# CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2021/PM



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**MUNICÍPIO DE MONTE CARLO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 034/2021/PM**

**PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR CONFORME LEI 11.947/2009, PARA COMPOR MERENDA ESCOLAR NO ANO LETIVO DE 2021**

O MUNICÍPIO DE MONTE CARLO-SC, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para Aquisição de Alimentação Escolar, em cumprimento do estabelecido pela Lei 11.947/2009, Resolução nº. 38/2009 do Ministério da Educação, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013; para o ano de 2021/2022. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preço, a partir das **08:00 horas do dia 14/junho/2021 até as 12:00 horas do dia 14/junho/2021. Abertura da sessão no dia 14/junho/2021 às 13:30 horas,** na sala de reunião na Prefeitura Municipal, situada à Rodovia SC 452, Km 24, nº 1551 – centro.

# OBJETO

O objeto do presente Processo de Licitação é a Aquisição de Gêneros Alimentícios para Alimentação Escolar, para ano letivo de 2021/2022, conforme especificações do Anexo V desta Chamada Pública, pelo menor preço unitário.

# DATA, LOCAL E HORA PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES.

Até o dia, hora, e local mencionados no preâmbulo deste Edital, os interessados entregarão dois envelopes distintos, sendo um de documentação – HABILITAÇÃO e outro de PROPOSTA DE PREÇOS.

# ENVELOPE Nº. 01 – HABILITAÇÃO – GRUPO FORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES.

* 1. **–** Os proponentes deverão apresentar no Envelope nº 01 – HABILITAÇÃO **– GRUPO FORMAL**,

Os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:

1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
2. Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas;
3. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal
4. Prova de Regularidade com o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);
5. Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social,

registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

1. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
2. Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.

# ESTADO DE SANTA CATARINA



**MUNICÍPIO DE MONTE CARLO**

1. **ENVELOPE Nº. 01 – HABILITAÇÃO – GRUPO INFORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES**
   1. **–** Os proponentes deverão apresentar no Envelope nº 01 – HABILITAÇÃO **– GRUPO INFORMAL**, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:
2. Cópia e original de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
3. Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;
4. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação escolar (Anexo V, Resolução nº. 38/2009) elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes;
5. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

# ENVELOPE Nº. 02 – PROPOSTA DE PREÇOS

* 1. **–** No Envelope nº. 02 deverá conter a Proposta de Preços, ao que se segue:

1. Ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação do GRUPO INFORMAL ou FORMAL, datada, assinada por seu representante legal;
2. Discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do Anexo I;
3. Preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R$ 0,00).

# CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

* 1. - Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.
  2. **-** Cada grupo de fornecedores (forma e/ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.
  3. - A Comissão Permanente de Licitação classificará as propostas, considerando-se a ordenação crescente dos valores.

# LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE

* 1. **-** Os produtos deverão ser entregues semanalmente nas escolas de acordo com o cronograma expedido pelo Setor de Merenda Escolar, durante o ano de 2021, na qual se atestará o seu recebimento.
  2. – É de inteira responsabilidade do produtor – fornecedor, a entrega dos produtos nos locais indicados na Ordem de Compra.
  3. - A pontualidade na entrega das mercadorias para as escolas está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará no prejuízo da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional.
  4. – O não cumprimento dos prazos estabelecidos neste termo enseja a penalização do fornecedor e o impedimento de novas contratações futuras.

# - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

* 1. **-** As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à quantidade exigida no Edital. De acordo com a Lei nº 8135/1990 “ é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por
  2. - As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**MUNICÍPIO DE MONTE CARLO**

preço estabelecido para os de mais alto custo ou entregar materiais impróprias ao consumo” (artigo 7º, incisos III e IX).

* 1. - As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.
  2. - As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.
  3. - Deverão estar isentas de:

**8.5.1-** Substâncias terrosas,

**8.5.2-**Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. **8.5.3**-Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. **8.5.4-** Sem umidade externa anormal.

**8.5.5**- Isentas de odor e sabor estranhos.

**8.5.6**- Isenta de enfermidades.

**8.5.7**- Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

* 1. - Os grãos de cereais deverão ser pré-escolhidos, sem sujeiras como grãos estragados, pedras, torrões de barro, ciscos e outros corpos estranhos.
  2. - As embalagens de suco deverá ser em embalagem plástica hermeticamente fechadas.

**8.7.1** – Para o suco, deverá ser apresentada cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, publicada no Diário Oficial e a ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico.

**8.8**- Para a bebida láctea, a embalagem deve ser em sacos plásticos atóxicos com capacidade de 900 ml, rotulado conforme legislação vigente.

**8.9**- Para as bolachas caseiras, grostoli sequinho e massa caseira, deverá ser entregue em embalagens tipo pacotes de polietileno com capacidade de 1 kg.

**DE ACORDO COM AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA** – **ANVISA/MINISTÉRIO DA SAÚDE.**

* **PORTARIA N° 1.428/1993 –** O Regulamento Técnico para para Inspeção Sanitária de Alimentos, as diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na área de Alimentos.
* **RESOLUÇÃO NORMATIVA N° 001 DIVS/SES – de 09/01/2019**

# 09- RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

* 1. - Os fornecedores que aderirem a este Processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da Legislação Civil e Penal aplicáveis.
  2. - O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na Legislação Vigente e as especificação técnicas elaboradas pelo Setor de Merenda Escolar.
  3. - O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria Municipal de Educação.
  4. – O fornecedor somente entregará os produtos constantes na Ordem de Compra emitida única e exclusivamente pelo Departamento de Compras juntamente com a referida Nota Fiscal dos produtos solicitados.
  5. – Os produtos a serem entregues devem ser de produção exclusiva do agricultor familiar, mediante fiscalização do órgão competente, podendo ocasionar a exclusão do contratado da chamada pública no caso de descumprimento da cláusula.

# – CONTRATAÇÃO

* 1. - Uma vez declarado vencedor, o Proponente vendedor deverá assinar o contrato de compra e venda de gêneros alimentícios, de acordo com o modelo apresentado no anexo III.
  2. - O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R$ 20.000,00 (nove mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF(DAP)/ano

1. - Os contratos que resultarão da presente Chamada Pública terão prazo de duraçãoPAGAMENTO
   1. – O pagamento será realizado até 30 dias após emissão da nota fiscal, através de deposito em conta mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento, dos quais os recursos orçamentários de 2021 a serem utilizados serão os seguintes:

Entidade 1

Órgão 07

Unidade 01

Projeto/Atividade 2012

71 – 3.3.90.00.00.00.00.00.0068

Entidade 1

Órgão 07

Unidade 01

Projeto/Atividade 2014

73 – 3.3.90.00.00.00.00.00.0068

Entidade 1

Órgão 07

Unidade 01

Projeto/Atividade 2014

75 – 3.3.90.00.00.00.00.00.0068

* 1. **–** Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF).
  2. **–** O preço de compra será o menor preço apresentado pelos proponentes.
  3. **–** Para composição de preço de referência, será considerada a média de preços praticado no mercado nos últimos 12 (doze) meses.
  4. **–** O valor pago anualmente a cada agricultor não poderá exceder a R$ 20.000,00 (vinte mil reais).

# DISPOSIÇÕES GERAIS

* 1. – A presente Chamada Pública poderá ser obtida no Departamento de Compras e Licitações, sito à Rodovia SC 452, Km 24, - Centro – no horário de 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00 de segunda a sexta-feira, ou através do site [www.montecarlo.sc.gov.br](http://www.montecarlo.sc.gov.br/) e email: [licitacao@montecarlo.sc.gov.br](mailto:%20licitacao@montecarlo.sc.gov.br)
  2. – Havendo divergência na descrição dos produtos entre o arquivo eletrônico, prevalece a constante neste termo.
  3. – Faz parte integrante do presente expediente: Anexo I- Modelo de Projeto

Anexo II – Modelo de Pedido – AF/Autorização de Fornecimento. Anexo III- Relação das Unidades Escolares.

Anexo IV - Minuta do Contrato

Monte Carlo - SC, 19 de abril de 2021 SONIA SALETE VEDOVATTO

Prefeita Municipal

# ANEXO I – Modelo de Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar

|  |  |
| --- | --- |
|  | Programa Nacional de Alimentação Escolar |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR | | | | | | | |
| Identificação da proposta de atendimento ao edital/Chamada Pública **nº 01/2021/PM** | | | | | | | |
| **I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES** | | | | | | | |
| **A – Grupo Formal** | | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | | | 2. CNPJ | | |
| 3. Endereço | 4. Município | | | | 5.CEP | | |
| 6. Nome do representante legal | | | 7.CPF | | 8.DDD/Fone | | |
| 9.Banco | 10.Nº Agência | | 11.Nº da Conta Corrente | |  | | |
| **B – Grupo Informal** | | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente: | | | | | | | |
| 3. Endereço | 4. Município | | | | 5.CEP | | |
| **6. Nome da Entidade Articuladora** | | | 7.CPF | | 8.DDD/Fone | | |
| **C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)** | | | | | | | |
| 1. Nome | | 2. CPF | | 3. DAP | | 4. Nº. da Agência | 5. Nº.Conta  Corrente |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | |  | | | | |  | | | |  |
|  | | | |  | | | | |  | | | |  |
|  | | | |  | | | | |  | | | |  |
|  | | | |  | | | | |  | | | |  |
|  | | | |  | | | | |  | | | |  |
| **II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC** | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Nome da Entidade  PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE CARLO | | | 2. CNPJ  95.996.104/0001-04 | | | | 3. Município  MONTE CARLO | | | | | | |
| 4. Endereço  Rodovia SC 452 Km 24, nº1551 | | | | | | | 5. DDD/Fone  049/3546.0194 | | | | | | |
| 6. Nome do representante e e-mail  Paulo Ricardo Buyno - [merenda@montecarlo.sc.gov.br](mailto:merenda@montecarlo.sc.gov.br) | | | | | | | | 7. CPF | | | | | |
| **III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS** | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Nome do Agricultor Familiar | 2. Produto | | | | 3.Und | 4.Qtdade | | | | 5.R$/Und | 6.Valor Total | | |
|  |  | | | |  |  | | | |  |  | | |
|  |  | | | |  |  | | | |  |  | | |
|  |  | | | |  |  | | | |  | Total  agricultor |  | |
| 1. Nome do Agricultor Familiar | 2. Produto | | | | 3.Und | 4.Qtdade | | | | 5.R$/Und | 6.Valor Total | | |
|  |  | | | |  |  | | | |  |  | | |
|  |  | | | |  |  | | | |  |  | | |
|  |  | | | |  |  | | | |  | Total  agricultor |  | |
| 1. Nome do Agricultor Familiar | 2. Produto | | | | 3.Und | 4.Qtdade | | | | 5.R$/Und | 6.Valor Total | | |
|  |  | | | |  |  | | | |  |  | | |
|  |  | | | |  |  | | | |  |  | | |
|  |  | | | |  |  | | | |  | Total  agricultor |  | |
| 1. Nome do Agricultor Familiar | 2. Produto | | | | 3.Und | 4.Qtdade | | | | 5.R$/Und | 6.Valor Total | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | | Total  agricultor |  |
| 1. Nome do Agricultor Familiar | | 2. Produto | | 3.Und | | 4.Qtdade | | 5.R$/Und | | 6.Valor Total | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | | Total  agricultor |  |
| **Total do projeto** | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO** | | | | | | | | | | | |
|  | 1. Produto | | 2.Und | | 3.Qtdade | | 4.R$/Und | | 5.Valor Total por Produto | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | | **Total do**  **projeto:** | |  | | |
| **IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS** | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| **V – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)** | | |
|  | | |
| 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:  CPF: |
|  | | |
| Local e Data: | Agricultores Fornecedores do Grupo Informal | Assinatura |
|  |  |

**Aquisição de Gêneros Alimentícios – Ordem de Compra (MODELO)**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**MUNICÍPIO DE MONTE CARLO**

**ANEXO II - ESPECIFICAÇÃO DO PEDIDO**

**ANEXO III - RELAÇÃO DA UNIDADES ESCOLARES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Escola Fita Bisol | Vila Imasa - Interior |
|  | Escola Olga Fortes | Bro Santo Antônio |
|  | Escola Sonho Infantil | Bro Por do Sol |
|  | Creche Sonho Infantil | Bro Por do Sol |
|  | Escola Carlos Pisani | Bro Por do Sol |
|  | Escola Maria do Rosário Fischer | Bro São José |
|  | Escola Erci Dick | Bro São Carlos |
|  | Creche Criança Feliz | Bro São Carlos |
|  | Creche Harry Fco Haslinger | Bro N. Sra. Aparecida |
|  | Escola Harry Fco Haslinger | Centro |
|  | Escola Linha Moraes | Linha Moraes - Interior |
|  | Escola Vila Arlete | Vila Arlete - Interior |
|  | Creche Criança Feliz | Rod SC 452 Km 26 - Bro São  Carlos |

**ANEXO IV – MODELO DE CONTRATO DE COMPRA E VENDA**

**CONTRATO N.º: xx/2021/PM - CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

O MUNICÍPIO DE MONTE CARLO, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rodovia SC.452 Km 24, nº 1551, inscrita no CNPJ sob n.º95.996.104.0001.04, representado neste ato pela Prefeita Municipal, Sra. SONIA SALETE VEDOVATTO, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado XXXXXXXXXXXXXX, com endereço em:), inscrita no CNPJ/CPF sob n.º XXXXXXX, doravante denominado

(a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei n° 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 001/2021/PM, 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 de

educação básica pública matriculados na rede pública do ensino fundamental- municipal, verba FNDE/PNAE, Ano Letivo de 2021, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com a Chamada Pública n. 001/2021/PM, 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 no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

Os produtos a serem entregues devem ser de produção exclusiva do agricultor familiar, mediante fiscalização do órgão competente, podendo ocasionar a exclusão do contratado da chamada pública no caso de descumprimento da cláusula.

# CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil conforme Resolução nº 38/2009, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

# CLÁUSULA QUARTA

OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS

deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

# CLÁUSULA QUINTA:

1. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 001/2021/PM.
2. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante o anexo deste Contrato.

# CLÁUSULA SEXTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R$ ( ), conforme listagem anexa a seguir:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nome do Produtor:** | | | | |
| **CNPJ/CPF:** | **DAP Nº:** | | | |
| **Produto** | **Und** | **Qtdade** | **R$/Und** | **R$/Total** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Total do Produtor R$:** | | | |  |

# CLÁUSULA SÉTIMA:

No valor mencionado na cláusula quarta estão 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.

# CLÁUSULA OITAVA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias de 2017:

Entidade 1

Órgão 07

Unidade 01

Projeto/Atividade 2012

71 – 3.3.90.00.00.00.00.00.0068

Entidade 1

Órgão 07

Unidade 01

Projeto/Atividade 2014

73 – 3.3.90.00.00.00.00.00.0068

Entidade 1

Órgão 07

Unidade 01

Projeto/Atividade 2014

75 – 3.3.90.00.00.00.00.00.0068

# CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado

# CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNACEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

# CLÁUSULA ONZE:

Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei n° 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

# CLÁUSULA DOZE:

O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congênere, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

# CLÁUSULA TREZE:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas 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 QUATORZE:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR 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 QUINZE:

O CONTRATANTE em razão as supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

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

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

# CLÁUSULA DEZESSEIS:

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

# CLÁUSULA DEZESSETE:

designadas pelo FNDE.

# CLÁUSULA DEZOITO:

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 001/2021/PM, pela Resolução CD/FNDE e pela Lei n° 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omisso.

# CLÁUSULA DEZENOVE:

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

# CLÁUSULA VINTE:

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

# CLÁUSULA VINTE E UM:

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

1. por acordo entre as partes;
2. pela inobservância de qualquer de suas condições;
3. quaisquer dos motivos previstos em lei.

# CLÁUSULA VINTE E DOIS:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 12 meses a contar a data de assinatura.

# CLÁUSULA VINTE E TRÊS:

É competente o Foro da Comarca de Fraiburgo - SC 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.

Monte Carlo – SC xx de xxxx de 2021

CONTRATANTE

CONTRATADAS

# ESTADO DE SANTA CATARINA



**MUNICIPIO DE MONTE CARLO**

RELAÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS, QUANTIDADES, UNIDADES DE MEDIDAS E PREÇOS PARA COMPOR A LISTA DE CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – MERENDA/2021

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTOS** | **QTDA DE**  **TOTA L** | **COTAS** | | **UND** | **R$/UND** |
| N° | QTDADE |
| 01 | **ABOBORA MORANGA-CABUTIA:**PESO MÉDIO DE 470g, FRUTOS SADIOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARENCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTOS DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FOTOPATOLÓGICAS, NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVEM ESTAR ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | 500 | 4 | 125 | KG | 3,25 |
| 02 | **ABOBRINHA:** FRUTO SADIO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARÊNCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA O CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FOTOPATÓGICAS. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. | 600 | 2 | 300 | KG | 3,50 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 03 | **AIPIM-MANDIOCA:** IN NATURA, RAIZ LIMPA DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTOS, AROMA, SABOR E COR TÍPICA DA VARIEDADE, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES PROVOCADOS MECANICAMENTE. PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVENDO SER ORIUNDOS DE VEGETAIS SADIOS, COM COLHEITA RECENTE, LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA. | 700 | 4 | 175 | KG | 4,20 |
| 04 | **AIPIM-MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA:** O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) DE CLASSIFICAÇÃO EXTRA: ÓTIMA QUALIDADE; SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; SEM BROTO; SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER GRAÚDA; DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO; SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO A VÁCUO, PESANDO NO MAXIMO 2KG, CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL; COM DATA DE VALIDADE E LOTE INDELÉVEL. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM AMBIENTE QUE MANTENHA A TEMPERATURA DE CONGELAMENTO MÍNIMA DE -12°C DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ATENDER OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC N° 12, DE 02/01/01 DA ANVISA, INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC/ANVISA/INMETRO Nº 9, DE 12/11/02, E DO CEAGESP, DECRETO Nº6268 DE 22/11/07-MA E LEI Nº9972 DE 25/05/00 – ANVISA. | 600 | 2 | 300 | KG | 6,20 |
| 05 | **ACELGA:** DE 1ª QUALIDADE. PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVENDO ESTAR FRESCAS E ISENTAS DE INSETOS E ENFERMIDADES E DE DANOS POR ELES PROVOCADOS, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA ADERENTE, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ADEQUADOS. | 900 | 3 | 300 | UND | 4,80 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 06 | **ALFACE** (LISA/CRESPA): PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO DE DANOS POR ELES PROVOCADOS; ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. | 4000 | 5 | 800 | UND | 2,50 |
| 07 | **ALHO:**DE BOA QUALIDADE, INTACTOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, SEM BROTAÇÃO. | 300 | 3 | 100 | KG | 30,00 |
| 08 | **ALMEIRÃO:** PARTE VERDE DAS HORTILIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SEM SUJIDADE, PARASITAS OU LARVAS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA. | 300 | 3 | 100 | UND | 2,99 |
| 09 | **AMEIXA:**PESO MÉDIO DE 100G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO-SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGINDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE. GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. SEM AROMA E SABORES ESTRANHOS. | 600 | 2 | 300 | KG | 6,50 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10 | **AMORA:** FRUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES E PARASITOS,  MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO. | 200 | 2 | 100 | KG | 9,99 |
| 11 | **BANANA:** EM PENCAS, EXTRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA EM PENCAS ÍNTEGRAS, ESTAR MADURA O SUFICIENTE PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. | 7000 | 2 | 3500 | KG | 3,99 |
| 12 | **BATATA DOCE**: PRODUTO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 1500 | 5 | 300 | KG | 3,99 |
| 13 | **BATATA INGLESA:** TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 2000 | 4 | 500 | KG | 4,50 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 14 | **BATATA SALSA:** TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 2000 | 4 | 500 | KG | 6,49 |
| 15 | **BETERRABA:** TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E DE CLASSIFICAÇÃO EXTRA E SEM DEFEITOS. SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTOS E AROMA TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO E SATISFAZER AS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SEREM DE COLHEITAS RECENTES, SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. | 750 | 3 | 250 | KG | 3,50 |
| 16 | **BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO:** DE BOA QUALIDADE LIVRE DE SUJIDADES. BISCOITO DE 4G A 5G CADA UNIDADE, SÓ SERÃO ACEITOS BISCOITOS COM BOA APARÊNCIA DE MASSA LEVE E AERADA. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. OS MESMOS DEVERÃO ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUASISQUER OUTROS TIPOS DE CONTAMINATES COMO FUNGOS E BOLORES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LACRADAS, PACOTES DE 500G OU 1KG, COM DATA DE VALIDADE E ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 500 | 2 | 250 | KG | 21,90 |
| 17 | **BOLACHA CASEIRA:** DE TIPOS VARIADOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG, COM LICENÇA SANITÁRIA, ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 1500 | 3 | 500 | KG | 22,00 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18 | **BRÓCOLIS:** PARTE VERDE DAS HORTILIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SEM SUJIDADE, PARASITAS OU LARVAS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA, RAÍZES E COM ACONDICIONAMENTO EM SACOS PLÁSTICOS MICRO PERFURADOS. | 800 | 4 | 200 | UND | 4,00 |
| 19 | **CAQUI:** PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA,TER ATINGINDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO AROMA COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUAL LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA TERROSA SUJIDADES PRODUTOS QUIMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES Á SUPERFICIE DA CASCA ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL AROMA E SABOR ESTRANHOS TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. | 1500 | 3 | 500 | KG | 6,80 |
| 20 | **CEBOLA DE CABEÇA:** SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADE, DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES E PARASITAS. | 1400 | 4 | 350 | KG | 4,36 |
| 21 | **CENOURA:** TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E DE CLASSIFICAÇÃO EXTRA E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTOS E AROMA TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER DE  COLHEITAS RECENTES. | 600 | 4 | 150 | KG | 3,30 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 22 | **CHUCHU:** SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, FERRUGEM E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E RESÍDUOS DE  FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE. | 700 | 4 | 175 | KG | 3,50 |
| 23 | **COUVE MANTEIGA:** DE 1ª QUALIDADE, FRESCA FIRME E INTACTA, EM MAÇO, BEM FORMADA, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PERFURAÇÕES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. CADA MAÇO DEVE CONTER DE 6 A 10 FOLHAS GRANDES. | 760 | 5 | 152 | MÇ | 3,60 |
| 24 | **COUVE-FLOR**: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TALOS FIRMES, SEM ESPAÇOS ENTRE OS BUQUÊS, PESANDO A UNIDADE ENTRE 800 GR A 1000 GR. DEVERÃO ESTAR FRESCOS, SÃS, INTEIROS, LIMPOS, BEM DESENVOLVIDOS, SEM MANCHAS ESCURAS, DE COR VERDE UNIFORME. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS QUE AFETAM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. | 600 | 4 | 150 | UND | 3,60 |
| 25 | **CUCA CASEIRA:** EM EMBALAGEM PLÁSTICA, NÃO TÓXICA BEM VEDADA, NÃO APRESENTAR BOLORES, DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, UNIDADES DE 600 A 700 G. | 600 | 3 | 200 | UND | 7,99 |
| 26 | **DOCE DE FRUTAS(GELEIA):**DOCE TIPO GELEIA ARMAZENADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE. PRODUTO COM PESO TOTAL DE 900 G. | 500 | 4 | 125 | UND | 13,98 |
| 27 | **FEIJÃO CARIOCA:** LEGUMINOSA DE ELEVADA QUALIDADE, GRÃOS BEM DESENVOLVIDOS, FIRMES. DEVE SER PROCEDENTE DE PLANTAS SADIAS, SEREM DE COLHEITA RECENTE, APRESENTAR UM ESTÁGIO IDEAL DE DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR, SABOR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ODORES OU SABORES ESTRANHOS, ALÉM DE UMIDADE E DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES, COMO TERRA, INSETOS OU PARASITAS, LIVRE DE MOFOS. | 900 | 3 | 300 | KG | 8,26 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 28 | **FEIJAO PRETO:** LEGUMINOSA DE ELEVADA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, COMPACTAS E FIRMES. DEVE SER PROCEDENTE DE PLANTAS SADIAS, SEREM DE COLHEITA RECENTE, APRESENTAR UM ESTÁGIO IDEAL DE DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR, SABOR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ODORES OU SABORES ESTRANHOS, ALÉM DE UMIDADE E DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES, COMO TERRA, INSETOS, PARASITAS 0U MOFO. | 2000 | 08 | 250 | KG | 9,50 |
| 29 | **IOGURTE**: CREMOSO, DIVERSOS SABORES, ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ESTERILIZADAS HERMETICAMENTE FECHADAS. COM REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. | 2100 | 2 | 1050 | LT | 6,90 |
| 30 | **LARANJA:** PESO MÉDIO 200g, PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, SEM AROMA E SABOR ESTRANHO, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. | 5600 | 4 | 1400 | KG | 3,50 |
| 31 | **LEITE INTEGRAL UHT** - CONSISTÊNCIA, COR, ODOR E SABOR LÁCTEO SUAVE E CARACTERÍSTICO, ELABORADO ATENDENDO AS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS REFERENTES À PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM, SIE OU SIF) ENVASADO EM EMBALAGEM CARTONADA ESTÉRIL (TIPO TETRA PAK®), CONTENDO 1 LITRO, COM ROTULAGEM MÍNIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 12400 | 2 | 6200 | LT | 3,69 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 32 | **LIMÃO:** FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA  E FIRME. | 250 | 2 | 125 | KG | 3,49 |
| 33 | **MACARRAO CASEIRO:** COM OVOS, PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER ENTREGUE CONGELADO EM EMBALAGENS CONTENDO 1 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE CONFORME DETERMINAÇÃO SANITÁRIA. | 600 | 2 | 300 | KG | 10,99 |
| 34 | **MAÇÃ:**IN NATURA DA VARIEDADE ROYAL GALA E FUJI, TAMANHO ACIMA DE 75 MM, PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGINDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUAL LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, TERROSA, SUJIDADES,PRODUTOSQUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. | 5500 | 2 | 2750 | KG | 5,49 |
| 35 | **MELANCIA:** FRESCA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE INFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. UNIDADES COM PESO ENTRE 10 A 15 KG. | 500 | 4 | 125 | KG | 1,30 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 35 | **MELÃO:** FRESCO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE INFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | 300 | 2 | 150 | KG | 3,50 |
| 36 | **MILHO DE PIPOCA**: BEM DESENVOLVIDA, COMPACTAS E FIRMES. DEVE SER PROCEDENTE DE PLANTAS SADIAS, SEREM DE COLHEITA RECENTE, APRESENTAR UM ESTÁGIO IDEAL DE DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR, SABOR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ODORES OU SABORES ESTRANHOS, ALÉM DE UMIDADE E DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES, COMO TERRA, INSETOS OU PARASITAS. | 200 | 2 | 100 | KG | 10,90 |
| 37 | **MILHO VERDE**:IN NATURA, ESPIGA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ÍNTEGRO E SEM FUNGOS, SEM PALHA, COLORAÇÃO UNIFORMES, PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS, APRESENTANDO GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. | 2000 | 2 | 1000 | UND | 1,30 |
| 38 | **MORANGO:** FRESCO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE INFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES DEVENDO SER PRIORITARIAMENTE ORGÂNICOS E/ OU AGROECOLÓGICO. | 350 | 2 | 175 | KG | 18,90 |
| 39 | **OVOS:** TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, CASCA ÁSPERA E FOSCA, NÃO APRESENTANDO RACHADURAS E SUJIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO SANITÁRIO E PRAZO DE VALIDADE. | 750 | 2 | 375 | DZ | 7,50 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 40 | **PAO DE TRIGO CASEIRO:** DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO, E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGENEA, PESO APROXIMADO DE 650G POR UNIDADE, EMBALADO POR UNIDADE EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA BEM VEDADA COM LICENÇA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E ABATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA, E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. | 1200 | 3 | 400 | UND | 8,99 |
| 41 | **PAO INTEGRAL CASEIRO:**FEITO COM NO MINIMO 40 % DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PESO APROXIMADO DE 650G POR UNIDADE, EMBALADO POR UNIDADE EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA BEM VEDADA COM LICENÇA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E ACHATADOS E ABATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA, E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. | 900 | 4 | 225 | UND | 12,90 |
| 42 | **PAO INTEGRAL (TIPO FRANCES):**FEITO COM NO MINIMO 40 % DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PESO APROXIMADO DE 50G POR UNIDADE, EMBALADO EM PACOTES COM NO MAXIMO 10 UNIDADES EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA BEM VEDADA COM LICENÇA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E ABATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA, E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. | 400 | 2 | 200 | KG | 12,90 |
| 43 | **PAO DE MILHO CASEIRO:** DE BOA QUALIDADE, COR E AROMA CARACTERISTICO, CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGENEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E ABATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA, E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. Peso aproximado de 500g  cada. | 400 | 2 | 200 | UND | 9,90 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 44 | **PEPINO IN NATURA:** PRODUTO DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNOS E SADIAS, APRESENTAREM GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU PRODUZIDAS POR INSETOS OU DOENÇAS. ISENTOS DE TERRA, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 300 | 2 | 150 | KG | 3,49 |
| 45 | **PESSEGO IN NATURA:** PESO MÉDIO DE 200G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO-SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGINDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE. GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. SEM AROMA E SABORES ESTRANHOS. | 1500 | 3 | 500 | KG | 5,49 |
| 46 | **PIMENTÃO:** APRESENTÇÃO: LIMPO, FIRME, COM PEDÚNCULO, COM PELE LISA E BRILHANTE, SEM DANOS - CICATRIZADOS OU NÃO, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ÁREAS MURCHAS OU QUEIMADAS. BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. | 200 | 2 | 100 | KG | 4,29 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 47 | **REPOLHO ROXO/BRANCO:** LISO, FRESCO, GRAÚDO E BEM FORMADO, FIRME COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, LIMPO, PODADO, BEM DESENVOLVIDO COM TALO COMPACTO E CLARO. NÃO DEVE ESTAR APRESENTANDO MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES FÍSICAS E MECÂNICAS, PERFURAÇÕES, CORTES, OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE COM ACONDICIONAMENTO EM CAIXAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. UNIDADES PESANDO 1,2 A 1,7 KG. | 1500 | 10 | 150 | UND | 4,30 |
| 48 | **RUCULA:** 1ª QUALIDADE, SEM DEFEITOS,COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVENDO ESTAR FRESCAS E ISENTAS DE INSETOS E ENFERMIDADES E DE DANOS POR ELES PROVOCADOS, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA ADERENTE, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ADEQUADOS. | 400 | 4 | 100 | MÇ | 3,60 |
| 49 | **TANGERINA POKAN:**MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO IMEDIATO, FRESCA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE INFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE  DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | 3000 | 3 | 1000 | KG | 3,90 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 50 | **TOMATE:** 1ª QUALIDADE, FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA OU COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA, DEVENDO ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE CADA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAR AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR LIVRE DE QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU CAUSADAS POR INSETOS E DOENÇAS. NÃO CONTER TERRA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. | 1500 | 6 | 250 | KG | 5,75 |
| 51 | **TEMPERO VERDE (CEBOLINHA, SALSINHA):** PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICOS DA VARIEDADE. VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVENDO SER PROCEDENTES DE PLANTAS SADIAS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, APRESENTAREM GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIAS DA VARIEDADE; ESTAREM LIVRES DE INSETOS E DOENÇAS, ASSIM COMO DE SEUS DANOS. ISENTAS DE TERRA ADERENTE, UMIDADE ANORMAL, ODORES E SABORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 1200 | 6 | 200 | MÇ | 3,00 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 52 | **SUCO UVA INTEGRAL:** SUCO CONCENTRADO DE UVA PASTEURIZADO SEM CORANTE E CONSERVANTES, LIQUIDO, CONCENTRADO, 68º GRAU BRIX, COM DILUIÇÃO MÍNIMA PARA OBTER REFRESCO DE 1:10 (1 PARTE DE SUCO PARA 10 PARTES DE ÁGUA), EMBALAGEM PLÁSTICA E HERMETICAMENTE FECHADA CONTÉM NO 6,4 KG DO PRODUTO. INGREDIENTES: SUCO CONCENTRADO DE UVA. DEVERÁ APRESENTAR CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL E A FICHA TÉCNICA DO PRODUTO ASSINADA PELO RESPONSÁVEL  TÉCNICO. | 600 | 2 | 300 | LT | 11,99 |
| 53 | **VAGEM VERDE:** TIPO 1, VARIEDADE MACARRÃO, FRESCA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. ISENTO DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO DEVE ESTAR APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE  DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE. | 250 | 2 | 125 | KG | 7,20 |
| 54 | **ESPINAFRE**: COM FOLHAS VERDES INTACTAS, FIRMES, FRESCAS E BEM  DESENVOLVIDAS. COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICOS DA VARIEDADE. ISENTAS DE INSETOS E ENFERMIDADES E DE DANOS POR ELES PROVOCADOS, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA ADERENTE E ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, COR E SABOR ESTRANHOS | 150 | 1 | 150 | MÇ | 3,50 |
| 55 | **POLPA DE FRUTAS:** CONGELADA A -12°C**,** PASTEURIZADA, COM SABOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM FECHADA DE 100G A 200G, AUSENTE DE PARTÍCULAS ESTRANHAS, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**.** SABORES VARIADOS (MANGA, ABACAXI, ACEROLA, UVA, AMORA). | 1000 | 4 | 250 | KG | 3,49 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 56 | **BISCOITO DE PÃO:** PRODUTODE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO, E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGENEA, PESO APROXIMADO DE 50G POR UNIDADE, EMBALADO EM PACOTES COM 20 UNIDADES EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA BEM VEDADA COM LICENÇA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E ABATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA, E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. | 500 | 2 | 250 | UNI | 1,99 |