

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 01/2015

Processos nº 189.104/15, 189.105/15, 189.102/15, 189.101/15 e 189.103/15

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 e suas alterações. Abertura no dia **18/03/2015** no horário das **9h**, 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 01/2015
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE/FAX:
EMAIL:**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA/RS
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2015
ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE/FAX:
EMAIL:**

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 – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- 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, repetir os documentos dos itens 2.1 inc. III, 2.2 inc. III ou 2.3 inc III, 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, elaborados pela Nutricionista do Município.

CRECHE				
Nº	Quantidade	Descrição de Produtos	Valor Unitário Médio R\$	Valor Total R\$
1.	30,00	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.	7,56	226,80
2.	720,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou	2,18	1.569,60

		outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
3.	30,00	Kg Canjica de milho. Não contém glúten. Pacotes de 500g, embalagem plástica, com validade de 6 meses a 1 ano a contar da data da entrega.	3,56	106,80
4.	45,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despelculada. Classe: amarela. Tipo 1. Isenta de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	3,24	145,80
5.	60,00	Kg Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	9,59	575,40
6.	90,00	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.	8,71	783,90
7.	240,00	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.	3,96	950,40
8.	100,00	Kg Farinha de trigo especial. Tipo 1. Sem fermento. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	2,33	233,00
9.	60,00	Vidros Geléia de morango com polpa de morango 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.	12,21	732,60
10.	60,00	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	9,29	557,40

		validade de 18 meses a contar da data de entrega.		
11.	25,00	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	25,00	625,00
12.	160,00	Unidades Óleo de soja , refinado, em latas ou embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	3,16	505,60
13.	150,00	Garrações 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.	15,75	2.362,50
14.	100,00	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.	25,20	2.520,00
15.	90,00	Kg Agnoline/Capeletti de frango . Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	21,57	1.941,30
16.	90,00	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.	11,49	1.034,10
17.	55,00	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. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	7,16	393,80
18.	100,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido . Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	11,58	1.158,00

19.	800,00	Litros Bebida láctea sabor morango. Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	2,42	1.936,00
20.	2.500,00	Litros Leite integral longa vida. Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sachê de 1 litro, com 04 meses de validade.	1,99	4.975,00
21.	100,00	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.	18,43	1.843,00
22.	550,00	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados. Sem adição de sal e temperos. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	6,46	3.553,00
23.	50,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,00	500,00
24.	40,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	19,00	760,00
25.	40,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	19,00	760,00
26.	60,00	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. 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.	4,00	240,00
27.	180,00	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de	1,33	239,40

		consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
28.	15,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenrestado. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual e 4,2 cm. Peso médio de 35g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, 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 inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	12,61	189,15
29.	600,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. 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.	2,48	1.488,00
30.	100,00	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade.. 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.	2,76	276,00
31.	500,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. 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.	2,97	1.485,00
32.	400,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. 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.	2,17	868,00
33.	150,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. 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.	2,34	351,00
34.	120,00	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de	3,14	376,80

		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). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
35.	300,00	Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. 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 defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,70	810,00
36.	120,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,22	266,40
37.	180,00	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. 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.	2,48	446,40
38.	150,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. 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.	2,75	412,50
39.	120,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. 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.	3,79	454,80
40.	140,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,14	299,60
41.	600,00	Kg Laranja de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio	1,53	918,00

		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. 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 defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
42.	600,00	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.	3,65	2.190,00
43.	150,00	Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. 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.	1,93	289,50
44.	100,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. 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.	1,94	194,00
45.	60,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. 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.	3,42	205,20
46.	400,00	Kg Tomate longa vida 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	3,54	1.416,00

		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.		
47.	350,00	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,34	469,00
48.	110,00	Kg Vagem de primeira qualidade. Fruto da família das leguminosas, consumido <i>imaturamente</i> . Comprimento médio de 8,5 cm. Peso médio de 12g cada unidade. 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.	4,81	529,10
PRÉ-ESCOLA				
Nº	Quantidade	Descrição de Produtos	Valor Unitário Médio R\$	Valor Total R\$
49.	15,00	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.	7,56	113,40
50.	360,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	2,18	784,80
51.	20,00	Kg Canjica de milho. Não contém glúten. Pacotes de 500g, embalagem plástica, com validade de 6 meses a 1 ano a contar da data da entrega.	3,56	71,20
52.	25,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo:	3,24	81,00

		despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Isenta de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.		
53.	30,00	Kg Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	9,59	287,70
54.	60,00	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.	8,71	522,60
55.	150,00	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.	3,96	594,00
56.	60,00	Kg Farinha de trigo especial. Tipo 1. Sem fermento. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	2,33	139,80
57.	30,00	Vidros Geléia de morango com polpa de morango 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.	12,21	366,30
58.	30,00	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.	9,29	278,70
59.	45,00	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	25,00	1.125,00
60.	100,00	Unidades Óleo de soja, refinado, em latas ou embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	3,16	316,00
61.	100,00	Garrações 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.	15,75	1.575,00

62.	60,00	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.	25,20	1.512,00
63.	40,00	Kg Agnoline/Capeletti de frango. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	21,57	862,80
64.	50,00	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.	11,49	574,50
65.	35,00	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. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	7,16	250,60
66.	60,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	11,58	694,80
67.	400,00	Litros Bebida láctea sabor morango. Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	2,42	968,00
68.	1.300,00	Litros Leite integral longa vida. Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sachê de 1 litro, com 04 meses de validade.	1,99	2.587,00
69.	60,00	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.	18,43	1.105,80
70.	300,00	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa,	6,46	1.938,00

		congelados. Sem adição de sal e temperos. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
71.	30,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,00	300,00
72.	25,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	19,00	475,00
73.	25,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	19,00	475,00
74.	40,00	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. 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.	4,00	160,00
75.	90,00	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,33	119,70
76.	8,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenrestado. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual e 4,2 cm. Peso médio de 35g 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	12,61	100,88

		defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
77.	400,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. 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.	2,48	992,00
78.	60,00	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade.. 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.	2,76	165,60
79.	350,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. 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.	2,97	1.039,50
80.	200,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. 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.	2,17	434,00
81.	90,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. 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.	2,34	210,60
82.	70,00	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Peso médio de 300g 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). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,14	219,80
83.	200,00	Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. 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 defeitos que possam alterar	2,70	540,00

		sua aparência e qualidade.		
84.	90,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,22	199,80
85.	100,00	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. 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.	2,48	248,00
86.	80,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. 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.	2,75	220,00
87.	70,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. 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.	3,79	265,30
88.	80,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,14	171,20
89.	400,00	Kg Laranja 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. 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 defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,53	612,00
90.	350,00	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	3,65	1.277,50

		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.		
91.	100,00	Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. 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.	1,93	193,00
92.	60,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. 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.	1,94	116,40
93.	40,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. 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.	3,42	136,80
94.	250,00	Kg Tomate longa vida 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, 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.	3,54	885,00
95.	200,00	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau	1,34	268,00

		de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
96.	60,00	Kg Vagem de primeira qualidade. Fruto da família das leguminosas, consumido imaturo. Comprimento médio de 8,5 cm. Peso médio de 12g cada unidade. 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.	4,81	288,60
ENSINO FUNDAMENTAL				
Nº	Quantidade	Descrição de Produtos	Valor Unitário Médio R\$	Valor Total R\$
97.	100,00	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.	7,56	756,00
98.	1.800,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	2,18	3.924,00
99.	350,00	Unidades Barra de cereal orgânica. Sabores diversos. Ingredientes: aveia em flocos, açúcar mascavo, açúcar invertido, farinha de trigo integral, flocos de arroz, linhaça, farelo de arroz, gergelim, óleo de girassol, lecitina de soja e sal. Contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica aluminizada, termossoldada, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 30g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	1,43	500,50
100	120,00	Kg Canjica de milho. Não contém glúten. Pacotes de 500g, embalagem plástica, com validade de 6 meses a 1 ano a contar da data da entrega.	3,56	427,20

101	150,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despelculada. Classe: amarela. Tipo 1. Isenta de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	3,24	486,00
102	70,00	Vidros Doce cremoso de uva com polpa de uva e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 4kg, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	42,00	2.940,00
103	70,00	Vidros Doce cremoso de figo com polpa de figo e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 4kg, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	42,00	2.940,00
104	200,00	Kg Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	9,59	1.918,00
105	300,00	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.	8,71	2.613,00
106	510,00	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.	3,96	2.019,60
107	40,00	Kg Farinha de trigo especial. Tipo 1. Sem fermento. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	2,33	93,20
108	60,00	Vidros Geléia de morango com polpa de morango 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.	12,21	732,60
109	60,00	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.	9,29	557,40
110	150,00	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	25,00	3.750,00

111	440,00	Unidades Óleo de soja , refinado, em latas ou embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	3,16	1.390,40
112	450,00	Garrações 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.	15,75	7.087,50
113	350,00	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.	25,20	8.820,00
114	200,00	Kg Agnoline/Capeletti de frango . Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	21,57	4.314,00
115	300,00	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.	11,49	3.447,00
116	350,00	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.	10,26	3.591,00
117	400,00	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. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	7,16	2.864,00
118	240,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido . Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado	11,58	2.779,20

		ou 7 dias resfriado.		
119	2.000,00	Litros Bebida láctea sabor morango. Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	2,42	4.840,00
120	4.500,00	Litros Leite integral longa vida. Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sachê de 1 litro, com 04 meses de validade.	1,99	8.955,00
121	150,00	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.	18,43	2.764,50
122	1.100,00	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados. Sem adição de sal e temperos. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	6,46	7.106,00
123	190,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,00	1.900,00
124	160,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	19,00	3.040,00
125	160,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	19,00	3.040,00
126	150,00	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. 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.	4,00	600,00
127	600,00	Unidades Alface lisa ou cresa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os	1,33	798,00

		talos firmes. Sem danos por insetos. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
128	25,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenrestado. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual e 4,2 cm. Peso médio de 35g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, 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 inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	12,61	315,25
129	1.900,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. 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.	2,48	4.712,00
130	350,00	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade.. 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.	2,76	966,00
131	750,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. 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.	2,97	2.227,50
132	1.300,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. 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.	2,17	2.821,00
133	300,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. 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.	2,34	702,00

134	240,00	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g 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). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,14	753,60
135	1.300,00	Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. 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.	2,70	3.510,00
136	450,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,22	999,00
137	380,00	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. 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.	2,48	942,40
138	300,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. 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.	2,75	825,00
139	240,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. 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.	3,79	909,60
140	300,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua	2,14	642,00

		aparência e qualidade.		
141	400,00	Kg Laranja 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. 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 defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,53	612,00
142	3.000,00	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.	3,65	10.950,00
143	450,00	Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. 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.	1,93	868,50
144	250,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, 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). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,94	485,00
145	150,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, 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). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,42	513,00

146	550,00	Kg Tomate longa vida 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, 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). 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.	3,54	1.947,00
147	800,00	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,34	1.072,00
148	150,00	Kg Vagem de primeira qualidade. Fruto da família das leguminosas, consumido imaturo. Comprimento médio de 8,5 cm. Peso médio de 12g cada unidade. 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.	4,81	721,50
EJA				
Nº	Quantidade	Descrição de Produtos	Valor Unitário Médio R\$	Valor Total R\$
149	90,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	2,18	196,20
150	15,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despelculada. Classe: amarela. Tipo 1. Isenta de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não contém glúten. Acondicionada em	3,24	48,60

		embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.		
151	5,00	Vidros Doce cremoso de uva com polpa de uva e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 4kg, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	42,00	210,00
152	5,00	Vidros Doce cremoso de figo com polpa de figo e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 4kg, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	42,00	210,00
153	15,00	Kg Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	9,59	143,85
154	30,00	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.	8,71	261,30
155	50,00	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.	3,96	198,00
156	10,00	Kg Farinha de trigo especial. Tipo 1. Sem fermento. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.	2,33	23,30
157	5,00	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	25,00	125,00
158	30,00	Unidades Óleo de soja , refinado, em latas ou embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	3,16	94,80
159	48,00	Garrações 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.	15,75	756,00
160	36,00	Garrações Suco de pêssego. Envase em garrações com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem	25,20	907,20

		conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.		
161	25,00	Kg Agnoline/Capeletti de frango. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	21,57	539,25
162	35,00	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. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	7,16	250,60
163	40,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	11,58	463,20
164	150,00	Litros Leite integral longa vida. Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sachê de 1 litro, com 04 meses de validade.	1,99	298,50
165	100,00	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados. Sem adição de sal e temperos. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a	6,46	646,00

		integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
166	10,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,00	100,00
167	7,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	19,00	133,00
168	7,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	19,00	133,00
169	30,00	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. 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.	4,00	120,00
170	40,00	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,33	53,20
171	2,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenresteados. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual a 4,2 cm. Peso médio de 35g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, 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 inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	12,61	25,22
172	80,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. 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.	2,48	198,40
173	50,00	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade.. 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	2,76	138,00

		sua aparência e qualidade.		
174	70,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. 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.	2,97	207,90
175	80,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. 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.	2,17	173,60
176	40,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. 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.	2,34	93,60
177	25,00	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g 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). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,14	78,50
178	80,00	Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. 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.	2,70	216,00
179	25,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,22	55,50
180	50,00	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem	2,48	124,00

		sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
181	40,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. 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.	2,75	110,00
182	25,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. 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.	3,79	94,75
183	80,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,14	171,20
184	50,00	Kg Laranja 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. 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 defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,53	76,50
185	100,00	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.	3,65	365,00
186	50,00	Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa	1,93	96,50

		anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
187	40,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, 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 inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,94	77,60
188	25,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, 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 inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,42	85,50
189	60,00	Kg Tomate longa vida 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, 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). 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.	3,54	212,40
190	40,00	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,34	53,60
191	30,00	Kg Vagem de primeira qualidade. Fruto da família das leguminosas, consumido imaturo. Comprimento médio de 8,5 cm. Peso médio de 12g cada unidade. 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	4,81	144,30

		aparência e qualidade.		
AEE				
Nº	Quantidade	Descrição de Produtos	Valor Unitário Médio R\$	Valor Total R\$
192	5,00	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.	7,56	37,80
193	75,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	2,18	163,50
194	15,00	Kg Canjica de milho. Não contém glúten. Pacotes de 500g, embalagem plástica, com validade de 6 meses a 1 ano a contar da data da entrega.	3,56	53,40
195	15,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despelculada. Classe: amarela. Tipo 1. Isenta de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	3,24	48,60
196	4,00	Vidros Doce cremoso de uva com polpa de uva e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 4kg, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	42,00	168,00
197	4,00	Vidros Doce cremoso de figo com polpa de figo e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 4kg, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	42,00	168,00
198	15,00	Kg Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	9,59	143,85
199	20,00	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.	8,71	174,20

200	30,00	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.	3,96	118,80
201	5,00	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	25,00	125,00
202	30,00	Unidades Óleo de soja , refinado, em latas ou embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	3,16	94,80
203	36,00	Garrações 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.	15,75	567,00
204	24,00	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.	25,20	604,80
205	20,00	Kg Agnoline/Capeletti de frango . Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	21,57	431,40
206	25,00	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.	11,49	287,25
207	30,00	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. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	7,16	214,80
208	150,00	Litros Bebida láctea sabor morango . Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	2,42	363,00
209	200,00	Litros Leite integral longa vida . Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sachê de 1 litro, com 04 meses de validade.	1,99	398,00

210	80,00	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados. Sem adição de sal e temperos. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	6,46	516,80
211	10,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,00	100,00
212	7,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	19,00	133,00
213	7,00	Kg Framboesa. Acondicionada em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	19,00	133,00
214	40,00	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,33	53,20
215	2,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenresteados. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual a 4,2 cm. Peso médio de 35g 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). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	12,61	25,22
216	80,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem	2,48	198,40

		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.		
217	50,00	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade.. 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.	2,76	138,00
218	70,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. 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.	2,97	207,90
219	80,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. 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.	2,17	173,60
220	40,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. 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.	2,34	93,60
221	80,00	Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. 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.	2,70	216,00
222	25,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,22	55,50
223	45,00	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e	2,48	111,60

		limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
224	40,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. 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.	2,75	110,00
225	45,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. 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.	2,14	96,30
226	90,00	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.	3,65	328,50
227	50,00	Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. 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.	1,93	96,50
228	40,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. 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.	1,94	77,60
229	25,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. 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	3,42	85,50

		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.		
230	60,00	Kg Tomate longa vida 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, 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). 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.	3,54	212,40
231	40,00	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,34	53,60
232	25,00	Kg Vagem de primeira qualidade. Fruto da família das leguminosas, consumido imaturo. Comprimento médio de 8,5 cm. Peso médio de 12g cada unidade. 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.	4,81	120,25

4.1 Deverão ser apresentadas amostras dos seguintes produtos:

- a) açúcar mascavo
- b) arroz parboilizado
- c) canjica
- d) canjiquinha
- e) doce cremoso de uva
- f) doce cremoso de figo
- g) doce de leite cremoso
- h) extrato de tomate
- i) feijão
- j) óleo de soja
- k) suco de laranja
- l) suco de pêssego
- m) bebida láctea sabor morango
- n) leite integral longo vida
- o) farinha de trigo

- p) geléia de morango
- q) geléia de pêssego

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

4.2.1. Maiores informações sobre as amostras, vide item 6.

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 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.

4.8 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.

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

4.10 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.

6.6. As amostras devem ser entregues diretamente no setor de Merenda Escolar, na Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Borges de Medeiros nº 1399, com a nutricionista Clarissa Fanzelau.

7. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE:

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

8. PERÍODO DE VIGÊNCIA:

1º Semestre do presente exercício financeiro, podendo ser prorrogado a critério da Administração.

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

2.412 – Manutenção Escolas Educação Infantil

33903000 – Material de Consumo – 343 – Itens 01 ao 48

08 – Secretaria Municipal da Educação

2.412 – Manutenção Escolas Educação Infantil

33903000 – Material de Consumo – 3765 – Itens 49 ao 96

08 – Secretaria Municipal da Educação

2.462 – Fornecimento de Gêneros Alimentícios

33903000 – Material de Consumo – 299 – Itens 97 ao 148

08 – Secretaria Municipal de Educação

2.411 – Manutenção Escolas Ensino Fundamental

33903000 – Material de Consumo – 6380 – Itens 149 ao 191

08 – Secretaria Municipal de Educação
2.462 – Fornecimento de Gêneros Alimentícios
33903000 – Material de Consumo – 7965 – Itens 192 ao 232.

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, 25 de fevereiro de 2015.

ELÓI POLTRONIERI
PREFEITO MUNICIPAL