARA QUALIDADE GLOBAL. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL PODEM APRESENTAR PONTOS DE TORRA NUMA FAIXA DE MODERADAMENTE CLARA (AGTRON /SCAA #75) A MODERADAMENTE ESCURA (AGTRON /SCAA #45), EVITANDO CAFÉS COM PONTOS DE TORRA MUITO ESCUROS. EMBALAGENS: PACOTES EMBALADOS A VÁCUO CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE: PRODUTO ENTREGUE COM NO MÁXIMO 120 DIAS DE FABRICAÇÃO.

ANEXO I –TERMO DE REFERÊNCIA, ONDE SE LÊ:

1.2.2 Tabela

Item 028: CAFÉ TORRADO E MOÍDO COM SELO DE PUREZA ABIC - 1ª QUALIDADE (500G). CAFÉ, EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, CONSTITUÍDOS DE GRÃO DE CAFÉ TIPO 8 COB OU MELHORES, COM NO MÁXIMO 20% EM PESO DE GRÃOS COM DEFEITOS PRETOS, VERDES E OU ARDIDOS (PVA) =, EVITANDO PRESENÇA DE GRÃOS PRETO-VERDES E FERMENTADOS, GOSTO PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE CAFÉ ROBUSTA (CONILON), COM CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDA DE DURA À RIO, ISENTO DE GOSTO RIO ZONA. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO E OBTER EM ANÁLISE SENSORIAL DA BEBIDA, NOTA DE QUALIDADE GLOBAL NA FAIXA DE 4,5 A 5,9 PONTOS, REALIZADA POR EQUIPE SELECIONADA E TREINADA, EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS, FAZENDO USO DE ESCALA DE 0 A 10 PARA QUALIDADE GLOBAL. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL PODEM APRESENTAR PONTOS DE TORRA NUMA FAIXA DE MODERADAMENTE CLARA (AGTRON /SCAA #75) A MODERADAMENTE ESCURA (AGTRON /SCAA #45), EVITANDO CAFÉS COM PONTOS DE TORRA MUITO ESCUROS. EMBALAGENS: PACOTES EMBALADOS A VÁCUO CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE: PRODUTO ENTREGUE COM NO MÁXIMO 120 DIAS DE FABRICAÇÃO.

ANEXO I –TERMO DE REFERÊNCIA, LEIA-SE:

1.2.2 Tabela

Item 028: CAFÉ TORRADO E MOÍDO ATESTADO ATRAVÉS DO SELO DE PUREZA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE CAFÉ) OU, NA AUSÊNCIA DESTA, DE LAUDO DE ANÁLISE DO PRODUTO OFERTADO, EMITIDO POR LABORATÓRIO HABILITADO PELA ANVISA OU POR LABORATÓRIO ACREDITADO PELO INMETO, COMPROVANDO A QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS- 1ª QUALIDADE (500G). CAFÉ, EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, CONSTITUÍDOS DE GRÃO DE CAFÉ TIPO 8 COB OU MELHORES, COM NO MÁXIMO 20% EM PESO DE GRÃOS COM DEFEITOS PRETOS, VERDES E OU ARDIDOS (PVA) =, EVITANDO PRESENÇA DE GRÃOS PRETO-VERDES E FERMENTADOS, GOSTO PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE CAFÉ ROBUSTA (CONILON), COM CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDA DE DURA À RIO, ISENTO DE GOSTO RIO ZONA. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO E OBTER EM ANÁLISE SENSORIAL DA BEBIDA, NOTA DE QUALIDADE GLOBAL NA FAIXA DE 4,5 A 5,9 PONTOS, REALIZADA POR EQUIPE SELECIONADA E TREINADA, EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS, FAZENDO USO DE ESCALA DE 0 A 10 PARA QUALIDADE GLOBAL. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL PODEM APRESENTAR PONTOS DE TORRA NUMA FAIXA DE MODERADAMENTE CLARA (AGTRON /SCAA #75) A MODERADAMENTE ESCURA (AGTRON /SCAA #45), EVITANDO CAFÉS COM PONTOS DE TORRA MUITO ESCUROS. EMBALAGENS: PACOTES EMBALADOS A VÁCUO CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE: PRODUTO ENTREGUE COM NO MÁXIMO 120 DIAS DE FABRICAÇÃO.

ANEXO I –TERMO DE REFERÊNCIA, ONDE SE LÊ:



ESTADO DO PARANÁ
MUNICÍPIO DE PORTO AMAZONAS
LICITAÇÕES E CONTRATOS

1.3 Tabela com valores finais:

Item 028: CAFÉ TORRADO E MOÍDO COM SELO DE PUREZA ABIC - 1ª QUALIDADE (500G). CAFÉ, EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, CONSTITUÍDOS DE GRÃO DE CAFÉ TIPO 8 COB OU MELHORES, COM NO MÁXIMO 20% EM PESO DE GRÃOS COM DEFEITOS PRETOS, VERDES E OU ARDIDOS (PVA) =, EVITANDO PRESENÇA DE GRÃOS PRETO-VERDES E FERMENTADOS, GOSTO PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE CAFÉ ROBUSTA (CONILON), COM CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDA DE DURA À RIO, ISENTO DE GOSTO RIO ZONA. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO E OBTER EM ANÁLISE SENSORIAL DA BEBIDA, NOTA DE QUALIDADE GLOBAL NA FAIXA DE 4,5 A 5,9 PONTOS, REALIZADA POR EQUIPE SELECIONADA E TREINADA, EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS, FAZENDO USO DE ESCALA DE 0 A 10 PARA QUALIDADE GLOBAL. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL PODEM APRESENTAR PONTOS DE TORRA NUMA FAIXA DE MODERADAMENTE CLARA (AGTRON /SCAA #75) A MODERADAMENTE ESCURA (AGTRON /SCAA #45), EVITANDO CAFÉS COM PONTOS DE TORRA MUITO ESCUROS. EMBALAGENS: PACOTES EMBALADOS A VÁCUO CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE: PRODUTO ENTREGUE COM NO MÁXIMO 120 DIAS DE FABRICAÇÃO.

ANEXO I –TERMO DE REFERÊNCIA, LEIA-SE:

1.3 Tabela com valores finais:

Item 028: CAFÉ TORRADO E MOÍDO ATESTADO ATRAVÉS DO SELO DE PUREZA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE CAFÉ) OU, NA AUSÊNCIA DESTA, DE LAUDO DE ANÁLISE DO PRODUTO OFERTADO, EMITIDO POR LABORATÓRIO HABILITADO PELA ANVISA OU POR LABORATÓRIO ACREDITADO PELO INMETO, COMPROVANDO A QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS- 1ª QUALIDADE (500G). CAFÉ, EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, CONSTITUÍDOS DE GRÃO DE CAFÉ TIPO 8 COB OU MELHORES, COM NO MÁXIMO 20% EM PESO DE GRÃOS COM DEFEITOS PRETOS, VERDES E OU ARDIDOS (PVA) =, EVITANDO PRESENÇA DE GRÃOS PRETO-VERDES E FERMENTADOS, GOSTO PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE CAFÉ ROBUSTA (CONILON), COM CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDA DE DURA À RIO, ISENTO DE GOSTO RIO ZONA. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL DEVEM APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO E OBTER EM ANÁLISE SENSORIAL DA BEBIDA, NOTA DE QUALIDADE GLOBAL NA FAIXA DE 4,5 A 5,9 PONTOS, REALIZADA POR EQUIPE SELECIONADA E TREINADA, EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS, FAZENDO USO DE ESCALA DE 0 A 10 PARA QUALIDADE GLOBAL. CAFÉS COM CATEGORIA DE QUALIDADE TRADICIONAL PODEM APRESENTAR PONTOS DE TORRA NUMA FAIXA DE MODERADAMENTE CLARA (AGTRON /SCAA #75) A MODERADAMENTE ESCURA (AGTRON /SCAA #45), EVITANDO CAFÉS COM PONTOS DE TORRA MUITO ESCUROS. EMBALAGENS: PACOTES EMBALADOS A VÁCUO CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE: PRODUTO ENTREGUE COM NO MÁXIMO 120 DIAS DE FABRICAÇÃO.

A presente retificação do Edital será devidamente publicada no site do Município, na Plataforma BLL e devidamente na forma de aviso no Diário Oficial dos Municípios do Paraná – AMP.

Permanecendo as demais Cláusulas inalteradas, e também, a data de abertura das propostas.

Porto Amazonas, 22 de março de 2024.

Michele de Oliveira Martins
Pregoeira Municipal