**PREÂMBULO**

PROCESSO LICITATÓRIO N° **39/2022**

CHAMADA PÚBLICA N° **39/2022/PM**

**Unidade usuária:** Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto

**CHAMADA PÚBLICA N.º 39/2022 para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar para alimentação escolar, atendendo ao previsto na Lei n.º 11.947, de 16/07/2009 e Resoluções nº. 06/2020/FNDE e nº. 21/2021/FNDE.**

**O MUNICÍPIO DE MONTE CARLO– SC,** pessoa jurídica de direito público, com inscrição no CNPJ n° 95.996.104/0001-04 , representada neste ato pela Prefeita Municipal, a Senhora Sonia Salete Vedovatto, no uso de suas prerrogativas legais, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública em cumprimento do estabelecido pela Lei 11.947/2009 e Resoluções nº. 06/2020/FNDE e nº. 21/2021/FNDE, para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, para o ano de 2022/2023. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e projeto de venda **a partir as** **13h00min do dia 01/06/2022 até as 08h00min do dia 09/06/2022. Abertura da sessão no dia 09/06/2022 às 09h00min** , no setor de licitações na sede da Prefeitura, situada à Rodovia SC 452 Km 24, n° 1551, Centro, Monte Carlo-SC.

# OBJETO

O objeto do presente Processo de Licitação é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA ANO LETIVO DE 2022/2023, CONFORME ESPECIFICAÇÕES DO ANEXO V DESTA CHAMADA PÚBLICA, PELO MENOR PREÇO UNITÁRIO.

**1.2. Especificações técnicas dos gêneros alimentícios para entrega dos mesmos:**

1.2.1. Todos os alimentos adquiridos devem estar de acordo com a legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Caso alguma dessas especificações não sejam atendidas o produto poderá ser reprovado.

1.2.2. O contratado é obrigado a corrigir, remover ou substituir, totalmente às suas expensas, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades no total ou em parte com objeto desta Chamada.

1.2.3. À escola caberá o direito de recusar a mercadoria caso a mesma não atenda as exigências do padrão de qualidade ou quando houver divergência de peso, marcas, quantidades e embalagem.

1.2.4. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.

1. **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,

1. **HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

* 1. **ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, 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;
6. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
7. Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.
   1. **ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL**

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

1. Cópia e original de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
2. 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;
3. 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
4. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for ocaso
   1. **ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).**

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
2. Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
3. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
4. Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

**4. ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA DE PREÇOS**

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar a Proposta de Preços de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme anexo I, deste edital.

4.2. A relação dos proponentes das Propostas de preços será apresentada em sessão pública e registrada em ata a acontecer no dia 08 de junho de 2022. O resultado da seleção será publicado no Diário Oficial dos Municípios – DOM e no site do município de Monte Carlo. No prazo de 05 dias após publicação da homologação o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. A(s) proposta (s) de preços a ser(em) contratada(s) será(ão) selecionada(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução nº 06 do FNDE que dispõe sobre o PNAE, previstos no item 5 deste edital.

4.4. Devem constar nas Propostas de Preços de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

1. **CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**
   1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas 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.
   2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
2. **–** o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
3. **–** o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
4. **–** o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
5. **–** o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
   1. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
6. **–** os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
7. 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(s);
8. no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º, inciso I, artigo 35 da Resolução FNDE 06/2020, têm 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).
9. **–** os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
10. **–** os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);
11. no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º, inciso III, artigo 35 da Resolução FNDE 06/2020, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;
12. em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.
    1. Caso a EEx. 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, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.
13. **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.
14. **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 2022 e 2023, 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.
15. **DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

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

**8.2** As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

**8.3** As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.

**8.4** As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

**8.5** 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 deverão 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**

1. **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 especificações 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.
2. **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.
   3. Os contratos que resultarão da presente Chamada Pública terão prazo de duração de 1 (um) ano.
3. **PAGAMENTO**
   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 2022 a serem utilizados serão os seguintes:

Entidade 1

Órgão 07.005

Unidade 01

Projeto/Atividade 2.014 54.-3.3.90

Entidade 1

Órgão 07.006

Unidade 01

Projeto/Atividade 2.013 64 - 3.3.90

Entidade 1

Órgão 07

Unidade 01

Projeto/Atividade 2.012 71- 3.3.90

* 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).

1. **DISPOSIÇÕES GERAIS**

**12.1** 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: [licitacao2@montecarlo.sc.gov.br](mailto:%20licitacao2@montecarlo.sc.gov.br)

* 1. Havendo divergência na descrição dos produtos entre o arquivo eletrônico, prevalece a constante neste termo.
  2. Faz parte integrante do presente expediente:

Anexo I Termo de Referencia

Anexo II- Modelo de Projeto

Anexo III – Modelo de Pedido – AF/Autorização de Fornecimento.

Anexo IV- Relação das Unidades Escolares.

Anexo V - Minuta do Contrato

Monte Carlo - SC, XX de XXXX de 2022

SONIA SALETE VEDOVATTO

Prefeita Municipal

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA CHAMADA PÚBLICA – AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS AGRICULTURA FAMILIAR**

1. **OBJETO**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações constantes no edital de chamada pública e em seus anexos.

**2. OBJETIVO**

2.1. Fornecer Gêneros Alimentícios de qualidade para os alunos da educação básica – da rede de ensino Municipal - Monte Carlo SC

1. **JUSTIFICATIVA DA REQUISIÇÃO**

3.1. Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos do Ensino Municipal Monte Carlo. As previsões para o ano 2022/203 contemplam 1670 (um mil seiscentos e setenta ) alunos matriculados nas modalidades, CRECHE, PRÉ ESCOLAR E ENSINO FUNDAMENTAL.

1. **LEGISLAÇÃO**

4.1. O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 26/2013 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993

1. **ESPECIFICAÇÃO, UNIDADE DE FORNECIMENTO E QUANTITATIVO DOS ITENS, PERIODICIDADE DA ENTREGA E VALORES UNITÁRIO E TOTAL.**

| **ITEM** | **PRODUTOS** | **QTDAD**  **TOTAL** | **COTAS** | **UND** | **R$/UND** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N° | **QTDAD** |  |
| 01 | **ABOBORA MORANGA-CABOTIÁ:** 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 APARÊNCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTOS DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FOTO PATOLÓGICAS, NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORES SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVEM OBEDECER à LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVEM ESTAR ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | 500 | 4 | 125 | KG | 3,75 |
| 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 POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS. NÃO CONTER EM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES CASCA. | 600 | 2 | 300 | KG | 3,87 |
| 03 | **AIPIM-MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA**: 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 MÁXIMO 2 KG, CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL; COM DATA DE VALIDADE E LOTE INDELÉVEL.O TRANSPORTE DEVERÁS E 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 Nº9, DE 12/11/02, E DO CEAGESP, DECRETO Nº 6268 DE 22/11/07-MA E LEI Nº9972DE25/05/00–ANVISA. | 600 | 2 | 300 | KG | 7,70 |
| 04 | **ACELGA:** DE 1ª QUALIDADE. PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇO 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 A NORMAL. | 900 | 3 | 300 | UND | 2,66 |
| 05 | 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 ELE PROVOCADOS ; ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL,ODORE SABOR ESTRANHOS. | 4000 | 5 | 800 | UND | 2,15 |

| 06 | **ALHO:** DE BOA QUALIDADE, INTACTOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, SEM BROTAÇÃO. | 300 | 3 | 100 | KG | 30,33 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 07 | **AMEIXA:** PESO MÉDIO DE100G PROCEDENTE DE PLANTAS A DIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO-SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO 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 SABOR ESTRANHOS. | 600 | 2 | 300 | KG | 6,43 |
| 08 | **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. | 600 | 2 | 100 | KG | 12,64 |
| 09 | **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 | 3,09 |

| 10 | **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 | 4,74 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 | 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. | 3000 | 4 | 500 | KG | 3,50 |
| 12 | 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 | 8,68 |
| 13 | 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 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. | 800 | 3 | 250 | KG | 3,73 |

| 14 | **BOLACHA 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 CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. OS MESMOS DEVERÃO ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CONTAMINANTES 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. | 1000 | 2 | 250 | KG | 16,62 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15 | **BOLACHA CASEIRA:** DE TIPOS VARIADOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICADE 1KG, COM LICENÇA SANITÁRIA, ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 1500 | 3 | 500 | KG | 13,96 |
| 16 | **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 MICROPERFURADOS. | 1000 | 4 | 200 | UND | 3,35 |
| 17 | **CAQUI:** PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA DESTINADO AO CONSUMO INNATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGINDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO AROMA CORES ABOR 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. | 2000 | 3 | 500 | KG | 4,03 |

| 18 | | **CEBOLA DE CABEÇA:** SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS 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. | 1500 | 4 | 350 | KG | 3,02 | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 19 | | **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. | 800 | 4 | 150 | KG | 5,63 | |
| 20 | | **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 | 3,10 | |
| 21 | | **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. | 800 | 5 | 152 | MÇ | 3,04 | |
| 22 | **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, 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 | | 3,62 |
| 23 | **CUCA CASEIRA:** EM EMBALAGEM PLÁSTICA, NÃO TÓXICA BEM VEDADA, NÃO APRESENTAR BOLORES, DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, UNIDADES DE 600 A 700G. | | 2000 | 3 | 200 | UND | | 5,69 |
| 24 | **DOCE DE FRUTAS (GELEIA):** DOCE TIPO GELEIA ARMAZENADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE. PRODUTO COM PESO TOTAL DE 900G. | | 1000 | 4 | 125 | UND | | 18,90 |
| 25 | **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 SABOR ESTRANHOS, ALÉM DE UMIDADE E DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES, COMO TERRA, INSETOS OU PARASITAS, LIVRE DE MOFOS. | | 800 | 3 | 300 | KG | | 8,12 |
| 26 | **FEIJÃO 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. DEVERÁ VIM EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG. | | 2000 | 08 | 250 | KG | | 7,92 |
| 27 | **IOGURTE**: CREMOSO, DIVERSOS SABORES, ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ESTERILIZADA HERMETICAMENTE FECHADAS. COM REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. | | 3500 | 2 | 1050 | LT | | 7,53 |
| 28 | **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. | | 4000 | 4 | 1400 | KG | | 4,09 |
| 29 | **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 (TIPOTETRAPAK®), CONTENDO 1 LITRO, COM ROTULAGEM MÍNIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. | | 12000 | 2 | 6200 | LT | | 4,00 |
| 30 | **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, CORES ABOR 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 | | 2,08 |
| 31 | 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. | | 800 | 2 | 300 | KG | | 9,82 |
| 32 | 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 ATINGIDO 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 QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. | | 6000 | 2 | 2750 | KG | | 5,29 |
| 33 | MELANCIA: FRESCA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. UNIDADES COM PESO ENTRE 10 A 15KG. | | 500 | 4 | 125 | KG | | 1,05 |
| 34 | MELÃO: FRESCO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES 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 | | 5,93 |
| 35 | 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. | | 300 | 2 | 100 | KG | | 9,82 |
| 36 | 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 | | 1,00 |
| 37 | MORANGO: FRESCO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES DEVENDO SER PRIORITARIAMENTE ORGÂNICOS E/OU AGROECOLÓGICO. | | 350 | 2 | 175 | KG | | 15,16 |
| 38 | OVOS: TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, CASCA ÁSPERA E FOSCA, NÃO APRESENTANDO RACHADURAS E SUJIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO SANITÁRIO E PRAZO DE VALIDADE. | | 800 | 2 | 375 | DZ | | 7,50 |
| 39 | PÃO DE TRIGO CASEIRO: DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO, E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA, PESO APROXIMADO DE 650 G 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. | | 2000 | 3 | 400 | UND | | 5,66 |
| 40 | PÃO INTEGRAL CASEIRO: FEITO COM NO MÍNIMO 40 % DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PESO APROXIMADO DE 650 G 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. | | 1500 | 4 | 225 | UND | | 5,26 |
| 41 | PÃO INTEGRAL (TIPO FRANCÊS): FEITO COM NO MÍNIMO 40% DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PESO APROXIMADO DE 50G POR UNIDADE, EMBALADO EM PACOTES COM NO MÁXIMO 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. | | 600 | 2 | 200 | KG | | 6,49 |
| 42 | PAO DE MILHO CASEIRO: DE BOA QUALIDADE, COR E AROMA CARACTERÍSTICO, CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E ABATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA, E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. PESO APROXIMADO DE 500G CADA. | | 600 | 2 | 200 | UND | | 7,99 |
| 43 | 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 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 | | 3,66 |
| 44 | PÊSSEGO IN NATURA: PESO MÉDIO DE 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 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 | | 6,97 |
| 45 | PIMENTÃO VERDE: APRESENTAÇÃO: 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 | | 10,99 |
| 46 | 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 1,7KG. | | 1500 | 10 | 150 | UND | | 4,32 |
| 47 | | RÚCULA: 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 | | 1,85 |
| 48 | | TANGERINA PONKAN: MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO IMEDIATO, FRESCA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | 3000 | 3 | 1000 | KG | | 4,60 |
| 49 | | 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. | 2000 | 6 | 250 | KG | | 6,20 |
| 50 | | 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 | | 1,00 |
| 51 | | SUCO UVA INTEGRAL: SUCO CONCENTRADO DE UVA PASTEURIZADO SEM CORANTE E CONSERVANTES, LÍQUIDO, 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 | | 10,93 |
| 52 | | 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 | | 8,27 |
| 53 | | 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 | PCT | | 6,50 |
| 54 | | BISCOITO DE PÃO: PRODUTO DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO, E CASCA DE GORDURA BRILHANTE E HOMOGÊNEA,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 | | 6,99 |
| 55 | | BOLACHA DE FUBÁ: BOLACHA PRODUZIDA A PARTIR DE FARINHA DE FUBÁ, 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 QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CONTAMINANTES 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. | 1000 | 1 | 1000 | KG | | 17,29 |
| 56 | | CARNE BOVINA MOÍDA RESFRIADA: CARNE BOVINA MOÍDA RESFRIADA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO ADEQUADO, NA COR VERMELHO VIVO, SEM SEBO OU MATERIAL ESTRANHO AO DA CARNE PURA E SEM ESCURECIMENTOS OU MANCHAS ESVERDEADAS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE. DEVE SER DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM INSPEÇÃO DO S.I.F, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. | 800 | 1 | 800 | KG | | 22,12 |
| 57 | | CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO: CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO - EM PEDAÇOS PARA MOLHO REFOGADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE (COXÃO MOLE), DE ANIMAIS DE ESPÉCIE BOVINA SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, CONTENDO NO MÁXIMO 03% DE GORDURA. DEVERÁ SER FEITA A APARAGEM ELIMINANDO OS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM, APONEVROSES, EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE. COM INSPEÇÃO DO S.I.F, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. | 800 | 1 | KG | 800 | | 26,83 |
| 58 | | CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (SEM DORSO): CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (SEM DORSO) - DE ANIMAL SADIO, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, FLEXÍVEL, ATÓXICA, EM PACOTES DE 1 KG, EM CAIXAS IDENTIFICADAS E CONGELADAS A - 18ºC. COM INSPEÇÃO DO S.I.F, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. | 800 | 1 | KG | 800 | | 8,99 |
| 59 | | CARNE SUÍNA PICADA SEM OSSO: CARNE SUÍNA PICADA EM CUBOS, SEM OSSO, FRESCA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS., DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM INSPEÇÃO DO S.I.F, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. | 800 | 1 | KG | 800 | | 8,86 |
| 60 | | PÃO DE TRIGO CASEIRO COLORIDO: DE BOA QUALIDADE, COM ADIÇÃO DE VEGETAIS NA MASSA QUE CONFEREM A COLORAÇÃO A MASSA, PESO APROXIMADO DE 700G 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. | 2000 | 1 | UND | 1000 | | 8,50 |
| 61 | | GELEIA SEM AÇÚCAR: GELEIA DE FRUTAS, SABOR UVA, FIGO, PÊRA, LARANJA, BANANA, MORANGO, PÊSSEGO, ABÓBORA E TANGERINA. PRODUZIDA COM FRUTAS FRESCAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM EM POTE PLÁSTICO OU VIDRO DE 750 GRAMAS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. | 1000 | 1 | UND | 1000 | | 8,50 |

# ANEXO II – 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 001/2022/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  XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX -[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 | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  | **Totaldo**  **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:  Email:  CPF: | |
|  | | | | | | | |
| Local e Data: | | Agricultores Fornecedores do Grupo Informal | | | | Assinatura | |
|  | | | |  | |

**ANEXO III ESPECIFICAÇÃO DO PEDIDO**

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

**ANEXO IV - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 01 | Escola Fita Bisol | Vila Imasa - Interior |
| 02 | Escola Olga Fortes | Bairro Santo Antônio |
| 03 | Escola Sonho Infantil | Bairro Por do Sol |
| 05 | Escola Carlos Pisani | Bairro Por do Sol |
| 06 | Escola Maria do Rosário Fischer | Bairro São José |
| 07 | Escola Erci Dick | Bairro São Carlos |
| 08 | Creche Criança Feliz | Bairro São Carlos |
| 09 | Creche Harry Fco Haslinger | Bairro Sra. Aparecida |
| 10 | Escola Linha Moraes | Butiazinho Interior |

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

**CONTRATO N.º: xx/2022/PMMC - 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

1. CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições Lei n°11.947/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 001/2022/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 2022, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com a Chamada Pública n. 001/2022/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:**

O início para entrega das mercadorias será imediatamente, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 12 meses a contar a data de assinatura.

1. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º001/2022/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 2022:

Entidade 1

Órgão 07.005

Unidade 01

Projeto/Atividade 2.014 54.-3.3.90

Entidade 1

Órgão 07.006

Unidade 01

Projeto/Atividade 2.013 64 - 3.3.90

Entidade 1

Órgão 07

Unidade 01

Projeto/Atividade 2.012 71- 3.3.90

**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 qualquer pagamento ao contratado enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**CLÁUSULA DÉCIMA:**

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, 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 supremacias dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderão:

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:**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da entidade executora, do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE), e outras entidades designadas pelo FNDE.

**CLÁUSULA DEZOITO:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 39/2022/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 2022

CONTRATANTE

CONTRATADAS

**RELAÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS, QUANTIDADES, UNIDADES DE MEDIDA E PREÇOS PARA COMPOR A LISTA DE CHAMADA PUBLICA PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR - MERENDA/2022.**

| **ITEM** | **PRODUTOS** | **QTDAD**  **TOTAL** | **COTAS** | **UND** | **R$/UND** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N° | **QTDAD** |  |
| 01 | **ABOBORA MORANGA-CABOTIÁ:** 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 APARÊNCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTOS DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FOTO PATOLÓGICAS, NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORES SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVEM OBEDECER à LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVEM ESTAR ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | 500 | 4 | 125 | KG |  |
| 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 POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS. NÃO CONTER EM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES CASCA. | 600 | 2 | 300 | KG |  |
| 03 | **AIPIM-MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA**: 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 MÁXIMO 2 KG, CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL; COM DATA DE VALIDADE E LOTE INDELÉVEL.O TRANSPORTE DEVERÁS E 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 Nº9, DE 12/11/02, E DO CEAGESP, DECRETO Nº 6268 DE 22/11/07-MA E LEI Nº9972DE25/05/00–ANVISA. | 600 | 2 | 300 | KG |  |
| 04 | **ACELGA:** DE 1ª QUALIDADE. PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇO 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 A NORMAL. | 900 | 3 | 300 | UND |  |
| 05 | 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 ELE PROVOCADOS ; ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL,ODORE SABOR ESTRANHOS. | 4000 | 5 | 800 | UND |  |

| 06 | **ALHO:** DE BOA QUALIDADE, INTACTOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, SEM BROTAÇÃO. | 300 | 3 | 100 | KG |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 07 | **AMEIXA:** PESO MÉDIO DE100G PROCEDENTE DE PLANTAS A DIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO-SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO 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 SABOR ESTRANHOS. | 600 | 2 | 300 | KG |  |
| 08 | **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. | 600 | 2 | 100 | KG |  |
| 09 | **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 |  |

| 10 | **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 |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 | 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. | 3000 | 4 | 500 | KG |  |
| 12 | 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 |  |
| 13 | 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 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. | 800 | 3 | 250 | KG |  |

| 14 | **BOLACHA 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 CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. OS MESMOS DEVERÃO ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CONTAMINANTES 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. | 1000 | 2 | 250 | KG |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15 | **BOLACHA CASEIRA:** DE TIPOS VARIADOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICADE 1KG, COM LICENÇA SANITÁRIA, ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 1500 | 3 | 500 | KG |  |
| 16 | **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 MICROPERFURADOS. | 1000 | 4 | 200 | UND |  |
| 17 | **CAQUI:** PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA DESTINADO AO CONSUMO INNATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGINDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO AROMA CORES ABOR 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. | 2000 | 3 | 500 | KG |  |

| 18 | | **CEBOLA DE CABEÇA:** SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS 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. | 1500 | 4 | 350 | KG |  | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 19 | | **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. | 800 | 4 | 150 | KG |  | |
| 20 | | **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 |  | |
| 21 | | **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. | 800 | 5 | 152 | MÇ |  | |
| 22 | **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, 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 | |  |
| 23 | **CUCA CASEIRA:** EM EMBALAGEM PLÁSTICA, NÃO TÓXICA BEM VEDADA, NÃO APRESENTAR BOLORES, DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, UNIDADES DE 600 A 700G. | | 2000 | 3 | 200 | UND | |  |
| 24 | **DOCE DE FRUTAS (GELEIA):** DOCE TIPO GELEIA ARMAZENADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE. PRODUTO COM PESO TOTAL DE 900G. | | 1000 | 4 | 125 | UND | |  |
| 25 | **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 SABOR ESTRANHOS, ALÉM DE UMIDADE E DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES, COMO TERRA, INSETOS OU PARASITAS, LIVRE DE MOFOS. | | 800 | 3 | 300 | KG | |  |
| 26 | **FEIJÃO 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. DEVERÁ VIM EM SACOS PLÁSTICOS DE 1KG. | | 2000 | 08 | 250 | KG | |  |
| 27 | **IOGURTE**: CREMOSO, DIVERSOS SABORES, ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ESTERILIZADA HERMETICAMENTE FECHADAS. COM REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. | | 3500 | 2 | 1050 | LT | |  |
| 28 | **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. | | 4000 | 4 | 1400 | KG | |  |
| 29 | **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 (TIPOTETRAPAK®), CONTENDO 1 LITRO, COM ROTULAGEM MÍNIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. | | 12000 | 2 | 6200 | LT | |  |
| 30 | **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, CORES ABOR 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 | |  |
| 31 | 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. | | 800 | 2 | 300 | KG | |  |
| 32 | 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 ATINGIDO 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 QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. | | 6000 | 2 | 2750 | KG | |  |
| 33 | MELANCIA: FRESCA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. UNIDADES COM PESO ENTRE 10 A 15KG. | | 500 | 4 | 125 | KG | |  |
| 34 | MELÃO: FRESCO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES 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 | |  |
| 35 | 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. | | 300 | 2 | 100 | KG | |  |
| 36 | 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 | |  |
| 37 | MORANGO: FRESCO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES DEVENDO SER PRIORITARIAMENTE ORGÂNICOS E/OU AGROECOLÓGICO. | | 350 | 2 | 175 | KG | |  |
| 38 | OVOS: TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, CASCA ÁSPERA E FOSCA, NÃO APRESENTANDO RACHADURAS E SUJIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO SANITÁRIO E PRAZO DE VALIDADE. | | 800 | 2 | 375 | DZ | |  |
| 39 | PÃO DE TRIGO CASEIRO: DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO, E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA, PESO APROXIMADO DE 650 G 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. | | 2000 | 3 | 400 | UND | |  |
| 40 | PÃO INTEGRAL CASEIRO: FEITO COM NO MÍNIMO 40 % DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PESO APROXIMADO DE 650 G 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. | | 1500 | 4 | 225 | UND | |  |
| 41 | PÃO INTEGRAL (TIPO FRANCÊS): FEITO COM NO MÍNIMO 40% DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PESO APROXIMADO DE 50G POR UNIDADE, EMBALADO EM PACOTES COM NO MÁXIMO 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. | | 600 | 2 | 200 | KG | |  |
| 42 | PAO DE MILHO CASEIRO: DE BOA QUALIDADE, COR E AROMA CARACTERÍSTICO, CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E ABATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA, E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. PESO APROXIMADO DE 500G CADA. | | 600 | 2 | 200 | UND | |  |
| 43 | 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 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 | |  |
| 44 | PÊSSEGO IN NATURA: PESO MÉDIO DE 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 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 | |  |
| 45 | PIMENTÃO VERDE: APRESENTAÇÃO: 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 | |  |
| 46 | 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 1,7KG. | | 1500 | 10 | 150 | UND | |  |
| 47 | | RÚCULA: 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 | |  |
| 48 | | TANGERINA PONKAN: MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO IMEDIATO, FRESCA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | 3000 | 3 | 1000 | KG | |  |
| 49 | | 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. | 2000 | 6 | 250 | KG | |  |
| 50 | | 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 | |  |
| 51 | | SUCO UVA INTEGRAL: SUCO CONCENTRADO DE UVA PASTEURIZADO SEM CORANTE E CONSERVANTES, LÍQUIDO, 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 | |  |
| 52 | | 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 | |  |
| 53 | | 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 | PCT | |  |
| 54 | | BISCOITO DE PÃO: PRODUTO DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO, E CASCA DE GORDURA BRILHANTE E HOMOGÊNEA,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 | |  |
| 55 | | BOLACHA DE FUBÁ: BOLACHA PRODUZIDA A PARTIR DE FARINHA DE FUBÁ, 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 QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CONTAMINANTES 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. | 1000 | 1 | 1000 | KG | |  |
| 56 | | CARNE BOVINA MOÍDA RESFRIADA: CARNE BOVINA MOÍDA RESFRIADA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO ADEQUADO, NA COR VERMELHO VIVO, SEM SEBO OU MATERIAL ESTRANHO AO DA CARNE PURA E SEM ESCURECIMENTOS OU MANCHAS ESVERDEADAS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE. DEVE SER DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM INSPEÇÃO DO S.I.F, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. | 800 | 1 | 800 | KG | |  |
| 57 | | CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO: CARNE BOVINA PICADA SEM OSSO - EM PEDAÇOS PARA MOLHO REFOGADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE (COXÃO MOLE), DE ANIMAIS DE ESPÉCIE BOVINA SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, CONTENDO NO MÁXIMO 03% DE GORDURA. DEVERÁ SER FEITA A APARAGEM ELIMINANDO OS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM, APONEVROSES, EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE. COM INSPEÇÃO DO S.I.F, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. | 800 | 1 | KG | 800 | |  |
| 58 | | CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (SEM DORSO): CARNE DE FRANGO EM CORTES DE COXA E SOBRECOXA (SEM DORSO) - DE ANIMAL SADIO, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, FLEXÍVEL, ATÓXICA, EM PACOTES DE 1 KG, EM CAIXAS IDENTIFICADAS E CONGELADAS A - 18ºC. COM INSPEÇÃO DO S.I.F, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. | 800 | 1 | KG | 800 | |  |
| 59 | | CARNE SUÍNA PICADA SEM OSSO: CARNE SUÍNA PICADA EM CUBOS, SEM OSSO, FRESCA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS., DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM INSPEÇÃO DO S.I.F, REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. | 800 | 1 | KG | 800 | |  |
| 60 | | PÃO DE TRIGO CASEIRO COLORIDO: DE BOA QUALIDADE, COM ADIÇÃO DE VEGETAIS NA MASSA QUE CONFEREM A COLORAÇÃO A MASSA, PESO APROXIMADO DE 700G 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. | 2000 | 1 | UND | 1000 | |  |
| 61 | | GELEIA SEM AÇÚCAR: GELEIA DE FRUTAS, SABOR UVA, FIGO, PÊRA, LARANJA, BANANA, MORANGO, PÊSSEGO, ABÓBORA E TANGERINA. PRODUZIDA COM FRUTAS FRESCAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM EM POTE PLÁSTICO OU VIDRO DE 750 GRAMAS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. | 1000 | 1 | UND | 1000 | |  |