

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 01/2014

Processos nº 175.661/14, 175.666/14, 175.662/14, 175.663/14, 175.665/14 e 175.664/14

O Município de Vacaria comunica aos interessados que está procedendo à CHAMADA PÚBLICA, para fins de habilitação dos fornecedores e recebimento das propostas de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, em conformidade com a Lei nº 11.947/09 e Resolução FNDE nº. 26/13. Abertura no dia **17/02/2014** no horário das **14h**, na Prefeitura Municipal de Vacaria, sito na Rua Ramiro Barcelos, nº 915, Centro.

1. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

Para participação da chamada pública, de acordo com a resolução nº 26/13 do FNDE, os agricultores formais e informais, deverão apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA/RS
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2014
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS
PROPONENTE (NOME COMPLETO)**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA/RS
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2014
ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)**

2. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 1):

2.1 DOCUMENTOS PARA FORNECEDORES INDIVIDUAIS, DETENTORES DE DAP FÍSICA (NÃO ORGANIZADOS EM GRUPO):

- I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 (trinta) dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- V - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VI - Declaração, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.2 DOS GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES, DETENTORES DA DAP FÍSICA (ORGANIZADOS EM GRUPO):

- I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 (trinta) dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- V - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VI - Declaração, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.3 – DOS GRUPOS FORMAIS DETENTORES DE DAP JURÍDICA

- I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 (trinta) dias;
- III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda;
- V - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VI - Declaração, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.4 Para todos, além dos solicitados, quando apresentarem produtos de origem animal:

- I - apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- II - apresentar prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente;

3 DA PROPOSTA (ENVELOPE Nº. 2):

A proposta deve descrever o produto quanto à caracterização do mesmo e à quantidade a ser fornecida. Ainda, deve estar acompanhada do projeto de venda, conforme modelo, anexo 2 deste edital (Anexo IV da resolução nº 26/2013 FNDE).

4 PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS E PREÇOS A SEREM PAGOS PELO MUNICÍPIO:

A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar, anexo 1 deste edital, para o 1º trimestre do ano de 2014, elaborados pela nutricionista do Município.

| ENSINO FUNDAMENTAL | | | |
|--------------------|------------|--|--------------------|
| Nº | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DE PRODUTOS | VALOR UNITÁRIO R\$ |
| 1. | 250 | Vidros Extrato de tomate , simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega. | 8,37 |
| 2. | 360 | Garrações Suco de pêssego . Envase em garrações com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | 18,25 |
| 3. | 360 | Garrafas Suco de laranja integral . Sem adição de açúcar. Envase em garrações com volume de 1,5 litro. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | 13,85 |
| 4. | 75 | Vidros Geléia de pêssego com polpa de pêssego e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 725g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega. | 9,36 |
| 5. | 100 | Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega. | 20,00 |
| 6. | 25 | Kg Açúcar mascavo . Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses. | 7,12 |
| 7. | 210 | Kg Canjica Amarela (Munguzá) . Grupo misturada, subgrupo despelucada, classe amarela tipo 1. Pacote com 500 gramas. Produto naturalmente sem glúten. Prazo de validade de 12 meses. | 3,49 |
| 8. | 180 | Kg Arroz branco polido , fino tipo 1, embalagem de 1kg, com validade de 12 meses a contar da data de entrega. | 2,12 |
| 9. | 1.200 | Kg Arroz sub-grupo parboilizado , classe longo fino, tipo 1, em pacotes de 5 Kg, validados por 12 meses a contar da data da entrega. | 2,41 |
| 10. | 400 | Latas Óleo de soja , refinado, em embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega. | 2,92 |
| 11. | 480 | Kg Feijão em grão , classe preto, tipo 1, grãos inteiros, embalagem plástica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com oito meses de validade. | 4,41 |
| 12. | 3.000 | Litros Leite integral longa vida . Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade. | 2,01 |
| 13. | 1.000 | Litros Bebida láctea sabor morango . Ingredientes: leite | 2,56 |

| | | | |
|-----|-------|---|-------|
| | | pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1l. Validade 45 dias. | |
| 14. | 109 | Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche , embalado a vácuo em embalagens plásticas de 150 g. Validade de 90 dias a contar da data de fabricação. Com registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. | 20,85 |
| 15. | 1.200 | Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados , acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF. | 5,89 |
| 16. | 120 | Potes Doce de leite contendo: leite fluido, açúcar refinado, soro de leite em pó, creme de leite, xarope de glicose de milho, conservante sorbato de potássio, amido de milho, bicarbonato de sódio, aroma de baunilha e enzima lactose. Não necessita refrigeração. Embalado em potes de 400g, com validade de 180 dias a contar da data de entrega. | 3,81 |
| 17. | 2.600 | Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1 . Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180 . As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso. | 3,60 |
| 18. | 140 | Kg Mirtilo in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g. | 18,00 |
| 19. | 140 | Kg Framboesa in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g. | 18,00 |
| 20. | 170 | Kg Amora in natura. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso. | 10,00 |
| 21. | 500 | Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. | 9,20 |
| 22. | 400 | Kg Cuca caseira . Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. | 9,38 |
| 23. | 350 | Kg Bolacha caseira , pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias. | 11,11 |
| 24. | 1.600 | Kg Banana prata de primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, | 2,23 |

| | | | |
|-----|-------|---|------|
| | | superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 25. | 1.400 | Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos. | 2,00 |
| 26. | 350 | Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e | 2,25 |

| | | | |
|-----|-----|---|------|
| | | que não sejam abrasivas. | |
| 27. | 400 | Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,62 |
| 28. | 300 | Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,74 |
| 29. | 500 | Kg Tomate de primeira qualidade. Formato oblongo ou redondo. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, | 1,81 |

| | | | |
|-----|-----|--|------|
| | | desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 30. | 300 | Kg Chuchu de primeira qualidade. Formato cônico, casca verde-clara, sem espinhos. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 3,09 |
| 31. | 350 | Dz Ovos de galinha. Vermelho. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega. | 3,16 |
| 32. | 450 | Kg Moranga cabotia de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Ligeiramente achatado arredondado. Cor verde escuro a verde médio, sem partes escuras que caracterizam deterioração. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em | 1,41 |

| | | perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
|---------------------|-------------------|---|-------------------------------|
| 33. | 650 | Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, área extensa esverdeada, murcha/enrugada, coração negro – mancha escura no centro, coração oco). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,44 |
| PRÉ - ESCOLA | | | |
| Nº | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DE PRODUTOS | VALOR UNITÁRIO R\$ |
| 34. | 30 | Vidros Extrato de tomate, simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega. | 8,37 |
| 35. | 84 | Garrações Suco de pêssego. Envase em garrações com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | 18,25 |
| 36. | 84 | Garrafas Suco de laranja integral. Sem adição de açúcar. Envase em garrações com volume de 1,5 litro. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | 13,85 |

| | | | |
|-----|-----|--|-------|
| 37. | 30 | Vidros Geléia de pêssego com polpa de pêssego e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 725g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega. | 9,36 |
| 38. | 15 | Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega. | 20,00 |
| 39. | 5 | Kg Açúcar mascavo. Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses. | 7,12 |
| 40. | 25 | Kg Canjica Amarela (Munguzá). Grupo misturada, subgrupo despelculada, classe amarela tipo 1. Pacote com 500 gramas. Produto naturalmente sem glúten. Prazo de validade de 12 meses. | 3,49 |
| 41. | 40 | Kg Arroz branco polido, fino tipo 1, embalagem de 1kg, com validade de 12 meses a contar da data de entrega. | 2,12 |
| 42. | 420 | Kg Arroz sub-grupo parboilizado, classe longo fino, tipo 1, em pacotes de 5 Kg, validados por 12 meses a contar da data da entrega. | 2,41 |
| 43. | 120 | Latas Óleo de soja, refinado, em embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega. | 2,92 |
| 44. | 180 | Kg Feijão em grão, classe preto, tipo 1, grãos inteiros, embalagem plástica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com oito meses de validade. | 4,41 |
| 45. | 900 | Litros Leite integral longa vida. Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade. | 2,01 |
| 46. | 300 | Litros Bebida láctea sabor morango. Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1l. Validade 45 dias. | 2,56 |
| 47. | 30 | Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche, embalado a vácuo em embalagens plásticas de 150 g. Validade de 90 dias a contar da data de fabricação. Com registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. | 20,85 |
| 48. | 300 | Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados, acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF. | 5,89 |
| 49. | 30 | Potes Doce de leite contendo: leite fluido, açúcar refinado, soro de leite em pó, creme de leite, xarope de glicose de milho, conservante sorbato de potássio, amido de milho, bicarbonato de sódio, aroma de baunilha e enzima lactose. Não necessita refrigeração. Embalado em potes de 400g, com validade de 180 dias a contar da data de entrega. | 3,81 |
| 50. | 300 | Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180. As maçãs devem-se apresentar: | 3,60 |

| | | | |
|-----|-----|--|-------|
| | | inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso. | |
| 51. | 15 | Kg Mirtilo in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g. | 18,00 |
| 52. | 15 | Kg Framboesa in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g. | 18,00 |
| 53. | 20 | Kg Amora in natura. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso. | 10,00 |
| 54. | 35 | Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. | 9,20 |
| 55. | 80 | Kg Cuca caseira. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. | 9,38 |
| 56. | 60 | Kg Bolacha caseira, pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias. | 11,11 |
| 57. | 300 | Kg Banana prata de primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 2,23 |
| 58. | 130 | Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em | 2,00 |

| | | | |
|-----|-----|--|------|
| | | perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados. Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto | |
| 59. | 70 | Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 2,25 |
| 60. | 120 | Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou | 1,62 |

| | | | |
|-----|-----|--|------|
| | | sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 61. | 70 | Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,74 |
| 62. | 350 | Kg Laranja valência de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,07 |
| 63. | 160 | Kg Tomate de primeira qualidade. Formato oblongo ou redondo. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e | 1,81 |

| | | | |
|-----|----|---|------|
| | | doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 64. | 70 | Kg Chuchu de primeira qualidade. Formato cônico, casca verde-clara, sem espinhos. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 3,09 |
| 65. | 70 | Dz Ovos de galinha. Vermelho. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega. | 3,16 |
| 66. | 70 | Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Ligeiramente achatado arredondado. Cor verde escuro a verde médio, sem partes escuras que caracterizam deterioração. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com | 1,41 |

| | | coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
|---------------|-------------------|--|-------------------------------|
| 67. | 300 | Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, área extensa esverdeada, murcha/enrugada, coração negro – mancha escura no centro, coração oco). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,44 |
| CRECHE | | | |
| Nº | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DE PRODUTOS | VALOR UNITÁRIO R\$ |
| 68. | 45 | Vidros Extrato de tomate, simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega. | 8,37 |
| 69. | 120 | Garrações Suco de pêssego. Envase em garrações com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | 18,25 |
| 70. | 120 | Garrafas Suco de laranja integral. Sem adição de açúcar. Envase em garrações com volume de 1,5 litro. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância | 13,85 |

| | | | |
|-----|-------|--|-------|
| | | sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | |
| 71. | 45 | Vidros Geléia de pêssego com polpa de pêssego e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 725g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega. | 9,36 |
| 72. | 25 | Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega. | 20,00 |
| 73. | 10 | Kg Açúcar mascavo. Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses. | 7,12 |
| 74. | 40 | Kg Canjica Amarela (Munguzá). Grupo misturada, subgrupo despiculada, classe amarela tipo 1. Pacote com 500 gramas. Produto naturalmente sem glúten. Prazo de validade de 12 meses. | 3,49 |
| 75. | 60 | Kg Arroz branco polido, fino tipo 1, embalagem de 1kg, com validade de 12 meses a contar da data de entrega. | 2,12 |
| 76. | 600 | Kg Arroz sub-grupo parboilizado, classe longo fino, tipo 1, em pacotes de 5 Kg, validados por 12 meses a contar da data da entrega. | 2,41 |
| 77. | 180 | Latas Óleo de soja, refinado, em embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega. | 2,92 |
| 78. | 240 | Kg Feijão em grão, classe preto, tipo 1, grãos inteiros, embalagem plástica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com oito meses de validade. | 4,41 |
| 79. | 1.500 | Litros Leite integral longa vida. Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade. | 2,01 |
| 80. | 450 | Litros Bebida láctea sabor morango. Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1l. Validade 45 dias. | 2,56 |
| 81. | 45 | Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche, embalado a vácuo em embalagens plásticas de 150 g. Validade de 90 dias a contar da data de fabricação. Com registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. | 20,85 |
| 82. | 400 | Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados, acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF. | 5,89 |
| 83. | 48 | Potes Doce de leite contendo: leite fluido, açúcar refinado, soro de leite em pó, creme de leite, xarope de glicose de milho, conservante sorbato de potássio, amido de milho, bicarbonato de sódio, aroma de baunilha e enzima lactose. Não necessita refrigeração. Embalado em potes de 400g, com validade de 180 dias a contar da data de entrega. | 3,81 |
| 84. | 450 | Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) | 3,60 |

| | | | |
|-----|-----|--|-------|
| | | defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180. As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso. | |
| 85. | 25 | Kg Mirtilo in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g. | 18,00 |
| 86. | 25 | Kg Framboesa in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g. | 18,00 |
| 87. | 35 | Kg Amora in natura. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso. | 10,00 |
| 88. | 50 | Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. | 9,20 |
| 89. | 120 | Kg Cuca caseira. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. | 9,38 |
| 90. | 80 | Kg Bolacha caseira, pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias. | 11,11 |
| 91. | 450 | Kg Banana prata de primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 2,23 |
| 92. | 180 | Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de | 2,00 |

| | | | |
|-----|-----|--|------|
| | | <p>qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados. Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto</p> | |
| 93. | 100 | <p>Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.</p> | 2,25 |
| 94. | 180 | <p>Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado</p> | 1,62 |

| | | | |
|-----|-----|--|------|
| | | em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 95. | 100 | Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,74 |
| 96. | 450 | Kg Laranja valência de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,07 |
| 97. | 230 | Kg Tomate de primeira qualidade. Formato oblongo ou redondo. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como | 1,81 |

| | | | |
|------|-----|---|------|
| | | rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 98. | 100 | Kg Chuchu de primeira qualidade. Formato cônico, casca verde-clara, sem espinhos. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 3,09 |
| 99. | 120 | Dz Ovos de galinha. Vermelho. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega. | 3,16 |
| 100. | 120 | Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Ligeiramente achatado arredondado. Cor verde escuro a verde médio, sem partes escuras que caracterizam deterioração. Deve apresentar as características de | 1,41 |

| | | qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
|------------|-------------------|--|-------------------------------|
| 101. | 450 | Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, área extensa esverdeada, murcha/enrugada, coração negro – mancha escura no centro, coração oco). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,44 |
| EJA | | | |
| Nº | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DE PRODUTOS | VALOR UNITÁRIO R\$ |
| 102. | 15 | Vidros Extrato de tomate, simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega. | 8,37 |
| 103. | 24 | Garrações Suco de pêssego. Envase em garrações com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | 18,25 |
| 104. | 24 | Garrafas Suco de laranja integral. Sem adição de açúcar. Envase em garrações com volume de 1,5 litro. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. | 13,85 |

| | | | |
|------|-----|---|-------|
| | | Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | |
| 105. | 60 | Kg Arroz sub-grupo parboilizado, classe longo fino, tipo 1, em pacotes de 5 Kg, validados por 12 meses a contar da data da entrega. | 2,41 |
| 106. | 20 | Latas Óleo de soja, refinado, em embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega. | 2,92 |
| 107. | 30 | Kg Feijão em grão, classe preto, tipo 1, grãos inteiros, embalagem plástica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com oito meses de validade. | 4,41 |
| 108. | 100 | Litros Leite integral longa vida. Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade. | 2,01 |
| 109. | 80 | Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados, acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF. | 5,89 |
| 110. | 100 | Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180. As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso. | 3,60 |
| 111. | 5 | Kg Mirtilo in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g. | 18,00 |
| 112. | 5 | Kg Framboesa in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g. | 18,00 |
| 113. | 8 | Kg Amora in natura. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso. | 10,00 |
| 114. | 30 | Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. | 9,20 |
| 115. | 80 | Kg Banana prata de primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e | 2,23 |

| | | | |
|------|----|---|------|
| | | firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 116. | 80 | Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto | 2,00 |
| 117. | 50 | Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 2,25 |
| 118. | 40 | Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio | 1,62 |

| | | | |
|------|----|---|------|
| | | de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 119. | 40 | Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,74 |
| 120. | 60 | Kg Tomate de primeira qualidade. Formato oblongo ou redondo. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, | 1,81 |

| | | | |
|------|----|---|------|
| | | murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 121. | 40 | Kg Chuchu de primeira qualidade. Formato cônico, casca verde-clara, sem espinhos. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 3,09 |
| 122. | 30 | Dz Ovos de galinha. Vermelho. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega. | 3,16 |
| 123. | 45 | Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Ligeiramente achatado arredondado. Cor verde escuro a verde médio, sem partes escuras que caracterizam deterioração. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem | 1,41 |

| | | | |
|-------------------------------|-------------------|--|---------------------------|
| | | sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 124. | 60 | Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, área extensa esverdeada, murcha/enrugada, coração negro – mancha escura no centro, coração oco). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,44 |
| PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO | | | |
| Nº | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DE PRODUTOS | VALOR UNITÁRIO R\$ |
| 125. | 150 | Vidros Extrato de tomate, simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega. | 8,37 |
| 126. | 200 | Garrações Suco de pêssego. Envase em garrações com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | 18,25 |
| 127. | 200 | Garrafas Suco de laranja integral. Sem adição de açúcar. Envase em garrações com volume de 1,5 litro. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | 13,85 |
| 128. | 50 | Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de | 20,00 |

| | | | |
|------|-------|---|-------|
| | | entrega. | |
| 129. | 720 | Kg Arroz sub-grupo parboilizado, classe longo fino, tipo 1, em pacotes de 5 Kg, validados por 12 meses a contar da data da entrega. | 2,41 |
| 130. | 280 | Latas Óleo de soja, refinado, em embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega. | 2,92 |
| 131. | 270 | Kg Feijão em grão, classe preto, tipo 1, grãos inteiros, embalagem plástica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com oito meses de validade. | 4,41 |
| 132. | 1.500 | Litros Leite integral longa vida. Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade. | 2,01 |
| 133. | 500 | Litros Bebida láctea sabor morango. Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1l. Validade 45 dias. | 2,56 |
| 134. | 150 | Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche, embalado a vácuo em embalagens plásticas de 150 g. Validade de 90 dias a contar da data de fabricação. Com registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. | 20,85 |
| 135. | 700 | Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados, acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF. | 5,89 |
| 136. | 72 | Potes Doce de leite contendo: leite fluido, açúcar refinado, soro de leite em pó, creme de leite, xarope de glicose de milho, conservante sorbato de potássio, amido de milho, bicarbonato de sódio, aroma de baunilha e enzima lactose. Não necessita refrigeração. Embalado em potes de 400g, com validade de 180 dias a contar da data de entrega. | 3,81 |
| 137. | 900 | Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180. As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso. | 3,60 |
| 138. | 70 | Kg Mirtilo in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g. | 18,00 |
| 139. | 70 | Kg Framboesa in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g. | 18,00 |
| 140. | 85 | Kg Amora in natura. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso. | 10,00 |

| | | | |
|------|-----|--|-------|
| 141. | 120 | Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. | 9,20 |
| 142. | 280 | Kg Cuca caseira. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. | 9,38 |
| 143. | 200 | Kg Bolacha caseira, pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias. | 11,11 |
| 144. | 600 | Kg Banana prata de primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 2,23 |
| 145. | 600 | Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. De cor alaranjada e no interior tem riscas cor de chocolate. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam | 2,00 |

| | | | |
|------|-----|--|------|
| | | abrasivas. | |
| 146. | 180 | Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 2,25 |
| 147. | 180 | Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,62 |
| 148. | 150 | Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o | 1,74 |

| | | | |
|------|-----|---|------|
| | | rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 149. | 400 | Kg Laranja valência de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,07 |
| 150. | 300 | Kg Tomate de primeira qualidade. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,81 |
| 151. | 150 | Kg Chucho de primeira qualidade. Formato cônico, casca verde-clara, sem espinhos. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e | 3,09 |

| | | | |
|------|-----|---|------|
| | | limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
| 152. | 170 | Dz Ovos de galinha. Vermelho. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega. | 3,16 |
| 153. | 180 | Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Ligeiramente achatado arredondado. Cor verde escuro a verde médio, sem partes escuras que caracterizam deterioração. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | 1,41 |
| 154. | 300 | Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a | 1,44 |

| | | 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, área extensa esverdeada, murcha/enrugada, coração negro – mancha escura no centro, coração oco). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. | |
|--|-------------------|--|---------------------------|
| ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE) | | | |
| Nº | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO DE PRODUTOS | VALOR UNITÁRIO R\$ |
| 155. | 15 | Vidros Extrato de tomate, simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega. | 8,37 |
| 156. | 24 | Garrações Suco de pêssego. Envase em garrações com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | 18,25 |
| 157. | 24 | Garrafas Suco de laranja integral. Sem adição de açúcar. Envase em garrações com volume de 1,5 litro. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega. | 13,85 |
| 158. | 120 | Litros Leite integral longa vida. Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade. | 2,01 |
| 159. | 80 | Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados, acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF. | 5,89 |
| 160. | 60 | Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180. As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de | 3,60 |

| | | |
|--|--|--|
| | umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso. | |
|--|--|--|

4.1 Deverão ser apresentadas amostras dos seguintes produtos:

- a) extrato de tomate;
- b) suco de pêsego;
- c) suco de laranja;
- d) geléia de pêsego;
- e) açúcar mascavo;
- f) canjica;
- g) arroz branco;
- h) arroz parboilizado;
- i) óleo de soja;
- j) feijão;
- k) leite longa vida;
- l) doce de leite.

4.2 As amostras serão analisadas quanto à validade, peso líquido, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional;

4.3 Os gêneros perecíveis serão solicitados por cronogramas e entregues em cada escola pelos próprios fornecedores.

4.4 Obedecer ao horário das entregas nas escolas das 08:00h às 11:00h e 13:00h às 16:30h;

4.5 Os produtos perecíveis devem ser de 1ª qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permite suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas;

4.6 Os fornecedores deverão repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;

4.7 Solicita-se entrega única dos produtos não perecíveis extrato de tomate, suco de uva, suco de laranja, geléia de morango, doce cremosa de uva, mel, arroz branco, arroz parboilizado, óleo, canjica e doce de leite no depósito da Prefeitura Municipal, situado a Rua Firmino Camargo Branco nº 1376.

4.8 Os prazos e locais de entrega deverão ser conforme especificado no cronograma de entrega previamente enviado pelo Setor de Merenda aos fornecedores vencedores de cada item, sendo que a primeira entrega somente ocorrerá após assinatura do contrato ou do recebimento da nota de empenho.

4.9 O Município reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades destinadas por local, conforme a demanda, desde que o total não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos.

4.10 Os produtos deverão ser entregues de acordo com o cronograma de entrega, anexo 3, elaborado pela Secretaria Municipal de Educação.

4.11 Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

5. CRITÉRIOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR:

5.1 Só serão aceitas e classificadas as propostas cujo valor não seja superior ao máximo definido neste edital, todos constantes da tabela item 4 deste edital.

5.2 Terão preferência os fornecedores locais aos demais, assim entendidos os sediados no território do Município de Vacaria/RS.

5.3 Vencido o critério da localização do fornecedor, terão preferência os agricultores que comprovadamente pertencerem a assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas ou comunidades quilombolas aos demais agricultores ou empreendedores familiar rural.

5.4 Vencido o critério anterior terão preferência os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

5.5 Vencido critério de certificado, terão preferência os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAT-DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais;

5.6 Vencido ainda o critério anterior terão preferência organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica;

5.7 Vencida as demais hipóteses acima será feito sorteio público.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS:

6.1 As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser apresentadas após a fase de habilitação, no prazo de 24h.

6.2 As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor (grupo formal) e a especificação do produto.

6.3 A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

6.4 As amostras serão analisadas pela Secretaria Municipal de Educação, que observará como critérios de avaliação, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme item 4 do edital, os seguintes critérios: validade, peso líquido, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional.

6.5 A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, aprovando ou desaprovando o produto.

7. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE:

Serão desclassificadas as propostas que se apresentarem em desconformidade com este edital.

8. PERÍODO DE VIGÊNCIA:

Primeiro trimestre do presente exercício financeiro.

9. DA CONTRATAÇÃO:

Declarado vencedor, o agricultor familiar (grupo formal) deverá assinar o contrato no prazo de 05 dias, caso o Município não opte pela regra do artigo 62 da Lei 8.666/93.

10. DO PAGAMENTO:

10.1 O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos no item 4 deste edital.

10.2 O pagamento será através de cheque nominal ou ordem bancária, ou a critério do setor de Pagamentos do Município, conforme a entrega dos produtos, mediante a apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, no prazo de até 30 (trinta) dias da entrega dos gêneros alimentícios.

10.3 Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGP-M/FGV do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata die*.

11. RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES:

11.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas nos artigos 87 e 88 da Lei nº. 8666/1993.

11.2 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no projeto de venda, anexo 2 do presente edital, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (Resolução RDC nº 259/02 – ANVISA).

11.3 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública durante a vigência do contrato;

11.4 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega, anexo 3.

11.5 Será de responsabilidade exclusiva do agricultor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

12. PENALIDADES

12.1 – ADVERTÊNCIA

A penalidade de **ADVERTÊNCIA** poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

12.1.1 - Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente ou na licitação, desde que não acarrete prejuízos para a entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

12.1.2 - Outras ocorrências que possam acarretar pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços da entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

12.2 – MULTA

A entidade poderá aplicar à licitante ou contratada, multa moratória e multa por inexecução contratual:

12.2.1 - MULTA MORATÓRIA

A multa moratória poderá ser cobrada pelo atraso injustificado, entrega em desacordo com o solicitado no objeto ou de prazos estipulados no Edital para os compromissos assumidos.

I - A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) por dia corrido de atraso, sobre o valor da NOTA DE EMPENHO, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 12.3.

II – A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) pela entrega em desacordo com as exigências do edital, sobre o valor total da NOTA DE EMPENHO, por infração, com prazo de até 05 (cinco) dias consecutivos para a efetiva adequação. Após (duas) infrações e/ou após o prazo para adequação, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 12.3.

III – A multa moratória será de 10% (dez por cento), pela não regularização da documentação referente à regularidade fiscal, no prazo previsto neste edital, por parte da licitante detentora da melhor proposta, e poderá, também, ser imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 12.3.

12.2.2 - MULTA POR INEXECUÇÃO CONTRATUAL

I - A multa por inexecução contratual poderá ser aplicada no percentual de 10% (dez por cento) ao mês, pró-rata-dia, sobre a respectiva fatura, acrescida de correção monetária e juros de 12 (doze por cento) ao ano.

II – O atraso injustificado na assinatura do contrato ou a rescisão do mesmo por culpa da contratada implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, independentemente da penalidade de suspensão.

12.3 – SUSPENSÃO

12.3.1 – A suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de Vacaria/RS destina-se aos inadimplentes culposos que prejudicarem a execução do

contrato por fatos graves, cabendo defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da data do recebimento da intimação, podendo ser aplicada nas seguintes hipóteses pelos seguintes períodos:

12.3.2 - Por 6 (seis) meses:

I - Atraso no cumprimento das obrigações assumidas, que tenham acarretado prejuízo à entidade.

II - Execução insatisfatória do contrato, se antes tiver havido aplicação da sanção de advertência.

12.3.3 - Por 1 (um) ano:

I - Na ocorrência de qualquer ato ilícito praticado pelo licitante visando frustrar seus objetivos ou que inviabilize a licitação, resultando na necessidade de promover novo procedimento licitatório.

II - Recusar-se a assinar o Termo de Contrato e Retirar a Nota de Empenho dentro do prazo estabelecido.

12.3.4 - Por 2 (dois) anos quando a licitante ou contratada:

I - Se recusar a fornecer informações suficientes ou fornecê-las inadequadamente;

II - Cometer atos ilícitos que acarretem prejuízo à entidade, ensejando a rescisão do contrato;

III - Tiver sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

IV - Apresentar a entidade qualquer documento falso ou falsificado, no todo ou em parte, para participar da licitação;

V - Demonstrar, a qualquer tempo, não possuir idoneidade para licitar e contratar com a entidade;

12.4 - DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

12.4.1 - A Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será proposta, se anteriormente for constatada uma das seguintes hipóteses:

I- Má-fé, ações maliciosas e premeditadas em prejuízo da entidade;

II - Evidência de atuação com interesses escusos;

III – Reincidência de faltas ou aplicação sucessiva de outras penalidades;

12.4.2 – Ocorrendo as situações acima expostas, o Município de Vacaria/RS, poderá aplicar a Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com toda a Administração Pública, concomitantemente, com a aplicação da penalidade de suspensão de 2 (dois) anos, extinguindo-se após seu término.

12.4.3 - A Declaração de Inidoneidade implica proibição da contratada de transacionar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, até que seja promovida a reabilitação perante a Administração.

12.5 - As penalidades previstas neste Edital poderão ser aplicadas, isoladas ou cumulativamente, sem prejuízos de outras sanções cabíveis.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes correrão por conta da seguinte dotação

orçamentária:

08 – Secretaria Municipal da Educação
2.462 – Fornecimento de Gêneros Alimentícios
33903000 – Material de Consumo – 299 – Itens 01 ao 33

08 – Secretaria Municipal da Educação
2.412 – Manutenção Escolas Educação Infantil
33903000 – Material de Consumo – 3765 – Itens 34 ao 101

08 – Secretaria Municipal da Educação
2.411 – Manutenção Escolas Ensino Fundamental
33903000 – Material de Consumo – 6380 – Itens 102 ao 124

08 – Secretaria Municipal de Educação
2.411 – Manutenção Escolas Ensino Fundamental
33903000 – Material de Consumo – 6528 – Itens 125 ao 154

08 – Secretaria Municipal de Educação
2.462 – Fornecimento de Gêneros Alimentícios
33903000 – Material de Consumo – 7965 – Itens 155 ao 160

14. DOS RECURSOS

Das decisões proferidas decorrentes da presente chamada pública caberá recurso à autoridade superior no prazo de 05 dias, e contra-razões no mesmo prazo, conforme art. 109 da Lei nº 8.666/93.

15. ANEXOS

Constituem anexos e fazem parte integrante deste edital:
Edital pelo site www.vacaria.rs.gov.br

Anexo 1 – Cardápio (054) 32316432 ou 32325566 (ramal 1237) – Clarissa.
Anexo 2 – Projeto de venda (054) 32316432 ou 32325566 (ramal 1237) – Clarissa.
Anexo 3 – Cronograma e locais de entrega dos gêneros alimentícios (054) 32316432 ou 32325566 (ramal 1237) – Clarissa.
Anexo 4 – Minuta de Contrato

Informações serão prestadas aos interessados no horário das 08 h às 11h30min e das 13h30min às 18h, na Prefeitura Municipal de Vacaria/RS, no Setor de Licitações, na Rua Ramiro Barcelos, n.º 915, Centro, ou pelo fone (054) 3231 6410.

Vacaria, 21 de janeiro de 2014.

ELÓI POLTRONIERI
PREFEITO MUNICIPAL