

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 01/2019
Processos nº 895/19, 894/2019, 898/2019, 896/2019, e 897/2019

O Município de Vacaria comunica aos interessados que está procedendo à CHAMADA PÚBLICA, para fins de habilitação dos fornecedores e recebimento das propostas de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para alimentação escolar, em conformidade com a Lei nº 11.947/09 e Resoluções FNDE nº. 26/13, nº 04/15 e suas alterações.

Abertura ocorrerá no dia **25/02/2019** no horário das **09h**, na Prefeitura Municipal de Vacaria, sito na Rua Ramiro Barcelos, nº 915, Centro, no setor de licitações.

1. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

Para participação da chamada pública, de acordo com a resolução nº 26/13 e 04/2015 do FNDE e alterações supervenientes, os fornecedores da Agricultura Familiar, deverão apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA/RS
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2019
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE/FAX:
EMAIL:

PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA/RS
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2019
ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE/FAX:
EMAIL:

2. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 1):

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

- I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante; (Modelo ANEXO VI da Resolução nº 04/2015, em consonância com o objeto deste edital)

- IV – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;
- V - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VI - Declaração, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.

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

- I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes; (Modelo ANEXO VI da Resolução nº 04/2015, em consonância com o objeto deste edital)
- IV – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;
- V - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VI - Declaração, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.3. DOS GRUPOS FORMAIS DETENTORES DE DAP JURÍDICA

- I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal; (Modelo ANEXO VI da Resolução nº 04/2015, em consonância com o objeto deste edital)
- IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social;
- VI – a prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- VII – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VIII – Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VIII - Declaração, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.4. Para todos, além dos respectivos documentos solicitados:

- I – Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o

caso; e, quando cotarem produtos de origem animal:

I.I - Documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;

I.II - Prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente.

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

2.6. Todos os documentos apresentados para o certame deverão ser **originais, ou cópias autenticadas por tabelião ou funcionário do setor de licitações da Prefeitura Municipal de Vacaria.**

Observação: A autenticação dos documentos por funcionário do setor de licitações da Prefeitura Municipal de Vacaria, para a participação deste certame, será realizada **até o terceiro dia anterior à data de abertura da licitação**. Os documentos expedidos pela internet poderão ser apresentados em forma original, ou cópia reprográfica sem autenticação, entretanto, estarão sujeitos a verificação de suas autenticidades através de consulta realizada pela Comissão de Licitações.

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

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

3 DA PROPOSTA (ENVELOPE Nº. 2):

A proposta deve descrever o produto quanto à caracterização do mesmo e à quantidade a ser fornecida. Ainda, deve estar acompanhada do projeto de venda. Repetir, conforme o caso, os documentos dos itens 2.1 inciso III, 2.2 inciso III ou 2.3 inciso III, conforme modelo, anexo 2 deste edital (Modelo no Anexo IV da resolução nº 04/2015 FNDE).

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

A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar, elaborados pela Nutricionista do Município (maiores informações 054 - 32316432 com a Nutricionista Clarissa, ou 32325566, ramal 1237). (Modelo ANEXO VI da Resolução nº 04/2015, em consonância com o objeto deste edital).

ITEM	QUANT.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	30,00	Kg Açúcar mascavo. Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses.	13,03	390,90
2.	180,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	3,98	716,40
3.	570,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	3,97	2.262,90
4.	90,00	Kg Arroz integral orgânico. Classe longo fino. Tipo 1. Produto natural, que passa por processo de industrialização sem adição de elementos químicos, mantendo as propriedades originais do grão e conservando todas as vitaminas de seu interior. Possui altíssimo valor nutritivo. Rico em fibras. Sem colesterol. É um produto 100% natural, altamente nutritivo, e com maior quantidade de proteínas,	5,94	534,60

		vitaminas e sais minerais que o arroz comum. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
5.	90,00	Kg Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	15,25	1.372,50
6.	400,00	Vidros Extrato de tomate orgânico, simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	11,37	4.548,00
7.	90,00	Vidros Geléia de morango com polpa de morango e açúcar. Orgânica. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 700g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	17,38	1.564,20
8.	90,00	Vidros Geléia de pêssego com polpa de pêssego e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 700g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	13,34	1.200,60
9.	200,00	Kg Farinha de trigo especial. Tipo 1. Sem fermento. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30	2,70	540,00

		(trinta) dias da data da entrega.		
10.	30,00	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	30,36	910,80
11.	180,00	Litros Suco de amora. Orgânico. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% amora preta orgânica. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	16,28	2.930,40
12.	300,00	Litros Suco de laranja integral. Orgânico. Sem adição de açúcar. Envase em garrafas com volume de 1 litro a 1,5 litro do produto. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	12,25	3.675,00
13.	220,00	Litros Suco de tangerina integral. Envase em garrafas com volume de 1 litro. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	10,00	2.200,00
14.	140,00	Kg Agnoline/Capeletti de frango. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou	34,04	4.765,60

		congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.		
15.	140,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	19,91	2.787,40
16.	90,00	Kg Bolacha caseira, pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	15,72	1.414,80
17.	110,00	Kg Cuca caseira. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	14,15	1.556,50
18.	50,00	Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	10,52	526,00
19.	70,00	Kg Panetone caseiro de frutas. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	15,55	1.088,50
20.	900,00	Litros Bebida láctea sabores diversos (morango, côco, pêssego, salada de fruta). Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	3,21	2.889,00
21.	150,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo. Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes.	24,89	3.733,50

		A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.		
22.	40,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,50	420,00
23.	25,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	25,00	625,00
24.	25,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	25,00	625,00
25.	20,00	Kg Polpa de butiá congelada. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	17,22	344,40
26.	20,00	Kg Polpa de araçá congelada. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	17,22	344,40
27.	220,00	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,88	413,60
28.	15,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenresteados. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual a 4,2 cm. Peso médio de 35g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	25,11	376,65
29.	800,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e	3,39	2.712,00

		firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
30.	140,00	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,42	478,80
31.	700,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,18	2.226,00
32.	400,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,18	1.272,00
33.	180,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,41	613,80
34.	150,00	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,01	601,50
35.	150,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de	3,58	537,00

		umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
36.	200,00	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,33	666,00
37.	200,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,58	716,00
38.	90,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	3,99	359,10
39.	150,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	5,23	784,50
40.	200,00	Kg Kiwi de primeira qualidade. Polpa de coloração verde brilhante e casca castanho-esverdeada a castanho-amarelada, coberta de uma espécie de micropelos que lhe dão um aspecto fibroso e hirsuto. Os frutos dos cultivares mais comuns são ovais, com o tamanho aproximado entre 5 a 8 cm de comprimento e 4.5 a 5.5 cm de diâmetro. Peso médio entre 55g a 75g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no	5,00	1.000,00

		ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
41.	600,00	Kg Laranja de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,45	1.470,00
42.	850,00	Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180. As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.	5,67	4.819,50
43.	450,00	Kg Melão espanhol/ Melão amarelo de primeira qualidade. Polpa firme de coloração branco a creme. Peso entre 1 kg a 1,5 kg cada unidade. Forma oval, de ápice arredondado, casca grossa, aderente a polpa, com lenticelas esparsas, graúdas e bem visíveis, de textura firme e consistentes, com fibras abundantes. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do	4,15	1.867,50

		produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
44.	160,00	Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,08	332,80
45.	100,00	Kg Moranguinho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	13,91	1.391,00
46.	120,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,09	250,80
47.	80,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado,	3,07	245,60

		sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
48.	500,00	Kg Tomate longa vida de primeira qualidade. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,44	2.220,00
49.	450,00	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,60	720,00
50.	28,00	Kg Açúcar mascavo. Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses.	13,03	364,84
51.	150,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com	3,98	597,00

		estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
52.	450,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	3,97	1.786,50
53.	60,00	Kg Arroz integral orgânico. Classe longo fino. Tipo 1. Produto natural, que passa por processo de industrialização sem adição de elementos químicos, mantendo as propriedades originais do grão e conservando todas as vitaminas de seu interior. Possui altíssimo valor nutritivo. Rico em fibras. Sem colesterol. É um produto 100% natural, altamente nutritivo, e com maior quantidade de proteínas, vitaminas e sais minerais que o arroz comum. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade	5,94	356,40

		mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
54.	70,00	Kg Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	15,25	1.067,50
55.	315,00	Vidros Extrato de tomate orgânico, simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	11,37	3.581,55
56.	75,00	Vidros Geléia de morango com polpa de morango e açúcar. Orgânica. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 700g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	17,38	1.303,50
57.	75,00	Vidros Geléia de pêssego com polpa de pêssego e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 700g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	13,34	1.000,50
58.	140,00	Kg Farinha de trigo especial. Tipo 1. Sem fermento. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	2,70	378,00
59.	45,00	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	30,36	1.366,20
60.	140,00	Litros Suco de amora. Orgânico. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% amora preta orgânica. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos	16,28	2.279,20

		estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		
61.	260,00	Litros Suco de laranja integral. Orgânico. Sem adição de açúcar. Envase em garrafas com volume de 1 litro a 1,5 litro do produto. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	12,25	3.185,00
62.	170,00	Litros Suco de tangerina integral. Envase em garrafas com volume de 1 litro. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	10,00	1.700,00
63.	105,00	Kg Agnoline/Capeletti de frango. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hydrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	34,04	3.574,20
64.	105,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote,	19,91	2.090,55

		quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.		
65.	70,00	Kg Bolacha caseira , pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	15,72	1.100,40
66.	85,00	Kg Cuca caseira . Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	14,15	1.202,75
67.	40,00	Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	10,52	420,80
68.	55,00	Kg Panetone caseiro de frutas . Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	15,55	855,25
69.	600,00	Litros Bebida láctea sabores diversos (morango, côco, pêssego, salada de fruta) . Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	3,21	1.926,00
70.	120,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo . Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.	24,89	2.986,80
71.	35,00	Kg Amora . Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,50	367,50
72.	20,00	Kg Mirtilo . Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	25,00	500,00
73.	20,00	Kg Framboesa . Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	25,00	500,00

74.	15,00	Kg Polpa de butiá congelada. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	17,22	258,30
75.	15,00	Kg Polpa de araçá congelada. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	17,22	258,30
76.	180,00	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,88	338,40
77.	12,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenrestado. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual e 4,2 cm. Peso médio de 35g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	25,11	301,32
78.	600,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,39	2.034,00
79.	120,00	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,42	410,40
80.	500,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos	3,18	1.590,00

		ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
81.	320,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,18	1.017,60
82.	140,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,41	477,40
83.	120,00	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,01	481,20
84.	120,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,58	429,60
85.	160,00	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,33	532,80
86.	160,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos	3,58	572,80

		ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
87.	70,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	3,99	279,30
88.	120,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	5,23	627,60
89.	140,00	Kg Kiwi de primeira qualidade. Polpa de coloração verde brilhante e casca castanho-esverdeada a castanho-amarelada, coberta de uma espécie de micropelos que lhe dão um aspecto fibroso e hirsuto. Os frutos dos cultivares mais comuns são ovais, com o tamanho aproximado entre 5 a 8 cm de comprimento e 4.5 a 5.5 cm de diâmetro. Peso médio entre 55g a 75g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos	5,00	700,00

		ao produto e que não sejam abrasivas.		
90.	480,00	Kg Laranja de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,45	1.176,00
91.	650,00	Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180. As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.	5,67	3.685,50
92.	350,00	Kg Melão espanhol/ Melão amarelo de primeira qualidade. Polpa firme de coloração branco a creme. Peso entre 1 kg a 1,5 kg cada unidade. Forma oval, de ápice arredondado, casca grossa, aderente a polpa, com lenticelas esparsas, graúdas e bem visíveis, de textura firme e consistentes, com fibras abundantes. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado	4,15	1.452,50

		em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
93.	130,00	Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,08	270,40
94.	70,00	Kg Moranguinho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	13,91	973,70
95.	100,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,09	209,00
96.	70,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,07	214,90
97.	380,00	Kg Tomate longa vida de primeira qualidade. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do	4,44	1.687,20

		produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
98.	330,00	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,60	528,00
99.	90,00	Kg Açúcar mascavo. Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses.	13,03	117,27
100	240,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	3,98	955,20
101	1.200,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em	3,97	4.764,00

		embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
102	240,00	Kg Arroz integral orgânico. Classe longo fino. Tipo 1. Produto natural, que passa por processo de industrialização sem adição de elementos químicos, mantendo as propriedades originais do grão e conservando todas as vitaminas de seu interior. Possui altíssimo valor nutritivo. Rico em fibras. Sem colesterol. É um produto 100% natural, altamente nutritivo, e com maior quantidade de proteínas, vitaminas e sais minerais que o arroz comum. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	5,94	1.425,60
103	200,00	Kg Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	15,25	3.050,00
104	580,00	Vidros Extrato de tomate orgânico, simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	11,37	6.594,60
105	150,00	Vidros Geléia de morango com polpa de morango e açúcar. Orgânica. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 700g,	17,38	2.607,00

		com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.		
106	150,00	Vidros Geléia de pêssego com polpa de pêssego e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 700g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	13,34	2.001,00
107	170,00	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	30,36	5.161,20
108	260,00	Litros Suco de amora. Orgânico. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% amora preta orgânica. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	16,28	4.232,80
109	380,00	Litros Suco de laranja integral. Orgânico. Sem adição de açúcar. Envase em garrafas com volume de 1 litro a 1,5 litro do produto. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	12,25	4.655,00
110	360,00	Litros Suco de tangerina integral. Envase em garrafas com volume de 1 litro. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	10,00	3.600,00
111	240,00	Kg Agnoline/Capeletti de frango. Massa caseira.	34,04	8.169,60

		Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.		
112	300,00	Kg Bolacha caseira , pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	15,72	4.716,00
113	450,00	Kg Cuca caseira . Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	14,15	6.367,50
114	380,00	Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	10,52	3.997,60
115	240,00	Kg Panetone caseiro de frutas . Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	15,55	3.732,00
116	2.000,00	Litros Bebida láctea sabores diversos (morango, côco, pêssego, salada de fruta) . Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	3,21	6.420,00
117	400,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo . Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo	24,89	9.956,00

		de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.		
118	230,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,50	2.415,00
119	120,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	25,00	3.000,00
120	120,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	25,00	3.000,00
121	100,00	Kg Polpa de butiá congelada. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	17,22	1.722,00
122	100,00	Kg Polpa de araçá congelada. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	17,22	1.722,00
123	650,00	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,88	1.222,00
124	35,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenrestado. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual e 4,2 cm. Peso médio de 35g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	25,11	878,85
125	1.600,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,39	5.424,00
126	350,00	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade	3,42	1.197,00

		externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
127	700,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,18	2.226,00
128	1.100,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,18	3.498,00
129	300,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,41	1.023,00
130	200,00	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,01	802,00
131	500,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,58	1.790,00
132	300,00	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade	3,33	999,00

		externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
133	300,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,58	1.074,00
134	200,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	3,99	798,00
135	200,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	5,23	1.046,00
136	450,00	Kg Kiwi de primeira qualidade. Polpa de coloração verde brilhante e casca castanho-esverdeada a castanho-amarelada, coberta de uma espécie de micropelos que lhe dão um aspecto fibroso e hirsuto. Os frutos dos cultivares mais comuns são ovais, com o tamanho aproximado entre 5 a 8 cm de comprimento e 4.5 a 5.5 cm de diâmetro. Peso médio entre 55g a 75g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em	5,00	2.250,00

		qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
137	600,00	Kg Laranja de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,45	1.470,00
138	2.550,00	Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180. As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.	5,67	14.458,50
139	600,00	Kg Melão espanhol/ Melão amarelo de primeira qualidade. Polpa firme de coloração branco a creme. Peso entre 1 kg a 1,5 kg cada unidade. Forma oval, de ápice arredondado, casca grossa, aderente a polpa, com lenticelas esparsas, graúdas e bem visíveis, de textura firme e consistentes, com fibras abundantes. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de	4,15	2.490,00

		polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
140	400,00	Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,08	832,00
141	250,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,09	522,50
142	180,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,07	552,60
143	800,00	Kg Tomate longa vida de primeira qualidade. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do	4,44	3.552,00

		produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
144	900,00	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,60	1.440,00
145	60,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	3,97	238,20
146	30,00	Kg Arroz integral orgânico. Classe longo fino. Tipo 1. Produto natural, que passa por processo de industrialização sem adição de elementos químicos, mantendo as propriedades originais do grão e conservando todas as vitaminas de seu interior. Possui altíssimo valor nutritivo. Rico em fibras. Sem colesterol. É um produto 100% natural, altamente nutritivo, e com maior quantidade de proteínas, vitaminas e sais minerais que o arroz comum. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes,	5,94	178,20

		quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.		
147	35,00	Vidros Extrato de tomate orgânico , simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	11,37	397,95
148	20,00	Litros Suco de amora . Orgânico. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% amora preta orgânica. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	16,28	325,60
149	24,00	Litros Suco de laranja integral . Orgânico. Sem adição de açúcar. Envase em garrafas com volume de 1 litro a 1,5 litro do produto. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes.	12,25	294,00

		Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.		
150	24,00	Litros Suco de tangerina integral. Envase em garrafas com volume de 1 litro. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	10,00	240,00
151	43,00	Kg Agnoline/Capeletti de frango. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hydrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	34,04	1.463,72
152	45,00	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	19,91	895,95
153	25,00	Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	10,52	263,00
154	20,00	Kg Panetone caseiro de frutas. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	15,55	311,00
155	10,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,50	105,00
156	5,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	25,00	125,00
157	5,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	25,00	125,00
158	8,00	Kg Polpa de butiá congelada. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na	17,22	137,76

		embalagem.		
159	8,00	Kg Polpa de araçá congelada. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	17,22	137,76
160	50,00	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,88	94,00
161	4,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenrestado. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual e 4,2 cm. Peso médio de 35g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	25,11	100,44
162	80,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,39	271,20
163	50,00	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,42	171,00
164	70,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,18	222,60

165	80,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,18	254,40
166	40,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,41	136,40
167	30,00	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,01	120,30
168	40,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,58	143,20
169	40,00	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,33	133,20
170	40,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,58	143,20

171	30,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	3,99	119,70
172	30,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	5,23	156,90
173	50,00	Kg Laranja de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,45	122,50
174	80,00	Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180. As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.	5,67	453,60
175	50,00	Kg Moranga cabotia de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas	2,08	104,00

		de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
176	40,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,09	83,60
177	30,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,07	92,10
178	60,00	Kg Tomate longa vida de primeira qualidade. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,44	266,40
179	50,00	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e	1,60	80,00

		qualidade.		
180	5,00	Kg Açúcar mascavo. Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses.	13,03	65,15
181	20,00	Kg Arroz branco orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	3,98	79,60
182	45,00	Kg Arroz sub-grupo parboilizado orgânico. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	3,97	178,65
183	7,00	Kg Doce de leite cremoso. Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	15,25	106,75
184	20,00	Vidros Extrato de tomate orgânico, simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar	11,37	227,40

		da data de entrega.		
185	10,00	Vidros Geléia de morango com polpa de morango e açúcar. Orgânica. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 700g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	17,38	173,80
186	10,00	Vidros Geléia de pêssego com polpa de pêssego e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 700g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	13,34	133,40
187	5,00	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	30,36	151,80
188	15,00	Litros Suco de amora. Orgânico. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% amora preta orgânica. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	16,28	244,20
189	15,00	Litros Suco de laranja integral. Orgânico. Sem adição de açúcar. Envase em garrafas com volume de 1 litro a 1,5 litro do produto. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	12,25	183,75
190	15,00	Litros Suco de tangerina integral. Envase em	10,00	150,00

		garrafas com volume de 1 litro. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.		
191	15,00	Kg Agnoline/Capeletti de frango. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	34,04	510,60
192	15,00	Kg Bolacha caseira, pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	15,72	235,80
193	15,00	Kg Cuca caseira. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	14,15	212,25
194	15,00	Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	10,52	157,80
195	15,00	Kg Panetone caseiro de frutas. Acondicionado em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	15,55	233,25
196	80,00	Litros Bebida láctea sabores diversos (morango, côco, pêssego, salada de fruta). Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	3,21	256,80
197	15,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo. Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/	24,89	373,35

		DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.		
198	6,00	Kg Amora. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,50	63,00
199	3,00	Kg Mirtilo. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	25,00	75,00
200	3,00	Kg Framboesa. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	25,00	75,00
201	4,00	Kg Polpa de butiá congelada. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	17,22	68,88
202	4,00	Kg Polpa de araçá congelada. Acondicionado em embalagens plásticas com especificação de peso na embalagem.	17,22	68,88
203	30,00	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,88	56,40
204	2,00	Kg Alho de primeira qualidade. Desenresteados. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual a 4,2 cm. Peso médio de 35g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	25,11	50,22
205	60,00	Kg Banana prata de primeira qualidade. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,39	203,40

206	30,00	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,42	102,60
207	40,00	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,18	127,20
208	60,00	Kg Bergamota de primeira qualidade. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,18	190,80
209	30,00	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,41	102,30
210	20,00	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,01	80,20
211	25,00	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,58	89,50

212	30,00	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,33	99,90
213	30,00	Kg Chuchu de primeira qualidade. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,58	107,40
214	25,00	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.	3,99	99,75
215	20,00	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Peso médio de 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	5,23	104,60
216	30,00	Kg Kiwi de primeira qualidade. Polpa de coloração verde brilhante e casca castanho-esverdeada a castanho-amarelada, coberta de uma espécie de micropelos que lhe dão um aspecto fibroso e hirsuto. Os frutos dos cultivares mais comuns são ovais, com o tamanho aproximado entre 5 a 8 cm de comprimento e 4.5 a 5.5 cm de diâmetro. Peso médio entre 55g a 75g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem	5,00	150,00

		sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		
217	40,00	Kg Laranja de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,45	98,00
218	60,00	Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180. As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.	5,67	340,20
219	35,00	Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,08	72,80
220	30,00	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as	2,09	62,70

		características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
221	25,00	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,07	76,75
222	45,00	Kg Tomate longa vida de primeira qualidade. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	4,44	199,80
223	35,00	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,60	56,00

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

4.1. Deverão ser apresentadas amostras dos seguintes produtos:

- a) arroz branco orgânico
- b) arroz parboilizado orgânico
- c) arroz integral orgânico
- d) suco de tangerina
- e) agnoline
- f) panetone
- g) leite em pó
- h) tortéi
- i) cuca
- j) pão de cachorro quente

Obs. Amostras pré-aprovadas devido ao fato de já serem fornecedores:

Santo Antônio Alimentos (CNPJ 13.162608/0001-64): agnoline, tortéi, pão de cachorro quente, cuca e panetone;

Cooperativa Regional de Produtores Ecologistas do Litoral Norte do RS e Sul de SC Ltda (CNPJ 07.635.210/0002-86): arroz branco, arroz parboilizado, arroz integral

Cooperativa Central de Comercialização da Agricultura Familiar CECAF (CNPJ 15.388.008/0001-44): arroz branco, arroz parboilizado, arroz integral e leite em pó

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

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

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

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

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

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

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

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

4.9. Os produtos deverão ser entregues de acordo com o cronograma de entrega, após escolha dos vencedores, elaborado pela Secretaria Municipal de Educação. (Maiores informações pelo fone 054 - 32316432)

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

5. CRITÉRIOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR:

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

5.1.1. Deverá ser respeitado, também, o limite máximo individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar, de acordo com o constante no Artigo 32 da resolução nº 04/2015 do FNDE.

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

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

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

II - O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País;

III - O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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

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

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 e alterações;

III - Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

5.3. Caso a Administração não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser

complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput do item 5.2 e nos subitens 5.2.1 e 5.2.2.

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

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

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

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

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS:

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

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

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

6.4. As amostras serão analisadas pela Secretaria Municipal de Educação, que observará como critérios de avaliação, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme item 4.2 do edital, os seguintes critérios: validade, peso líquido, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional.

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

6.6. As amostras devem ser entregues diretamente no setor de Merenda Escolar, na Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Ramiro Barcelos nº 276, com a nutricionista Clarissa Fanzelau.

7. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE:

7.1. Serão desclassificadas as propostas que se apresentarem em desconformidade com este edital e/ou ultrapassarem o limite do Artigo 32 da resolução 04/2015 FNDE.

8. PERÍODO DE VIGÊNCIA:

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

9. DA CONTRATAÇÃO:

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

10. DO PAGAMENTO:

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

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

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

11. RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES:

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

11.2. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no objeto do edital apresentado em seu projeto, conforme modelo ANEXO

VI da Resolução nº 04/2015. Compromete-se também a manter o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (Resolução RDC nº 259/02 – ANVISA e alterações).

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

11.4. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega fornecido pelo setor de Merenda.

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

12. PENALIDADES

12.1. ADVERTÊNCIA

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

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

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

12.2. MULTA

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

12.2.1. MULTA MORATÓRIA

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

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

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

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

12.2.2. MULTA POR INEXECUÇÃO CONTRATUAL

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

II – Em caso de inexecução parcial do contrato/fatura a multa será aplicada sobre o valor do respectivo inadimplemento.

III – Além da multa, poderá ser aplicada a cobrança por prejuízos efetivamente sofridos, desde que restarem comprovados através de processo administrativo especial a relação de causalidade.

IV – O atraso injustificado na assinatura do contrato ou a rescisão do mesmo por culpa da contratada implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 12.3.

12.3. SUSPENSÃO

12.3.1. A suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de Vacaria/RS destina-se aos inadimplentes culposos que prejudicarem a execução do contrato por fatos graves, cabendo defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da data do recebimento da intimação, podendo ser aplicada nas seguintes hipóteses pelos seguintes períodos:

12.3.2. Por 6 (seis) meses:

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

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

12.3.3. Por 1 (um) ano:

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

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

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

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

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

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

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

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

com a entidade;

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

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

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

II - Evidência de atuação com interesses escusos;

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

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

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

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

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

08 (08.07) Secretaria Municipal de Educação

2.043 – Manutenção da Merenda Escolar aos Educandos

33903000 – Material de Consumo – Dot 308/Desd 1165

Itens 01 ao 49

08 (08.07) – Secretaria Municipal de Educação

2.043 – Manutenção da Merenda Escolar aos Educandos

33903000 – Material de Consumo – Dot 309/Desd 1166

Itens 50 ao 98

08 (08.07) – Secretaria Municipal de Educação

2.043 – Manutenção da Merenda Escolar aos Educandos

33903000 – Material de Consumo – Dot 306/Desd 1163

Itens 99 ao 144

08.01 (08.07) – Secretaria Municipal da Educação

2.043 – Manutenção da Merenda Escolar aos Educandos

3390300 – Material de Consumo – Dot 310/Desd 1167

Itens 145 ao 179

08.01 (08.07) – Secretaria Municipal da Educação

2.043 – Manutenção da Merenda Escolar aos Educandos
3390300 – Material de Consumo – Dot 307/Desd 1164
Itens 180 ao 223

14. DOS RECURSOS

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

15. ANEXOS

Constituem anexos e fazem parte integrante deste edital:

Anexo 1 – Cardápio (054) 32316432 ou 32325566 (ramal 1237) – Clarissa.
Anexo 2 – Projeto de venda – Vide modelo anexo IV resolução nº 04/15 FNDE.
Anexo 3 – Cronograma e locais de entrega dos gêneros alimentícios (054) 32316432 ou 32325566 (ramal 1237) – Clarissa.
Anexo 4 – Minuta de Contrato

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

Vacaria, 01 de fevereiro de 2019.

Amadeu de Almeida Boeira
Prefeito Municipal