



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 01/2024 Processos nº 344, 346, 348, 350, 351/2024.

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 e do empreendedor familiar rural, para alimentação escolar, em conformidade com a Lei nº 11.947/09 e Resolução FNDE nº. 06/20 e suas alterações.

Abertura ocorrerá no dia **1º/04/2024** no horário das 09h, na Prefeitura Municipal de Vacaria, sito na Rua Ramiro Barcelos, nº 915, Centro, no setor de licitações.

JUSTIFICATIVA

A chamada pública do PNAE não é procedimento licitatório como previsto na lei 8.666/93 ou 14.133/21, trata-se de procedimento autônomo previsto em lei própria 11.947/09, portanto, não se faz necessária justificativa para realização de chamada na forma presencial.

1. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

Para participação da chamada pública, de acordo com a resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 do FNDE e alterações supervenientes, os fornecedores da Agricultura Familiar, 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 01/2024
ENVELOPE N.º 01 – HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE:
E-MAIL:**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA/RS
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2024
ENVELOPE N.º 02 – PROJETO DE VENDA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE:
E-MAIL:**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

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/CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com: 1 - assinatura do agricultor participante; 2 – o nome; 3 – o nº do CPF; e 4 – o nº da DAP/CAF física; (Modelo ANEXO VII da Resolução nº 06/2020, em consonância com o anexo 2 e item 4 do edital)
- IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;
- VI - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VII - 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/CAF FÍSICA (ORGANIZADOS EM GRUPO):

- I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – o extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com: 1 - assinatura de todos os agricultores participantes; 2 – o nome; 3 – o nº do CPF; e 4 – o nº da DAP/CAF física de cada agricultor familiar fornecedor; (Modelo ANEXO VII da Resolução nº 06/2020, em consonância com o anexo 2 e item 4 do edital)
- IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;
- VI - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VII - Declaração, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

2.3. DOS GRUPOS FORMAIS DETENTORES DE DAP/CAF JURÍDICA

- I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II – o extrato da DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar com: 1 – assinatura do seu representante legal; 2 – nº do CNPJ; o nº da DAP/CAF Jurídica; (Modelo ANEXO VII da Resolução nº 06/2020, em consonância com o anexo 2 e item 4 do edital)
- 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;
- VI – a prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- VII – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VIII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- IX - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- XI - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- XII - 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 respectivos documentos solicitados:

- I – Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e, quando cotarem produtos de origem animal:
 - I.I - Documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;
 - I.II - Prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente.

2.5. Todas as declarações devem ser assinadas pelo representante legal ou com procuração com poderes para o ato;

2.6. Todos os documentos apresentados para o certame deverão ser **originais, ou cópias autenticadas por tabelião.**

Observação: Os documentos expedidos pela internet poderão ser apresentados em forma original, ou cópia reprográfica sem autenticação, entretanto, estarão sujeitos a



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

verificação de suas autenticidades através de consulta realizada pela Comissão de Licitações.

2.7. Todos os documentos apresentados para o certame deverão ser correspondentes unicamente à pessoa física, quando for o caso, a matriz da licitante ou à filial que ora se habilita para este certame licitatório (devem ser em nome de uma única empresa, razão social). Os documentos que não contiverem data de validade expressa serão aceitos com data de expedição não superior a 30 (trinta) dias retroativos a data de abertura da licitação, salvo disposição em contrário neste edital.

2.8 - O descumprimento das cláusulas acima poderá ocasionar a inabilitação da licitante. Fica exclusivamente facultado a Comissão Julgadora a abertura de prazo para regularização da documentação. A inabilitação/não regularização, no prazo previsto, caso oportunizado, implicará em decadência ao direito de contratação, sem prejuízo das demais sanções previstas, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

2.9. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas, fica facultada à administração a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

3. DA PROPOSTA/PROJETO DE VENDA

3.1. As propostas e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando os itens 4 e 5 deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

3.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

3.2.1. O cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital, respondendo o declarante pela veracidade das suas informações, na forma da lei;

3.2.2. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3. Outros eventuais documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo máximo



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

de 02 (duas) horas.

3.1 - A proposta deve descrever o produto quanto à caracterização do mesmo e à quantidade a ser fornecida, conforme este edital. Poderá estar acompanhada de folha de rosto ou do projeto de venda.

3.2 – Devem constar na Proposta através de **Folha de Rosto** OU a **cópia do projeto de venda** contendo: o nome, o CPF e nº da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e/ou o CNPJ e DAP/CAF Jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

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, elaborados pela Nutricionista do Município (maiores informações 054 - 3231856 com a Nutricionista Clarissa, ou ramal 1237).

ITEM	QUANT.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
PRÉ-ESCOLA				
1.	150,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termos soldada, transparente e resistente. A embalagem deverá	7,89	1.183,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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 1 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.0		
2.	420,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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 1 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.	7,85	3.297,00
3.	40,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. 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. 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:	7,56	302,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
4.	135,00	Vidros Extrato de tomate orgânico , simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	19,92	2.689,20
5.	70,00	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, termos soldada 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.	5,34	373,80
6.	90,00	Kg Feijão carioca orgânico em grão . Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg do produto. Validade	14,83	1.334,70



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.		
7.	210,00	Kg Feijão preto em grão. Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despelculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	9,25	1.942,50
8.	180,00	Litros Suco de laranja e maçã. 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária.	13,93	2.507,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. 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 envase deverá conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
9.	240,00	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água.	16,06	3.854,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
10.	120,00	Litros Suco de tangerina integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% tangerina. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	18,55	2.226,00
11.	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 hydrogenada, 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	42,11	3.789,90



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
12.	80,00	Kg Massa caseira tipo macarrão. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, 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.	21,89	1.751,20
13.	80,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, 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. 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.	29,32	2.345,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

14.	150,00	Kg Biscoito salgado caseiro tipo “vovó sentada”. Ingredientes: farinha de trigo, ovos e sal. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	24,58	3.687,00
15.	160,00	Kg Pão caseiro. Peso médio de 550g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes	17,83	2.852,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
16.	120,00	Kg Pão caseiro integral. Peso médio de 550g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que	21,80	2.616,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
17.	160,00	Kg Pão de milho. Peso médio de 500g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido,	17,97	2.875,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
18.	30,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo. Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.	43,95	1.318,50
19.	1.800,00	Litros Leite integral longa vida. Leite de vaca, do tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral,	4,81	8.658,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.		
20.	130,00	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana	9,29	1.207,70



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.		
21.	110,00	Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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,	46,05	5.065,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
22.	80,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole, Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que	49,34	3.947,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
23.	80,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo picado bovino. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a	48,70	3.896,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
24.	80,00	kg Carne bovina de 1ª, desossada, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo cubos. Resfriada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente 50g. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a	48,70	3.896,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		integridade do produto. Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
25.	80,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	48,70	3.896,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

26.	80,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	30,41	2.432,80
27.	80,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo picado suíno. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em	30,41	2.432,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
28.	110,00	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência	28,78	3.165,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
29.	80,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil. Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e	30,41	2.432,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada unidade de bife deverá conter entre 80g a 120g. Cada pacote deverá conter entre 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
30.	50,00	Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade. Cor: de verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre 380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de	5,21	260,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
31.	80,00	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. Quando levado ao cozimento deve apresentar-se amolecido. Tamanho uniforme. 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho). O produto deve ser fornecido congelado acondicionado em embalagens plásticas resistentes lacradas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.	10,85	868,00
32.	140,00	Unidades Alface americana de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada	4,94	691,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
33.	240,00	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.	3,52	844,80
34.	20,00	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.	31,89	637,80
35.	500,00	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	6,45	3.225,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
36.	170,00	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.	5,72	972,40
37.	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.	6,83	3.415,00
38.	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.	4,89	1.956,00
39.	180,00	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	6,10	1.098,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
40.	170,00	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, turgescer (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.	7,06	1.200,20
41.	180,00	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.	6,34	1.141,20
42.	220,00	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.	6,86	1.509,20
43.	170,00	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.	5,40	918,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
44.	120,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	4,86	583,20
45.	170,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (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.	7,77	1.320,90
46.	100,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. 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. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. 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	3,60	360,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		qualidade. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
47.	500,00	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.	4,23	2.115,00
48.	400,00	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.	9,32	3.728,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.		
49.	170,00	Kg Moranga cabotia 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. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,52	768,40
50.	80,00	Kg Moranguinho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	24,46	1.956,80
51.	150,00	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.	6,22	933,00
52.	120,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve	7,05	846,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
53.	350,00	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.	9,73	3.405,50
54.	450,00	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	2,96	1.332,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
ENSINO FUNDAMENTAL				
55.	50,00	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.	14,94	747,00
56.	360,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). 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 1 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.0	7,89	2.840,40
57.	1.290,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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	7,85	10.126,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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 1 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.		
58.	150,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despelculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. 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. 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 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.	7,56	1.134,00
59.	390,00	Vidros Extrato de tomate orgânico , simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	19,92	7.768,80
60.	300,00	Kg Feijão carioca orgânico em grão. Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em	14,83	4.449,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.		
61.	600,00	Kg Feijão preto em grão. Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	9,25	5.550,00
62.	480,00	Litros Suco de laranja e maçã. 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser	13,93	6.686,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. 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 envase deverá conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
63.	600,00	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	16,06	9.636,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
64.	480,00	Litros Suco de tangerina integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% tangerina. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima	18,55	8.904,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
65.	150,00	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.	26,28	3.942,00
66.	110,00	Kg Bolacha caseira integral , pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	26,58	2.923,80
67.	250,00	Kg Cuca caseira . Sem recheio. Peso médio de 600g cada unidade. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). De primeira qualidade. Recém fabricada na data de entrega. O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o produto queimado ou mal assado. Contém glúten. Sem conservantes e/ou corantes artificiais. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionadas em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro, com peso e data de fabricação e validade especificados no rótulo. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao	23,30	5.825,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
68.	450,00	Kg Pães para cachorro-quente. Peso médio de 50g cada unidade. De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens	19,51	8.779,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
69.	1.200,00	Litros Bebida láctea sabores diversos (morango, côco, pêssego, salada de fruta). 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.	5,02	6.024,00
70.	100,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo. Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.	43,95	4.395,00
71.	5.200,00	Litros Leite integral longa vida. Leite de vaca, do tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e	4,81	25.012,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.		
72.	60,00	Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche. Embalado a vácuo. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermentado lácteo. Não contém glúten. Contendo selo ISO 9001 e do Ministério da Agricultura. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do 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 amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa,	52,20	3.132,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 150g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) 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.		
73.	270,00	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados	9,29	2.508,30



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.		
74.	240,00	Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do	46,05	11.052,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
75.	240,00	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30	28,78	6.907,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		(trinta) 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.		
76.	150,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	22,00	3.300,00
77.	90,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	31,50	2.835,00
78.	90,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	38,25	3.442,50
79.	100,00	Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade. Cor: de verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre 380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.	5,21	521,00
80.	350,00	Unidades Alface americana de primeira	4,94	1.729,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
81.	700,00	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.	3,52	2.464,00
82.	60,00	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.	31,89	1.913,40
83.	1.700,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas	6,45	10.965,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
84.	500,00	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.	5,72	2.860,00
85.	1.000,00	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.	6,83	6.830,00
86.	1.200,00	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.	4,89	5.868,00
87.	450,00	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	6,10	2.745,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
88.	300,00	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, 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.	7,06	2.118,00
89.	750,00	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.	6,34	4.755,00
90.	550,00	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.	6,86	3.773,00
91.	350,00	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	5,40	1.890,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
92.	270,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	4,86	1.312,20
93.	300,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (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.	7,77	2.331,00
94.	1.400,00	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, turgescer (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.	4,23	5.922,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

95.	1.100,00	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.	9,32	10.252,00
96.	400,00	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, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,52	1.808,00
97.	400,00	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, turgescer (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.	6,22	2.488,00
98.	300,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade.	7,05	2.115,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
99.	700,00	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.	9,73	6.811,00
100	1.000,00	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	2,96	2.960,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
EJA				
101	30,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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 1 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.	7,85	235,50
102	10,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despelculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. 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. 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 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.	7,56	75,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

103	15,00	Vidros Extrato de tomate orgânico , simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	19,92	298,80
104	10,00	Kg Feijão carioca orgânico em grão . Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	14,83	148,30
105	15,00	Kg Feijão preto em grão . Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg	9,25	138,75



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
106	12,00	Litros Suco de laranja e maçã. 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. 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 envase deverá conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	13,93	167,16
107	24,00	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes.	16,06	385,44



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
108	24,00	Litros Suco de tangerina integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% tangerina. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na	18,55	445,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
109	15,00	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 hydrogenada, 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.	42,11	631,65
110	15,00	Kg Massa caseira tipo macarrão. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, gordura vegetal hydrogenada, 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	21,89	328,35



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
111	10,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, 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. 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.	29,32	293,20
112	15,00	Kg Pães para cachorro-quente. Peso médio de 50g cada unidade. De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos	19,51	292,65



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
113	15,00	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada,	9,29	139,35



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.		
114	10,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar	30,41	304,10



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
115	10,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo picado suíno. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou	30,41	304,10



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
116	10,00	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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	28,78	287,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
117	10,00	Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade. Cor: de verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre 380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar	5,21	52,10



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
118	10,00	Unidades Alface americana 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.	4,94	49,40
119	15,00	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.	3,52	52,80
120	3,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenrestado. 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	31,89	95,67



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		qualidade.		
121	20,00	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.	6,45	129,00
122	15,00	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.	5,72	85,80
123	30,00	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.	6,83	204,90
124	15,00	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.	4,89	73,35
125	20,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade.	6,10	122,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
126	15,00	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, 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.	7,06	105,90
127	20,00	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.	6,34	126,80
128	25,00	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.	6,86	171,50
129	20,00	Kg Chuchu de primeira qualidade.	5,40	108,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
130	10,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	4,86	48,60
131	15,00	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.	7,77	116,55
132	20,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. 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. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas	3,60	72,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
133	15,00	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, turgescer (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.	4,23	63,45
134	15,00	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	9,32	139,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
135	20,00	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, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,52	90,40
136	15,00	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, turgescer (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.	6,22	93,30
137	10,00	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, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas	7,05	70,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
138	30,00	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.	9,73	291,90
139	30,00	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.	2,96	88,80
CRECHE				
140	150,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1.	7,89	1.183,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). 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 1 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.0		
141	420,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter	7,85	3.297,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
142	40,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. 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. 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 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.	7,56	302,40
143	120,00	Vidros Extrato de tomate orgânico , simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	19,92	2.390,40
144	130,00	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.	5,34	694,20
145	120,00	Kg Feijão carioca orgânico em grão. Classe	14,83	1.779,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.		
146	270,00	Kg Feijão preto em grão. Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	9,25	2.497,50
147	180,00	Litros Suco de laranja e maçã. 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que	13,93	2.507,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. 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 envase deverá conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
148	240,00	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da	16,06	3.854,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
149	120,00	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 hydrogenada, 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.	42,11	5.053,20
150	100,00	Kg Massa caseira tipo macarrão. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, gordura vegetal	21,89	2.189,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
151	80,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, 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. 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.	29,32	2.345,60
152	160,00	Kg Biscoito salgado caseiro tipo “vovó sentada”. Ingredientes: farinha de trigo, ovos e sal. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	24,58	3.932,80
153	160,00	Kg Pão caseiro. Peso médio de 550g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e	17,83	2.852,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
154	130,00	Kg Pão caseiro integral. Peso médio de 550g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas	21,80	2.834,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
--	--	---	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

155	160,00	Kg Pão de milho. Peso médio de 500g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a	17,97	2.875,20
-----	--------	---	-------	----------



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
156	40,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo. Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.	43,95	1.758,00
157	2.000,00	Litros Leite integral longa vida. Leite de vaca, do tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O	4,81	9.620,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.		
158	150,00	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do	9,29	1.393,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.		
159	130,00	Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias	46,05	5.986,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		para este fim.		
160	90,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole, Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	49,34	4.440,60
161	90,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo picado bovino. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de	48,70	4.383,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
162	90,00	kg Carne bovina de 1ª, desossada, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo cubos. Resfriada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente 50g. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob	48,70	4.383,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
163	90,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem	48,70	4.383,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
164	90,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar	30,41	2.736,90



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
165	90,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo picado suíno. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou	30,41	2.736,90



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
166	130,00	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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	28,78	3.741,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
167	90,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil. Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que	30,41	2.736,90



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada unidade de bife deverá conter entre 80g a 120g. Cada pacote deverá conter entre 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
168	80,00	Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade. Cor: de verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre 380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.	5,21	416,80
169	100,00	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo.	10,85	1.085,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Quando levado ao cozimento deve apresentar-se amolecido. Tamanho uniforme. 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho). O produto deve ser fornecido congelado acondicionado em embalagens plásticas resistentes lacradas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.		
170	150,00	Unidades Alface americana 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.	4,94	741,00
171	260,00	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem	3,52	915,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
172	30,00	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.	31,89	956,70
173	800,00	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.	6,45	5.160,00
174	200,00	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.	5,72	1.144,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
175	700,00	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.	6,83	4.781,00
176	500,00	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.	4,89	2.445,00
177	200,00	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.	6,10	1.220,00
178	230,00	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, 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	7,06	1.623,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
179	250,00	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.	6,34	1.585,00
180	250,00	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.	6,86	1.715,00
181	200,00	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.	5,40	1.080,00
182	130,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos,	4,86	631,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.		
183	230,00	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.	7,77	1.787,10
184	100,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. 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. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. 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. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e	3,60	360,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
185	700,00	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.	4,23	2.961,00
186	550,00	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.	9,32	5.126,00
187	220,00	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. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que	4,52	994,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		possam alterar sua aparência e qualidade.		
188	80,00	Kg Moranguinho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	24,46	1.956,80
189	220,00	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.	6,22	1.368,40
190	140,00	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.	7,05	987,00
191	450,00	Kg Tomate longa vida de primeira qualidade. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de	9,73	4.378,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
192	500,00	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.	2,96	1.480,00
AEE				
193	30,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração	7,89	236,70



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). 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 1 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.0		
194	60,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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 1 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.	7,85	471,00
195	20,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. Isenta de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem	7,56	151,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		imprópria para o consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 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.		
196	30,00	Vidros Extrato de tomate orgânico , simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	19,92	597,60
197	20,00	Kg Feijão carioca orgânico em grão . Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	14,83	296,60
198	45,00	Kg Feijão preto em grão . Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou	9,25	416,25



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despelculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.		
199	36,00	Litros Suco de laranja e maçã. 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. 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 envase deverá	13,93	501,48



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
200	36,00	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	16,06	578,16
201	36,00	Litros Suco de tangerina integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais	18,55	667,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% tangerina. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
202	20,00	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.	26,28	525,60
203	10,00	Kg Bolacha caseira integral , pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	26,58	265,80
204	40,00	Kg Cuca caseira . Sem recheio. Peso médio de 600g cada unidade. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). De primeira qualidade. Recém fabricada na data de	23,30	932,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		entrega. O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o produto queimado ou mal assado. Contém glúten. Sem conservantes e/ou corantes artificiais. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionadas em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro, com peso e data de fabricação e validade especificados no rótulo. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
205	30,00	Kg Pães para cachorro-quente. Peso médio de 50g cada unidade. De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.	19,51	585,30



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.		
206	150,00	Litros Bebida láctea sabores diversos (morango, côco, pêssigo, salada de fruta). 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.	5,02	753,00
207	360,00	Litros Leite integral longa vida. Leite de vaca, do tipo "longa vida", homogeneizado,	4,81	1.731,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.		
208	40,00	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou	9,29	371,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.		
209	40,00	Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e	46,05	1.842,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
210	40,00	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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	28,78	1.151,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		
211	10,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	22,00	220,00
212	7,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	31,50	220,50
213	7,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	38,25	267,75
214	30,00	Unidades Alface americana 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.	4,94	148,20
215	50,00	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	3,52	176,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
216	5,00	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.	31,89	159,45
217	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.	6,45	516,00
218	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.	5,72	286,00
219	80,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade.	6,83	546,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
220	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.	4,89	391,20
221	50,00	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.	6,10	305,00
222	35,00	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, 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.	7,06	247,10
223	50,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade.	6,34	317,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
224	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 sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	6,86	343,00
225	50,00	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.	5,40	270,00
226	35,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	4,86	170,10
227	35,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve	7,77	271,95



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
228	70,00	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.	4,23	296,10
229	70,00	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.	9,32	652,40
230	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,	4,52	226,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
231	50,00	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.	6,22	311,00
232	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.	7,05	282,00
233	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, turgesciente (firme), com	9,73	583,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.		
234	60,00	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.	2,96	177,60

Observação: Os itens idênticos, que se repetem, devem possuir valores idênticos.

4.1. Deverão ser apresentadas amostras dos seguintes produtos:

Deverão ser apresentadas amostras dos seguintes produtos:

- a) Arroz branco
- b) Arroz parboilizado
- c) Feijão carioca
- d) Feijão preto
- e) Suco de uva
- f) Suco de tangerina



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

- g) Suco de laranja com maçã
- h) Leite em pó instantâneo
- i) Leite integral longa vida
- j) Queijo prato ou lanche
- k) Biscoito caseira salgado tipo “vovó sentada”
- l) Bolacha caseira
- m) Bolacha caseira integral
- n) Pão cachorro quente
- o) Pão caseiro
- p) Pão caseiro integral
- q) Pão de milho

- Amostras pré-aprovadas devido ao fato de já serem fornecedores e/ou teste anterior do produto:

Cooperativa Regional de produtores Ecologistas do Litoral Norte do RS e sul de SC Ltda: arroz branco, arroz parboilizado

Cooperativa dos Trabalhadores da reforma Agrária Terra Livre Ltda: arroz branco, arroz parboilizado, feijão preto

Cooperativa Central de Comercialização da Agricultura Familiar CECAF: arroz branco, arroz parboilizado, leite em pó, leite integral longa vida, suco de laranja com maçã

Cooperativa Santa Clara Ltda: leite em pó e leite integral longa vida

Cristiano Trevisan: suco de uva e suco de tangerina

Ana Paula Trevisan: suco de uva e suco de tangerina

Devino Trevisan: suco de uva e suco de tangerina

Cooperativa Lagoense de Agricultura Familiar: biscoito caseiro vovó sentada, bolacha caseira, bolacha caseira integral, pão cachorro quente, pão caseiro, pão caseiro integral e pão de milho, carne moída suína, carne suína tipo picado.

Cooperativa Ouro do Sul: carne moída 1ª, carne bovina tipo bife, carne bovina tipo picado, carne bovina tipo cubos, carne bovina tipo iscas, carne suína tipo iscas, carne suína tipo picado, carne suína moída, carne suína tipo bife

Charlene Carraro: feijão carioca

Marcelo Carraro: suco de uva



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

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, após escolha dos vencedores, elaborado pela Secretaria Municipal de Educação. (Maiores informações pelo fone 054 - 32321856)

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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

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.

5.1.1. Deverá ser respeitado, também, o limite máximo individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar, de acordo com o constante no Artigo 39 da resolução nº 06/2020 do FNDE.

5.2. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do Estado e grupo de propostas do País;

5.2.1. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - O grupo de projetos de fornecedores **locais** terá prioridade sobre os demais grupos;

II - O grupo de projetos de fornecedores de **Região Geográfica Imediata** tem prioridade sobre os da região intermediária, as do Estado e do País;

III - O grupo de projetos de fornecedores da **Região Geográfica Intermediária** tem prioridade sobre o do Estado e do País.

IV - O grupo de projetos de **fornecedores do Estado** tem prioridade sobre o País.

5.2.2. Em cada grupo de projetos será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes:

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na (s) DAP/CAF(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP/CAF(s).

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 e alterações, o Decreto nº 6.323/2007 e o devido cadastro no MAPA;

III - Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - 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 (detentores de DAP Física) e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP) (DAP ou CAF);

5.3. Caso a Administração não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput do item 5.2 e nos subitens 5.2.1 e 5.2.2.

5.4. Para efeitos do disposto neste item 5, serão considerados Grupos Formais e grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP/CAF(s).

5.5. No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no subitem 5.2.2 inciso I deste item 5, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas -, conforme identificação na(s) DAP(s)/ CAF(s).

5.6. No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no subitem 5.2.2 inciso III deste item 5, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP/CAF Jurídica.

5.7. Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

5.8. A pesquisa para identificar o âmbito das regiões geográficas imediatas e intermediárias segue, enquanto ainda não houver alterações, a Resolução FNDE nº. 06/20, que utiliza como parâmetro o que estabelece o IBGE 2017;

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 4.2 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 Ramiro Barcelos nº 276, com a nutricionista Clarissa Fanzelau.

7. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE:

7.1. Serão desclassificadas as propostas que se apresentarem em desconformidade com este edital e/ou ultrapassarem o limite do Artigo 39 da resolução 06/2020 FNDE.

8. PERÍODO DE VIGÊNCIA:

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

9. DA CONTRATAÇÃO:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

9.1. Declarado vencedor, o agricultor familiar (grupo formal) deverá assinar o contrato no prazo de 05 dias.

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 IPCA/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 deverão atender e aceitar todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas na lei.

11.2. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no objeto do edital apresentado em seu projeto, conforme modelo ANEXO VII da Resolução nº 06/2020. Compromete-se também a manter 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 e alterações).

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 fornecido pelo setor de Merenda.

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. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

12.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a)** dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** dar causa à inexecução total do contrato;
- d)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f)** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m)** praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

12.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 22.1 deste edital as seguintes sanções:

- a)** advertência;
- b)** multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c)** impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 22.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

12.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 22.2 do presente Edital.

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.6. A aplicação das sanções previstas no item 22.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.7. Na aplicação da sanção prevista no item 22.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 22.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

12.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

12.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

12.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

08 (08.07) – Secretaria Municipal de Educação
2.043 – Manutenção da Merenda Escolar aos Educandos
33903000 – Material de Consumo – Dot 309/1166 PRÉ-ESCOLA

08 (08.07) – Secretaria Municipal de Educação
2.043 – Manutenção da Merenda Escolar aos Educandos
33903000 – Material de Consumo – Dot 306/1163 ENSINO FUNDAMENTAL

08 (08.07) – Secretaria Municipal de Educação
2.043 – Manutenção da Merenda Escolar aos Educandos
33903000 – Material de Consumo – Dot 310/1167 EJA

08 (08.07) – Secretaria Municipal de Educação
2.043 – Manutenção da Merenda Escolar aos Educandos
33903000 – Material de Consumo – Dot 308/1165 CRECHE

08 (08.07) – Secretaria Municipal de Educação
2.043 – Manutenção da Merenda Escolar aos Educandos
33903000 – Material de Consumo – Dot 307/1164 AEE

14. DOS RECURSOS

Das decisões proferidas decorrentes da presente chamada pública, caberá recurso à autoridade superior no prazo de 03 dias úteis, e contrarrazões no mesmo prazo, conforme art. 165 da Lei nº 14.133/21.

15. ANEXOS

Constituem anexos e fazem parte integrante deste edital:

Anexo 1 – Cardápio (054) 32321856 (ramal 1237) – Clarissa.
Anexo 2 – Projeto de venda – Vide modelo anexo VII Resolução 06/20 FNDE
Anexo 3 – Cronograma e locais de entrega dos gêneros alimentícios (054) 32321856 (ramal 1237) – Clarissa.
Anexo 4 – Minuta de Contrato
Anexo 5 – Proposta de Preços (Preenchimento obrigatório).

Informações serão prestadas aos interessados no horário das 08h às



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

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. Edital pelo site www.vacaria.rs.gov.br

Vacaria, 05 de março de 2024.

Amadeu de Almeida Boeira
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

CAPÍTULO I DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de referência tem por objeto realizar uma Chamada Pública para futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis provenientes da agricultura familiar para uso na alimentação escolar dos alunos da rede municipal atendidos pela Secretaria Municipal de Educação.

ITEM	QUANT.	DESCRIÇÃO
PRÉ-ESCOLA		
1.	150,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). 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 1 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.0
1.	420,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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 1 kg do produto. Validade mínima de

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.
1.	40,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. 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. 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 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.
1.	135,00	Vidros Extrato de tomate orgânico, simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.
1.	70,00	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, termos soldada 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.
1.	90,00	Kg Feijão carioca orgânico em grão. Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	210,00	Kg Feijão preto em grão. Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	180,00	Litros Suco de laranja e maçã. 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. 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 envase deverá conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	240,00	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

1.	120,00	Litros Suco de tangerina integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% tangerina. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	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.
1.	80,00	Kg Massa caseira tipo macarrão. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, 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.
1.	80,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, 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. 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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

1.	150,00	Kg Biscoito salgado caseiro tipo “vovó sentada”. Ingredientes: farinha de trigo, ovos e sal. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.
1.	160,00	Kg Pão caseiro. Peso médio de 550g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	120,00	Kg Pão caseiro integral. Peso médio de 550g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	160,00	Kg Pão de milho. Peso médio de 500g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	30,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo. Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.
1.	1.800,00	Litros Leite integral longa vida. Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.
1.	130,00	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.
1.	110,00	Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	80,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole, Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	80,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo picado bovino. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	80,00	kg Carne bovina de 1ª, desossada, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo cubos. Resfriada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente 50g. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	80,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos,

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	80,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	80,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo picado suíno. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	110,00	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	80,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil. Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada unidade de bife deverá conter entre 80g a 120g. Cada pacote deverá conter entre 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	50,00	Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade. Cor: de verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre 380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.
1.	80,00	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. Quando levado ao cozimento deve apresentar-se amolecido. Tamanho uniforme. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho). O produto deve ser fornecido congelado acondicionado em embalagens plásticas resistentes lacradas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.
1.	140,00	Unidades Alface americana de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.	240,00	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.	20,00	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, turgente (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.	500,00	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.
1.	170,00	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.
1.	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.
1.	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

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
1.	180,00	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.
1.	170,00	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.
1.	180,00	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.
1.	220,00	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.
1.	170,00	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.
1.	120,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.
1.	170,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as carac-

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		terísticas 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.	100,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. 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. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. 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. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.
1.	500,00	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.	400,00	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.
1.	170,00	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. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		possam alterar sua aparência e qualidade.
1.	80,00	Kg Moranguinho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
1.	150,00	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.	120,00	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.
1.	350,00	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.
1.	450,00	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.
ENSINO FUNDAMENTAL		
1.	50,00	Kg Açúcar mascavo. Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses.
1.	360,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). 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 1 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.0
1.	1.290,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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 1 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.
1.	150,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. 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. 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 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.
1.	390,00	Vidros Extrato de tomate orgânico, simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.
1.	300,00	Kg Feijão carioca orgânico em grão. Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	600,00	Kg Feijão preto em grão. Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	480,00	Litros Suco de laranja e maçã. 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. 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 envase deverá conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	600,00	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	480,00	Litros Suco de tangerina integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% tangerina. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	150,00	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.
1.	110,00	Kg Bolacha caseira integral, pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.
1.	250,00	Kg Cuca caseira. Sem recheio. Peso médio de 600g cada unidade. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). De primeira qualidade. Recém fabricada na data de entrega. O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o produto queimado ou mal assado. Contém glúten. Sem conservantes e/ou corantes artificiais. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionadas em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro, com peso e data de fabricação e validade especificados no rótulo. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	450,00	Kg Pães para cachorro-quente. Peso médio de 50g cada unidade. De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	1.200,00	Litros Bebida láctea sabores diversos (morango, côco, pêssego, salada de fruta). Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		de validade de 45 dias.
1.	100,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo. Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.
1.	5.200,00	Litros Leite integral longa vida. Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.
1.	60,00	Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche. Embalado a vácuo. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermentado lácteo. Não contém glúten. Contendo selo ISO 9001 e do Ministério da Agricultura. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do 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 amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 150g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	270,00	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.
1.	240,00	Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg do produto. Validade mínima

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) 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.
1.	240,00	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	150,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.
1.	90,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.
1.	90,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.
1.	100,00	Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade. Cor: de verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre 380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.
1.	350,00	Unidades Alface americana 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.	700,00	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.	60,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenrestado. 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.
1.	1.700,00	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.
1.	500,00	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.
1.	1.000,00	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.
1.	1.200,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.
1.	450,00	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.
1.	300,00	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, 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.
1.	750,00	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.
1.	550,00	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.
1.	350,00	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.
1.	270,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

1.	300,00	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.
1.	1.400,00	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.	1.100,00	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.
1.	400,00	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. 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.	400,00	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.	300,00	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

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
1.	700,00	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.
1.	1.000,00	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.
EJA		
1.	30,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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 1 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.
1.	10,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. 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. 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 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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

1.	15,00	Vidros Extrato de tomate orgânico , simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.
1.	10,00	Kg Feijão carioca orgânico em grão . Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	15,00	Kg Feijão preto em grão . Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	12,00	Litros Suco de laranja e maçã . 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. 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 envase deverá conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	24,00	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	24,00	Litros Suco de tangerina integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% tangerina. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	15,00	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 embala-

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		gem 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.
1.	15,00	Kg Massa caseira tipo macarrão. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, 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.
1.	10,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, 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. 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.
1.	15,00	Kg Pães para cachorro-quente. Peso médio de 50g cada unidade. De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	15,00	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.
1.	10,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	10,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo picado suíno. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	10,00	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	10,00	Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade. Cor: de verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre 380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.
1.	10,00	Unidades Alface americana 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.	15,00	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.	3,00	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, 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.	20,00	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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
1.	15,00	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.
1.	30,00	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.
1.	15,00	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.
1.	20,00	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.
1.	15,00	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.
1.	20,00	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.
1.	25,00	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

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
1.	20,00	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.
1.	10,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.
1.	15,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (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.	20,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. 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. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. 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. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.
1.	15,00	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, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.	15,00	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.
1.	20,00	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. 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.	15,00	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.	10,00	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.
1.	30,00	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

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		que possam alterar sua aparência e qualidade.
1.	30,00	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.
CRECHE		
1.	150,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). 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 1 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.0
1.	420,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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 1 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.
1.	40,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. 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. A embalagem deverá

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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 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.
1.	120,00	Vidros Extrato de tomate orgânico , simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.
1.	130,00	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.
1.	120,00	Kg Feijão carioca orgânico em grão . Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	270,00	Kg Feijão preto em grão . Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	180,00	Litros Suco de laranja e maçã . 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que mantém as vitaminas

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. 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 envase deverá conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	240,00	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	120,00	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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

1.	100,00	Kg Massa caseira tipo macarrão. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, 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.
1.	80,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, 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. 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.
1.	160,00	Kg Biscoito salgado caseiro tipo “vovó sentada”. Ingredientes: farinha de trigo, ovos e sal. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.
1.	160,00	Kg Pão caseiro. Peso médio de 550g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	130,00	Kg Pão caseiro integral. Peso médio de 550g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	160,00	Kg Pão de milho. Peso médio de 500g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	40,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo. Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.
1.	2.000,00	Litros Leite integral longa vida. Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.
1.	150,00	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arreben-tada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicio-nados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em emba-lagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e em-pilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.
1.	130,00	Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Caracte-rísticas gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicio-nada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	90,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole, Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	90,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo picado bovino. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	90,00	kg Carne bovina de 1ª, desossada, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo cubos. Resfriada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente 50g. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou enco-

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		brir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	90,00	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	90,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apre-

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		sentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	90,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo picado suíno. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	130,00	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo,

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	90,00	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil. Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada unidade de bife deverá conter entre 80g a 120g. Cada pacote deverá conter entre 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	80,00	Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade. Cor: de verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre 380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.
1.	100,00	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. Quando levado ao cozimento deve apresentar-se amolecido. Tamanho uniforme. 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho). O produto deve ser fornecido congelado acondicionado em embalagens plásticas resistentes lacradas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.
1.	150,00	Unidades Alface americana 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.	260,00	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.	30,00	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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

1.	800,00	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.
1.	200,00	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.
1.	700,00	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.
1.	500,00	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.
1.	200,00	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.
1.	230,00	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, 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.
1.	250,00	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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

1.	250,00	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.
1.	200,00	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.
1.	130,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.
1.	230,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (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.	100,00	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. 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. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. 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. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.
1.	700,00	Kg Laranja de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.	550,00	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.
1.	220,00	Kg Moranga cabotia 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. 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.	80,00	Kg Moranguinho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
1.	220,00	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.	140,00	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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

1.	450,00	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.
1.	500,00	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.
AEE		
1.	30,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). 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 1 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.0
1.	60,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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 1 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)

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		dias da data da entrega.
1.	20,00	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. 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. 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 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.
1.	30,00	Vidros Extrato de tomate orgânico, simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.
1.	20,00	Kg Feijão carioca orgânico em grão. Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	45,00	Kg Feijão preto em grão. Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.	36,00	Litros Suco de laranja e maçã. 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes:

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. 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 envase deverá conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	36,00	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrações, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	36,00	Litros Suco de tangerina integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% tangerina. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrações,

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.
1.	20,00	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.
1.	10,00	Kg Bolacha caseira integral , pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.
1.	40,00	Kg Cuca caseira . Sem recheio. Peso médio de 600g cada unidade. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). De primeira qualidade. Recém fabricada na data de entrega. O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o produto queimado ou mal assado. Contém glúten. Sem conservantes e/ou corantes artificiais. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionadas em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro, com peso e data de fabricação e validade especificados no rótulo. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	30,00	Kg Pães para cachorro-quente . Peso médio de 50g cada unidade. De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
1.	150,00	Litros Bebida láctea sabores diversos (morango, côco, pêsego, salada de fruta). 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.
1.	360,00	Litros Leite integral longa vida. Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.
1.	40,00	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.
1.	40,00	Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	40,00	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo,

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.
1.	10,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.
1.	7,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.
1.	7,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.
1.	30,00	Unidades Alface americana 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.	50,00	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.	5,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenrestado. 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, turgente (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.	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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

1.	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.
1.	80,00	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.
1.	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.
1.	50,00	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.
1.	35,00	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.
1.	50,00	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.
1.	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 sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
1.	50,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.
1.	35,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.
1.	35,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (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.	70,00	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, turgescer (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.	70,00	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.
1.	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, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação. 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.	50,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

		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.	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.
1.	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, 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.
1.	60,00	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.

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é por 12 (Doze) meses prorrogáveis na forma da legislação vigente.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS/ SERVIÇOS

3.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns. Materiais de consumo gêneros alimentícios.

CAPÍTULO II

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1. **4.1** A contratação é necessária para realizar o cumprimento da Resolução/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, capítulo V, seção II que determina que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009, visando fortalecer o desenvolvimento da agricultura familiar local, criando melhores condições para quem vive no campo e favorecendo o acesso de alimentos saudáveis e de qualidade ao alunado.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

5.1 Oferecer gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para compor a alimentação escolar dos estudantes atendidos pela Secretaria Municipal de Educação.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

6.2 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 140, §1º da Lei nº 14.133/2021.

CAPÍTULO III DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

7.1 As aquisições dos gêneros alimentícios tem como objetivo compor os cardápios da alimentação escolar dos alunos atendidos na rede municipal de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

8. DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

8.1. PRAZO

O prazo de entrega dos bens é de 5 dias, contados da assinatura do contrato e a contar do 1º dia útil posterior à data da confirmação do recebimento, pela ADJUDICATÁRIA, da nota de empenho que será enviada por e-mail ou outro meio de contato que tenha sido previamente disponibilizado pela ADJUDICATÁRIA. E deverá ocorrer mediante solicitação prévia do Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, com periodicidade semanal/quinzenal ou mensal, de acordo com a especificidade de cada item.

8.2. LOCAL

Secretaria Municipal de Educação, sendo os gêneros não perecíveis entregues diretamente no depósito de Merenda Escolar situado na Rua Firmino Camargo Branco 1376 e os gêneros perecíveis entregues em cada escola mediante cronograma previamente enviado ao fornecedor, conforme endereços descritos abaixo:

ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL	ENDEREÇO
Cecy Sá Brito	Rua Fidelcino Zanotto Lemos nº 292 Bairro: Haidêe – Km 05
General Osório	Rua Alípio Ramiro Porto nº 85 Bairro: Mauá – Km 04
Dom Henrique Gelaim	Rua Luis Faccioli nº 119 Bairro: São José
Pedro Álvares Cabral	Rua Marco Aurélio nº 191 Bairro: Petrópolis
Duque de Caxias	Rua Padre Anchieta nº 1330 Bairro: Jardim Toscano

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

Inácio Souza Pires	Rua São Miguel nº 325 Bairro: Santa Cruz
Coronel Avelino	Rua Leonardo Broglio Garbin nº 265 Bairro: Borges
Juventina Morena de Oliveira	Rua Av. Brito Velho nº 11 Bairro: Barcelos
Soli Gonzaga dos Santos	Rua Edson nº 321 Bairro: Monte Claro
Nabor Moura de Azevedo	Rua Felipe Camarão nº 140 Bairro: Imperial
APAE	Rua General Osório nº 80 Bairro: Centro
Romeu Antonio Biazus	Rua Ramiro Barcelos nº 276 Bairro: Centro

ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL	ENDEREÇO
Irmã Delma Gema Gotardo	Rua Felipe dos Santos nº 189 Bairro: Imperial
Mathias Claro de Lima	Rua Édson nº 432.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	Bairro: Monte Claro
Cecy Sá Brito (creche)	Rua Fidelcino Zanotto Lemos nº 292 Bairro: Haidêe – Km 05
Ceny Paim Mezari	Rua Guaporé nº 120 Bairro: Mauá
Lenyr Casagrande Tonela	Rua Antônia Teixeira Borges nº 189 Bairro: Borges
Irmã Maria Erica Caimi	Rua Luis Faccioi nº 183 Bairro: São José
Erlina Portela Gervino	Rua Olavo Bilac nº 49 Bairro: Barcelos
Synval Guazzelli	Rua Taquari nº 60 Bairro: Municipal
Irma Toffoli	Rua Padre Anchieta nº1415 Bairro: Jardim Toscano
João Alberto Paim Borges	Rua Vidal de Negreiros nº 419 Bairro: Glória
Clotilde Soares Ferreira	Rua Nilo Peçanha nº 1380

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	Bairro: Petrópolis
Hildo Afonso Parizotto	Rua Liberato Salzano Vieira da Cunha nº 939 Bairro: Jardim dos Pampas
Irineu Luiz Chilanti	Rua Tomé de Souza nº 381 Bairro: Vitória

8.3. HORÁRIO

Das 08h às 11 e das 14h às 17h.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da Contratante:

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- b) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes na TR e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- e) efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;
- f) a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

- a)** efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na contratação, acompanhado da respectiva nota fiscal.
- b)** responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- c)** comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d)** manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- e)** indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- f)** indicar outras obrigações referentes ao objeto no caso concreto.
- g)** O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.
- h)** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- i)** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. É permitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência?

(X) Não.

() Sim. Justificar e indicar quais itens/serviços podem ser subcontratados:

12. GARANTIA (E/OU VALIDADE)

(x) O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

(x) Durante o período da garantia, a ADJUDICATÁRIA obriga-se a efetuar, sem ônus para a Prefeitura Municipal de Vacaria, a troca dos itens que apresentarem algum problema.

CAPÍTULO IV DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1. Nos termos do art. 117, da Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto contratado, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

13.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

13.4. O fiscal do contrato poderá ser auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

13.5. O responsável pela fiscalização do contrato será a servidora municipal Clarissa Verardo Fanzelau.

14. DOS PROCEDIMENTOS DE TESTES E INSPEÇÕES

14.1. O CONTRATANTE reserva-se ao direito de promover avaliações, inspeções e diligências visando esclarecer quaisquer situações relacionadas ao fornecimento do objeto contratado, sendo obrigação da CONTRATADA acolhê-las.

CAPÍTULO V DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO **colar**

Item	Descrição	Quant.	Unidade de medida	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Preço 4	Preço 5	Preço 6	Preço 7	Preço 8	Valor Media	Valor Total
1	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.	50,00	KG	R\$ 17,38	R\$ 15,29	R\$ 15,10	R\$ 12,00					R\$ 14,94	R\$ 747,00
2	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo	690,00	KG	R\$ 7,91	R\$ 9,73	R\$ 7,02	R\$ 7,20	R\$ 7,62				R\$ 7,89	R\$ 5.444,10

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termosoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 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	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. 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	2.220,00	KG	R\$ 7,91	R\$9,73	R\$ 7,02	R\$ 7,10	R\$ 7,52				R\$ 7,85	R\$ 17.427,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 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.												
4	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. 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. A embalagem deverá	260,00	KG	R\$8,38	R\$ 8,38	R\$ 5,98	R\$ 7,50					R\$ 7,56	R\$ 1.965,60

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	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 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.												
5	Vidros Extrato de tomate orgânico , simples concentrado. Ingredientes: tomate e sal. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	690,00	VD	R\$ 19,49	R\$ 20,47	R\$ 23,50	R\$ 20,22	R\$ 15,93				R\$ 19,92	R\$ 13.744,80
6	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.	200,00	KG	R\$ 4,19	R\$ 4,99	R\$ 4,69	R\$ 7,50					R\$ 5,34	R\$ 1.068,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	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.											
7	Kg Feijão carioca orgânico em grão. Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados,	540,00	KG	R\$ 13,11	R\$ 12,46	R\$ 13,63	R\$ 20,68	R\$ 15,47	R\$ 13,65		R\$ 14,83	R\$ 8.008,20

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	descoloridos ou manchados, despelculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.												
8	Kg Feijão preto em grão. Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para	1.140,00	KG	R\$ 8,89	R\$ 9,29	R\$ 8,99	R\$ 10,30	R\$ 9,50				R\$ 9,25	R\$ 10.545,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despelculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. 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 1 kg 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.								R\$ 8,55	R\$9,28			
9	Litros Suco de laranja e maçã. 100% suco. Produto saudável, nutritivo e natural, que mantém as vitaminas e propriedades	888,00	LITRO	R\$ 13,69	R\$ 14,25	R\$ 17,90	R\$ 9,90					R\$ 13,93	R\$ 12.369,84

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% laranja e maçã. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens Tetra Pack, fechados com tampa de rosquear. A embalagem												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	gem 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 envase deverá conter 1 litro do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.												
10	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com ma-	1.140,00	LITRO	R\$ 13,32	R\$ 13,69	R\$ 12,90	R\$ 18,86	R\$ 17,90				R\$ 16,06	R\$ 18.308,40

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

térias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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:								R\$ 17,00	R\$ 16,00	R\$ 18,86		
--	--	--	--	--	--	--	--	--------------	--------------	--------------	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	cada envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.												
11	Litros Suco de tangerina integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% tangerina. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na	660,00	LITRO	R\$ 13,90	R\$ 18,50	R\$ 23,25						R\$ 18,55	R\$ 12.243,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. 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 envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	entrega.												
12	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.	225,00	KG	R\$ 43,47	R\$ 44,97	R\$ 40,00	R\$ 40,00					R\$ 42,11	R\$ 9.474,75

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

13	Kg Massa caseira tipo macarrão. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, gordura vegetal hydrogenada, 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.	195,00	KG	R\$ 18,72	R\$ 19,97	R\$ 27,80	R\$ 25,00	R\$ 18,00				R\$ 21,89	R\$ 4.268,55
14	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa ca-	170,00	KG	R\$ 24,18	R\$ 27,47	R\$ 34,98	R\$ 30,00	R\$ 30,00				R\$ 29,32	R\$ 4.984,40

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	seira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, 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. 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.												
15	Kg Biscoito salgado caseiro tipo “vovó sentada”. Ingredientes: farinha de trigo, ovos e sal. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	310,00	KG	R\$ 28,96	R\$ 22,00	R\$ 22,80						R\$ 24,58	R\$ 7.619,80

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

16	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.	170	KG	R\$ 23,99	R\$ 28,00	R\$ 28,14	R\$ 25,00					R\$ 26,28	R\$ 4.467,60
17	Kg Bolacha caseira integral , pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	120	KG	R\$ 28,96	R\$ 25,80	R\$ 25,00						R\$ 26,58	R\$ 3.189,60
18	Kg Cuca caseira . Sem recheio. Peso médio de 600g cada unidade. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). De primeira qualidade. Recém fabricada na data de entrega. O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito	290	KG	R\$ 29,99	R\$ 20,00	R\$ 19,90	R\$ 23,33					R\$ 23,30	R\$ 6.757,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o produto queimado ou mal assado. Contém glúten. Sem conservantes e/ou corantes artificiais. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionadas em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro, com peso e data de fabricação e validade especificados no rótulo. As embalagens também deverão estar											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.											
19	Kg Pão caseiro. Peso médio de 550g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito	320	KG	R\$ 14,99	R\$ 20,50	R\$ 18,00					R\$ 17,83	R\$ 5.705,60

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em											
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.												
20	Kg Pão caseiro integral. Peso médio de 550g cada unidade. De primeira	250	KG	R\$ 22,00	R\$ 21,50	R\$ 22,00						R\$ 21,80	R\$ 5.450,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto											
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.												
21	Kg Pão de milho. Peso médio de 500g cada unidade. De primeira qualidade. Recém fabricado na data de entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas	320	KG	R\$ 19,99	R\$ 15,00	R\$ 18,90	R\$ 18,00					R\$ 17,97	R\$ 5.750,40

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve											
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

22	Kg Pães para cachorro-quente. Peso médio de 50g cada unidade. De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico,	495	KG	R\$ 14,99	R\$ 20,00	R\$ 24,05	R\$ 19,00				R\$ 19,51	R\$ 9.657,45
----	--	-----	----	-----------	-----------	-----------	-----------	--	--	--	-----------	--------------

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em emba-												
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	lagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.												
23	Litros Bebida láctea sabores diversos (morango, côco, pêsego, salada de fruta). 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.	1.350	LITRO	R\$ 4,59	R\$ 5,99	R\$ 4,49						R\$ 5,02	R\$ 6.777,00
24	Kg Leite em pó integral. Instantâneo. Ingredientes: leite integral e/ou leite concen-	170	KG	R\$ 48,39	R\$ 37,47	R\$ 45,90	R\$ 50,00	R\$ 38,00				R\$ 43,95	R\$ 7.471,50

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	trado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.												
25	Litros Leite integral longa vida. Leite de vaca, do tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao	9.360	LITRO	R\$ 3,89	R\$ 4,29	R\$ 3,69	R\$ 4,60	R\$ 8,60				R\$ 4,81	R\$ 45.021,60

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15								R\$ 3,79				
---	--	--	--	--	--	--	--	-------------	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	(quinze) dias da data da entrega.												
26	Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche. Embalado a vácuo. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermentado lácteo. Não contém glúten. Contendo selo ISO 9001 e do Ministério da Agricultura. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do 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,	60,00	KG	R\$ 56,22	R\$ 59,93	R\$ 49,67	R\$ 43,00					R\$ 52,20	R\$ 3.132,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 150g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas												
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	próprias para este fim.												
27	Dz Ovos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebitada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de	605	DUZIA	R\$ 9,49	R\$ 9,98	R\$ 9,59	R\$ 9,00	R\$ 10,22	R\$ 7,50			R\$ 9,29	R\$ 5.620,45

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da												
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.												
28	Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e	520	KG	R\$ 44,99	R\$ 51,99	R\$ 39,90	R\$ 47,35					R\$ 46,05	R\$ 23.946,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

endereço do abate-douro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DI-POA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, ató-												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	xica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.												
29	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole, Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência	170	KG	R\$ 46,99	R\$ 49,99	R\$ 47,90	R\$ 52,50					R\$ 49,34	R\$ 8.387,80

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a											
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a apara-gem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.												
30	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo picado bovino. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria	170	KG	R\$ 46,99	R\$ 49,99	R\$ 47,90	R\$ 49,95					R\$ 48,70	R\$ 8.279,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa,												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a apargem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.											
31	kg Carne bovina de 1ª, desossada, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo cubos. Resfriada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente 50g. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria	170	KG	R\$ 46,99	R\$ 49,99	R\$ 47,90	R\$ 49,95				R\$ 48,70	R\$ 8.279,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente, ató-												
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	xica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.												
32	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos	170	KG	R\$ 46,99	R\$ 49,99	R\$ 47,90	R\$ 49,95					R\$ 48,70	R\$ 8.279,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condi-												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	ções de armazenamento. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a apargem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.												
33	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não	180	KG	R\$ 24,79	R\$ 34,99	R\$ 27,90	R\$ 35,00	R\$ 27,26	R\$ 32,55			R\$ 30,41	R\$ 5.473,80

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada												
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a apargem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.												
34	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo picado suíno. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente de 2 x 2cm. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.	180	KG	R\$ 24,79	R\$ 34,99	R\$ 27,90	R\$ 35,00	R\$ 27,26	R\$ 32,55			R\$ 30,41	R\$ 5.473,80

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada												
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a apargem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.												
35	Kg Carne suína moída, tipo pernil ou paleta, congelada. Com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada.	530	KG	R\$ 24,79	R\$ 27,90	R\$ 35,00	R\$ 27,26	R\$ 28,95				R\$ 28,78	R\$ 15.253,40

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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 e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma altera-												
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	ção. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter 1 kg 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. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.												
36	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil. Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria	170	KG	R\$ 24,79	R\$ 34,99	R\$ 27,90	R\$ 35,00	R\$ 27,26				R\$ 30,41	R\$ 5.169,70

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, 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. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa,								R\$ 32,55				
--	--	--	--	--	--	--	--	--------------	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a apargem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada unidade de bife deverá conter entre 80g a 120g. Cada pacote deverá conter entre 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carrocera fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.												
37	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	160	KG	R\$ 22,00								R\$ 22,00	R\$ 3.520,00
38	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	97	KG	R\$ 31,50								R\$ 31,50	R\$ 3.055,50
39	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	97	KG	R\$ 39,00	R\$ 37,50							R\$ 38,25	R\$ 3.710,25
40	Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade. Cor: de verde	240	KG	R\$ 5,99	R\$ 6,75	R\$ 4,99	R\$ 5,00	R\$ 3,33				R\$ 5,21	R\$ 1.250,40

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre 380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e												
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.												
41	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. Quando levado ao cozimento deve apresentar-se amolecido. Tamanho uniforme. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e	180	KG	R\$ 10,79	R\$ 13,99	R\$ 10,49	R\$ 10,00	R\$ 9,00				R\$ 10,85	R\$ 1.953,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho). O produto deve ser fornecido congelado acondicionado em embalagens plásticas resistentes lacradas, com identificação de peso. O produto deverá estar											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.												
42	Unidades Alface americana 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.	680	UN	R\$ 5,00	R\$ 2,50	R\$ 2,83	R\$ 7,90	R\$ 6,49				R\$ 4,94	R\$ 3.359,20
43	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas de-	1.265	UN	R\$ 4,99	R\$ 3,75	R\$ 4,49	R\$ 3,80	R\$ 2,08				R\$ 3,52	R\$ 4.452,80

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	vem 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.								R\$2,05				
44	Kg Alho de primeira qualidade. Desenres-teado. 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, turgescen-te (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos	118	KG	R\$ 29,99	R\$ 34,99	R\$ 32,90	R\$ 35,00	R\$ 35,00	R\$ 23,50			R\$ 31,89	R\$ 3.763,02

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	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.												
45	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.	3.100	KG	R\$ 6,49	R\$ 5,99	R\$ 6,49	R\$ 6,65	R\$ 4,39	R\$ 8,70			R\$ 6,45	R\$ 19.995,00
46	Kg Batata doce de primeira qualidade.	935	KG	R\$ 6,99	R\$ 5,99	R\$6,79	R\$ 5,50	R\$ 3,33				R\$ 5,72	R\$

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	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.												5.348,20
47	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.	2.310	KG	R\$ 7,99	R\$ 6,49	R\$ 9,95	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 4,00	R\$ 4,13	R\$ 9,60	R\$ 6,83	R\$ 15.777,30
48	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro	2.195	KG	R\$ 7,99	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 5,55	R\$ 3,05				R\$ 4,89	R\$ 10.733,5

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	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.								R\$ 4,75				5
49	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.	900	KG	R\$ 6,99	R\$ 5,99	R\$ 6,99	R\$ 8,00	R\$ 6,50	R\$ 3,89	R\$ 3,70	R\$ 6,75	R\$ 6,10	R\$ 5.490,00
50	Unidade Brócolis de primeira qualidade.		UND	R\$ 7,49	R\$ 5,49	R\$ 8,49	R\$ 9,50	R\$ 6,50				R\$ 7,06	R\$

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qua- lidade: inteiro, bem de- senvolvido, turges- cente (firme), com co- loração uniforme típica da variedade, superfí- cie lisa. Em perfeitas condições de conser- vação e maturação (no ponto de con- sumo). Deverão estar inteiros e limpos. Ise- ntos de umidade ex- terna anormal. Sem sujidades, corpos es- tranhos ou outros de- feitos que possam al- terar sua aparência e qualidade.	750							R\$ 4,06	R\$ 7,95			5.295,00
51	Kg Cebola de cabeça de primeira quali- dade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em per- feitas condições de conservação e matu- ração (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raí- zes cortadas rente à	1.250	KG	R\$ 6,99	R\$5,89	R\$ 6,99	R\$ 10,00	R\$ 6,21	R\$ 7,00	R\$ 4,25	R\$ 3,46	R\$ 6,34	R\$ 7.925,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	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.												
52	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.	1.095	KG	R\$ 7,99	R\$ 6,99	R\$ 7,59	R\$ 9,00	R\$ 6,50	R\$ 3,89	R\$ 4,50	R\$ 8,49	R\$6,86	R\$ 7.511,70
53	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	790	KG	R\$ 6,99	R\$ 4,99	R\$ 6,99	R\$ 7,50	R\$ 2,25	R\$ 3,70			R\$ 5,40	R\$ 4.266,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.												
54	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg 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. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	565	KG	R\$ 4,72	R\$ 4,95	R\$ 3,80	R\$ 5,99					R\$ 4,86	R\$ 2.745,90
55	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de	750	KG	R\$ 7,99	R\$ 11,90	R\$ 9,50	R\$ 4,16	R\$ 5,31				R\$ 7,77	R\$ 5.827,50

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	500g 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.												
56	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. 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. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com	220	MOL	R\$ 3,99	R\$ 2,99	R\$ 4,99	R\$ 3,80	R\$ 1,66	R\$ 4,19			R\$ 3,60	R\$ 792,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

aroma e sabor característicos do produto. 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. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas.											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.												
57	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.	2.685	KG	R\$ 5,49	R\$ 5,49	R\$ 5,59	R\$ 5,00	R\$ 2,31	R\$ 2,78	R\$ 2,95		R\$ 4,23	R\$ 11.357,55
58	Kg Maçã gala ou fuji	2.135	KG	R\$ 11,29	R\$ 10,99	R\$ 12,49	R\$ 7,00	R\$ 9,65				R\$ 9,32	R\$

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	- 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.								R\$ 4,75	R\$ 9,07			19.898,20
59	Kg Moranga cabotia de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade:	860	KG	R\$ 3,99	R\$ 4,99	R\$ 2,99	R\$ 6,00	R\$ 4,63				R\$ 4,52	R\$ 3.887,20

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.											
60	Kg Moranguinho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	160	KG	R\$ 31,96	R\$ 23,96	R\$ 29,96	R\$ 28,00	R\$ 15,00	R\$ 17,88		R\$ 24,46	R\$ 3.913,60

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

61	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.	835	KG	R\$ 5,99	R\$ 5,99	R\$ 6,49	R\$ 7,50	R\$ 7,20	R\$ 2,90	R\$ 7,50	R\$ 6,22	R\$ 5.193,70
62	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:	610	KG	R\$ 8,00	R\$ 6,67	R\$ 6,49					R\$ 7,05	R\$ 4.300,50

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	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.											
63	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.	1.590	KG	R\$ 9,99	R\$ 9,98	R\$ 12,90	R\$ 11,80	R\$ 9,50	R\$ 5,00	R\$ 9,00	R\$ 9,73	R\$ 15.470,70

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

	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.											
64	Molhos 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	2.040	MOL	R\$ 2,99	R\$ 2,99	R\$ 3,25	R\$ 3,80	R\$ 1,63	R\$ 3,09		R\$ 2,96	R\$ 6.038,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

(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.											
Valor Total: R\$											R\$ 512.591,31

15. DO PAGAMENTO E REAJUSTAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (Trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal detalhando o objeto fornecido, com o devido recebimento e a aprovação da fiscal do contrato, de acordo com o empenho, por meio de depósito bancário.

CAPÍTULO VI

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16 MODALIDADE, TIPO DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

16.1. Considerando a natureza, os valores estimados do objeto a ser contratado, e a especificidade da aquisição de gêneros da agricultura familiar, a contratação será por meio de Chamada Pública.

16.2. Será selecionado o fornecedor que atender a todos os critérios de aceitabilidade de preços e de habilitação exigidos neste Termo de Referência, o critério de julgamento a ser adotado será o descrito na Resolução/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

18. CRITÉRIOS DE APRESENTAÇÃO E ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

18.1. A proposta de preço deverá conter as seguintes indicações:

a) identificação do proponente (Razão Social/Nome e CNPJ/CPF).

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

b) a proposta financeira deverá ser formulada, contendo preço unitário por item, total por item e total geral, onde deverão estar incluídos, contabilizados e previstos todos os custos inerentes a execução do objeto, indicando, no que for aplicável, a marca, o modelo, prazo de validade ou de garantia; número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

c) prazo de validade da proposta que deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias.

d) apresentada a proposta, o proponente estará automaticamente aceitando e se sujeitando às cláusulas e condições do presente Termo de Referência.

19. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

19.1 ATESTADOS(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA

() Sim (X) Não

19.2 VISTORIA

(X) Não () Sim () Opcional () Obrigatória.

19.3 DOCUMENTO OFICIAL DO FABRICANTE

(X) Não () Sim

19.4 AMOSTRA

() Não (X) Sim

20. ESTIMATIVA DE PREÇOS.

Os orçamentos que fundamentam esta estimativa de preço de referência foram por mim obtidos, são verdadeiros e representam o melhor resultado que pude obter seguindo as orientações das normas que regem a matéria.

Clarissa Verardo Fanzelau

Nutricionista CRN2 5578

21. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

21.1. Os recursos destinados à cobertura das despesas ora pretendidos se encontram alocados no Orçamento Geral do Município e serão custeadas com recursos financeiros provenientes de recursos vinculados repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES GERAIS E INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Secretaria Municipal de Educação
Vacaria, 22 de fevereiro de 2024.

Yuri Della Giustina do Amaral
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Clarissa Verardo Fanzelau
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

Anexo 1 – Cardápio (054) 32321856 (ramal 1237) – Clarissa.

Anexo 2 – Projeto de venda – MODELO ANEXO II da Resolução 06/20 FNDE

MODELO DE PROJETOS DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE				
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
GRUPO FORMAL				
1. Nome do Proponente			2. CNPJ	
3. Endereço			4. Município/UF	
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP/CAF Jurídica	9. Banco		10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP/CAF Física
15. Nome do representante legal		16.CPF		17.DDD/Fone
18. Endereço			19. Município/UF	

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1.Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF		
4. Endereço				5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1.Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1. Unitário	4.2.Total	
1						
2						
3						
4						
5						
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

(continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CP F	3. DAP /CAF	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
6					



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

1. Nome da Entidade	2.CNPJ	3.Município
4. Endereço	5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail	7.CPF	

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				Total do projeto	

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6				Total do projeto:	
7					
8					



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

--	--	--	--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.			
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

(continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--		
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL		
1. Nome do Proponente		2. CPF
3. Endereço	4. Município/UF	5.CEP
6. Nº da DAP/CAF Física	7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)
9.Banco	10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
Produto		Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
Nome			CNPJ		Município	
Endereço				Fone		
Nome do Representante Legal				CPF:		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:			Assinatura do Fornecedor Individual		CPF	



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

ANEXO III

CONTRATO N.º XX/20XX

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito(a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/21, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (vinte mil reais) por DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$

_____ (_____).

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

- a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.
- b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Energia	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

_____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

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*.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º ____/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº __/20XX, pela Lei nº 14.133/21 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta e/ou email, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____ de _____ de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de _____ para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

_____, _____ de _____ de _____. (município)

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____