

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018
EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018**

I – PREÂMBULO:

O **MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ**, através da Comissão Permanente de Licitação nomeada pela portaria nº 335/2017, torna público que fará realizar em seu Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves, situado na Avenida Doutor Dr. Jerson Dias, Nº 500, Bairro Estiva, Itajubá/MG, na sala de reuniões de Licitações, da Secretaria Municipal de Planejamento, às **14 horas do dia 06 de fevereiro de 2018, Chamada Pública**, que será conduzida pela comissão permanente de licitação, nos termos da **Lei Federal 8666/93** e alterações subseqüentes, **LEI Nº 11.947, DE 16/06/2009, RESOLUÇÃO Nº 38 DO FNDE, DE 16/07/2009, RESOLUÇÃO Nº 26 DO FNDE, DE 17/06/2013, RESOLUÇÃO nº 4, de 02/04/2015** e pelas normas específicas que integram o Edital.

II - DO OBJETO

1. A presente Chamada Pública tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR OU PRODUTOR RURAL - SEMED** mediante as Especificações Técnicas descritas no Anexo I deste edital, observando-se o que segue:

a) **as especificações detalhadas do objeto deste Edital constam do Anexo I – Proposta Detalhe e Especificações –**, a qual faz parte integrante deste Edital, as quais não poderão ser alteradas, constando orientações e dados objetivos para os licitantes elaborarem suas propostas;

III – DA ABERTURA

1. A abertura da presente Chamada pública dar-se-á em sessão pública, dirigida pela Presidente da Comissão Permanente de Licitação, a ser realizada conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste edital.

2. DATA, LOCAL E HORA PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

2.1 - Dia **06/02/2018 às 14 horas**, na sala de reuniões de Licitações, da Secretaria Municipal de Planejamento - Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves, situado na Avenida Doutor Jerson Dias, nº 500, Bairro Estiva, Itajubá/MG. Os interessados entregarão dois envelopes distintos, não transparentes e lacrados, sendo um de documentação – **HABILITAÇÃO** e outro de **PROJETO DE VENDA**, conforme modelo abaixo.

c) **ENVELOPE Nº 01**

**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ
NOME COMPLETO DO LICITANTE
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2018
DATA DE ABERTURA: 06/02/2018
HORÁRIO: 14 HORAS**

d) **ENVELOPE Nº 02**

**PROJETO DE VENDA
MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ
NOME COMPLETO DO LICITANTE
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2018
DATA DE ABERTURA: 06/02/2018
HORÁRIO: 14 HORAS**

2.2 - Contendo respectivamente os documentos necessários à habilitação (envelope 1) e o Projeto de Vendas de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar (envelope 2), conforme orientações disponíveis no site www.mda.gov.br/portal/saf/programas//alimentacaoescolar

3. Fonte de recurso

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

Recursos provenientes do FNDE.

IV - DOS DOCUMENTOS E DOS PROJETOS DE VENDA

DATA DA ABERTURA: 06/02/2018

HORA: 14 Horas

LOCAL: Sala de Licitações - Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves Avenida Dr. Jerson Dias, nº 500, Bairro Estiva.

Itajubá – MINAS GERAIS

CEP 37.500-000

4.1 – Envelope nº1 - Habilitação do Grupo Formal

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 1 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Cópias da declaração de aptidão ao PRONAF- DAP jurídica para associações ou cooperativas e DAP de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias.
- c) Certidões negativas junto à Previdência Social-CND, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- d) Cópias do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares rurais, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
- e) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; e
- f) declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT

4.1.1 – Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou cópia autenticada em Cartório ou por servidor público designado. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, fica facultado à comissão de Licitação a abertura de prazo para a regularização da documentação.

4.1.2 – A autenticação, quando feita por funcionário integrante da Equipe de Apoio do Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, poderá ser efetuada, em horário de expediente, no departamento de licitações localizado no Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves, situado na Avenida Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva, **desde que observado o prazo de 24 horas antes da data de abertura das propostas.**

4.1.3 – Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

4.2.- Envelope nº 2 – Projeto de Venda do Grupo Formal

- a) No envelope nº 2 segue a entrega do Projeto de Venda, conforme modelo no anexo IV do Edital e também disponível no site www.mda.gov.br/portal/saf/programas/alimentacaoescolar
- b) Devem constar nos Projetos de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva e o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada Agricultor Familiar fornecedor.

5. Critérios de Seleção dos Beneficiários

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

5.2. 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.

5.3. 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;
- 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);

Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

5.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

5.5. Em caso de persistir o 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

- a) apresentar **02 (duas) amostras de cada um dos produtos relacionados no Anexo I, devidamente etiquetadas com o nome da licitante, até (dois) dias úteis após o encerramento da Licitação** na Secretaria Municipal de Educação para análise dos itens pela Nutricionista e CAE;
- b) As amostras deverão ser identificadas com o número do Edital de chamada pública, o nome do fornecedor (grupo formal), e a especificação do produto;
- c) serão realizadas avaliações sensoriais de todos os produtos sob pena de desclassificação dos mesmos, de acordo com a Resolução nº 04 de 02/04/2015 – FNDE;
- d) as amostras apresentadas deverão estar de acordo com as especificações constantes no edital, e deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual, ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
- e) as licitantes que ofertarem produtos em desconformidade com as exigências contidas neste edital e com o Padrão de Qualidade Identidade serão desclassificadas;
- f) juntamente com as amostras deverá ser apresentada uma relação com a descrição dos produtos e em duas vias, sendo que uma relação ficará com as amostras para análise;
- g) As amostras serão analisadas pela NUTRICIONISTA E CAE, observando-se as características organolépticas (sensorial) através de degustação e comparação, observando as características próprias do produto, como a cor, o sabor, o odor e a textura do alimento;
- h) A NUTRICIONISTA E CAE emitirá um parecer técnico sobre a aprovação (quando for o caso) devidamente assinado e identificado.

7. Local, Periodicidade e do produto a ser entregue.

7.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas escolas. **As entregas ocorrerão uma vez por semana (às terças-feiras).**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

7.2 A entrega dos produtos deverá ser de acordo com a programação da Secretaria Municipal de Educação - SEMED. O recebimento dos produtos será atestado através de termo de recebimento, conforme Resolução FNDE nº 004/2015. Conforme modelo no Anexo V.

7.3 A quantidade de gêneros alimentícios a ser adquirido e entregue é estimada com base nos cardápios elaborados pela Nutricionista da SEMED e executados pelas escolas. A quantidade dos produtos a serem entregues, nas escolas estarão de acordo com as ordens de fornecimento emitidas pela SEMED.

7.4 Os endereços das escolas estão listados no anexo III deste edital.

8. Controle de qualidade

8.1 O produto que não corresponder com as exigências desta chamada será devolvido, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituir o produto diretamente na Unidade Escolar, no prazo máximo de 1 dia (24 horas), após a notificação da Secretaria Municipal de Educação - SEMED

8.2 Fica reservado à Secretaria Municipal de Educação – SEMED, o direito de visitar a área de produção do gênero alimentício adquirido através da Agricultura Familiar, sempre que achar necessário.

9. Penalidades

9.1. O proponente que não cumprir com as obrigações assumidas ou com os preceitos legais estará sujeito às seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multas, **nas seguintes condições:**

b.1) 10% (dez por cento) do valor do contrato em produto, após a primeira advertência;

b.2) 20% (vinte por cento) do valor do contrato em produto, após a segunda advertência;

b.3) Cancelamento do contrato, após a terceira advertência.

Os atrasos por problemas técnicos que perdurarem por mais de 10 (dez) dias serão considerados inexecução parcial para os efeitos das aplicações das penalidades, salvo em caso de frustração de safra com laudo comprobatório de empresa credenciada no SIBRATER.

c) Os demais casos poderão ser julgados por comissão específica.

10. Pagamento

Os pagamentos dos fornecedores serão processados dentro do prazo de até 30 dias após a entrega pela contratada das notas fiscais/faturas que serão atestadas pela SEMED para aprovação e pagamento.

11. Disposições Gerais

A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Secretaria Municipal de Planejamento, Departamento de Licitações, situado à Avenida Dr. Jerson Dias, nº 500, Bairro Estiva, Itajubá/MG.

- a) No horário de 13h às 18h, de segunda a sexta-feira, ou através do site **www.itajuba.mg.gov.br**;
- b) Para definição dos preços de referência, observar-se-á o artigo 29 da Resolução/CD/FNDE nº 004/2015.
- c) Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF), art. 23 § 6º, da Resolução nº 38 de 16 de julho 2009 do FNDE,

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

- d) Na análise das propostas e na aquisição dos alimentos, dar-se-á prioridade às propostas dos grupos locais e as dos Grupos Formais, art. 23, § 3º e § 4º, da Resolução nº 38 de 16 de julho 2009 do FNDE,
- e) Os produtos alimentícios 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;
- f) O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até **R\$ 20.000,00 (vinte mil reais)**, por DAP por ano civil;
- g) A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Compra, conforme modelo disponível no anexo II
- h) Qualquer pessoa física ou jurídica poderá entrar com recurso até dois dias após o ato do julgamento das propostas.
- i) A comissão julgadora poderá executar a sua finalidade, com no mínimo 3/5 dos membros designados.

ANEXOS

Compõem o conjunto de anexos deste edital:

- ANEXO I Especificação do Pedido
- Anexo II Minuta do Contrato
- Anexo III Relação das Unidades Escolares
- Anexo IV Modelo do Projeto
- Anexo V Termo de Recebimento da Agricultura Familiar
- Anexo VI Estimativa de Preços

Itajubá, 12 de janeiro de 2018.

Giovani Vinícios Raponi
Presidente CPL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

RELATÓRIO DE ESPECIFICAÇÃO - ANEXO I DO EDITAL

Processo Licitatório: 002/2018
Modalidade: CHAMADA PÚBLICA
Número da Licitação: 001/2018
Aquisição de: Materiais

A especificação dos itens solicitados no Processo Licitatório Nº 002/2018, referente a: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR OU PRODUTOR RURAL – SEMED**

ITEM	QUANT	UN	DESCRIÇÃO
01	500	KG	<p>ABACATE De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
02	2.000	KG	<p>ABOBORA MADURA De Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
03	500	KG	<p>ABOBORA MADURA ORGANICA De Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
04	2.000	KG	<p>ABOBRINHA Extra, de variedade menina brasileira ou piramota, os frutos devem ter coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, pesando de 500 e 700 gramas, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
05	500	KG	<p>ABOBRINHA ORGANICA Extra, de variedade menina brasileira ou piramota, os frutos devem ter coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, pesando de 500 e 700 gramas, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
06	1.500	UN	<p>ACELGA Especial.. Grupo: varietal: alongado. Cabeça: alongada, compacta e base estreita. Folha: grande, espessa e alongada. Coloração externa: verde-média. Coloração interna: branco-creme. Nervuras: brancas. Classe de valoração: B. Medida: de 1,60 kg até 2,00 kg. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
07	400	UN	<p>ACELGA ORGANICA Especial.. Grupo: varietal: alongado. Cabeça: alongada, compacta e base estreita. Folha: grande, espessa e alongada. Coloração externa: verde-média. Coloração interna: branco-creme. Nervuras: brancas. Classe de valoração: B. Medida: de 1,60 kg até 2,00 kg. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de</p>

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			<p>pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
08	1.150	KG	<p>ACEROLA De Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
09	7.000	UN	<p>ALFACE LISA OU CRESPA. De Primeira. Grupo: Lisa ou Crespa; Subgrupo: Verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 – Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 – Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); Categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
10	2.000	UN	<p>ALFACE ORGANICA LISA OU CRESPA. De Primeira. Grupo: Lisa ou Crespa; Subgrupo: Verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 – Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 – Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); Categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

11	200	KG	<p>AMORA</p> <p>De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
12	7.000	KG	<p>BANANA PRATA</p> <p>Prata. Climatizada. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm).</p> <p>Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
13	6.800	KG	<p>BANANA NANICA</p> <p>Grupo: Cavendish. Climatizada. Classe 15 (comprimento maior que 15cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 30mm).</p> <p>Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
14	8.000	KG	<p>BANANA PRATA ORGANICA</p> <p>Do grupo Prata. Climatizada. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm).</p> <p>Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela.</p>

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			<p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
15	1.000	KG	<p>BATATA DOCE Classificação Extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
16	13.500	KG	<p>BATATA INGLESA Deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem.</p> <p>Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações correlatas (NORMA DO MERCOSUL).</p> <p>Sem apresentar danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
17	2.800	KG	<p>BETERRABA Deverá ter classificação Extra A, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
18	850	KG	BETERRABA ORGANICA Deverá ter classificação Extra A, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
19	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE COCO As bolachas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSÁ-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As bolachas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a bolacha queimada ou mal cozida. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.
20	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE NATA As bolachas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSÁ-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As bolachas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a bolacha queimada ou mal cozida. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.
21	3.300	UN	BRÓCOLIS De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
22	850	UN	BRÓCOLIS ORGANICA. De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares),

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			papelão ou plástico reciclado.
23	3.800	KG	<p>CEBOLA De Primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, nacional, Grupo 1 (redondo, oblongo ou periforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm); Categoria I. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
24	10.500	MÇ	<p>CEBOLINHA DE CHEIRO Fresca, de primeira (até 1200g), de tamanho e coloração uniformes. Os bulbos da cebolinha são brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
25	1.300	MÇ	<p>CEBOLINHA ORGANICA Fresca, de primeira (até 1200g), de tamanho e coloração uniformes. Os bulbos da cebolinha são brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
26	4.000	KG	<p>CENOURA Extra A. Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão</p>

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			<p>apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radicelas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
27	2.500	KG	<p>CENOURA ORGANICA</p> <p>Extra A. Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radicelas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
28	2.300	UN	<p>CHICÓRIA</p> <p>Grupo Lisa, De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
29	400	UN	<p>CHICÓRIA ORGANICA</p> <p>Grupo Lisa, De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares),

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			papelão ou plástico reciclado.
30	2.800	KG	<p>CHUCHU Extra A. Grupo: verde claro; Classe 350 (pesando de 350g até 450g a unidade); Categoria: I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
31	1.000	KG	<p>CHUCHU ORGANICO Grupo: verde claro; Classe 350 (pesando de 350g até 450g a unidade); Categoria: I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
32	3.000	MÇ	<p>COUVE MAÇO C/ 6 UN De Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
33	1.800	MÇ	<p>COUVE ORGANICA De Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
34	900	KG	COUVE-FLOR ORGANICA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			<p>De primeira, de cor creme, Classe 6 (diâmetro da cabeça maior ou igual a 190 mm e menor que 210 mm), Categoria: I, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
35	800	MÇ	<p>ESPINAFRE ORGANICO</p> <p>De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
36	2.700	PCT	<p>FEIJAO CARIOCA NOVO PCT C/ 02 KG</p> <p>Feijão cariocinha tipo 1, de 1ª qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, LIMPOS, SEM ESCOLHA e secos em pacote de 2,0 Kg. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem, classificação e nome do produtor - Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após o empacotamento.</p>
37	1.200	MÇ	<p>HORTELA</p> <p>Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes (folhas verdes), devendo ser bem desenvolvida (maço deverá pesar aproximadamente 300g) e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.</p> <p>Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
38	700	MÇ	<p>HORTELA ORGANICO</p> <p>Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes (folhas verdes), devendo ser bem desenvolvida (maço deverá pesar aproximadamente 300g) e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.</p> <p>Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p>

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			<p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
39	1.200	KG	<p>INHAME Extra. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
40	4.400	KG	<p>LARANJA LIMA De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
41	3.100	KG	<p>LIMAO ROSA De Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração laranja-avermelhado, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares),

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			papelão ou plástico reciclado.
42	400	KG	<p>LIMAO ROSA ORGANICO De Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração laranja-avermelhado, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
43	5.600	KG	<p>MANDIOCA DESCASCADA Extra, deverá ser de classificação branca (Pão), ter raízes com diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
44	2.500	KG	<p>MILHO VERDE EM ESPIGA Apresentação em espiga in natura, despalhada, de tamanho médio a grande, bem granada. De classificação Especial (pesando de 300 a 350g). A espiga de milho verde deverá apresentar-se íntegra, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos, bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Deverá ter sabugo branco, com grãos de textura dentada (coloração amarelo claro), grãos profundos e com alinhamento retilíneo. Cheiro característico do produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
44	700	KG	<p>MILHO VERDE EM ESPIGA Apresentação em espiga in natura, despalhada, de tamanho médio a grande, bem granada. De classificação Especial (pesando de 300 a 350g). A espiga de milho verde deverá apresentar-se íntegra, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos, bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Deverá ter sabugo branco, com grãos de textura dentada (coloração amarelo claro), grãos profundos e com alinhamento retilíneo. Cheiro característico do produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.</p>

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			<p>Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
45	300	KG	<p>MILHO VERDE ORGANICO</p> <p>Apresentação em espiga in natura, despilhada, de tamanho médio a grande, bem granada. De classificação Especial (pesando de 300 a 350g). A espiga de milho verde deverá apresentar-se íntegra, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos, bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Deverá ter sabugo branco, com grãos de textura dentada (coloração amarelo claro), grãos profundos e com alinhamento retilíneo. Cheiro característico do produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.</p> <p>Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
46	1.500	KG	<p>RABANETE ORGANICO</p> <p>Classificação EXTRA. Da família Brassicaceae, plante herbácea, com folhas de coloração verdes clara, altas e vigorosas. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com cor verde brilhante. Deve possuir raiz tuberosa, de tamanho pequeno (diâmetro de 4,5 cm), de formato arredondado com casca de coloração vermelha e polpa branca. As raízes devem ter a casca com cor uniforme, ser firmes e lisas, sem pontos escuros ou rachaduras. Não deve apresentar deformação grav, ferimentos e estar passados.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
47	1.000	KG	<p>REPOLHO</p> <p>Extra, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física,

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			<p>mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
48	400	KG	<p>REPOLHO ORGANICO Extra, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
49	9.500	KG	<p>ROSQUINHA CASEIRA As rosquinhas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSÁ-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As rosquinhas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a rosquinha queimada ou mal cozida. As rosquinhas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.</p>
50	1.200	MÇ	<p>SALSINHA Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, com folhas pinadas, compostas por 2 ou 3 folíolos em formato de cunha e coloração verde-intenso. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>
51	19.800	MÇ	<p>SALSINHA ORGANICA Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, com folhas pinadas, compostas por 2 ou 3 folíolos em formato de cunha e coloração verde-intenso. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p>

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
52	8.500	KG	<p>TANGERINA De Primeira. Das variedades: Mexerica ou Ponkan. Classe: 78 (Menor diâmetro de 78 mm e maior diâmetro de 82 mm); Coloração C 4; Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
53	800	KG	<p>TOMATE Grupo de formato: III – Santa Cruz (formato do fruto entre 1,00 e 1,15); Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II – Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados)</p> <p>Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
54	2.500	KG	<p>TOMATE CEREJA O tomate cereja é o fruto do tomateiro, com tamanho pequeno, redondo ou oblongo. Classe de porte médio/grande (diâmetro de 25 a 35mm, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme (VERMELHO) e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Os tomates deverão ser acondicionados em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas.</p> <p>Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos, ausências de defeitos graves (podridão, passado, dano e dano profundo).</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

			estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
55	1.300	KG	<p>TOMATE ORGANICO</p> <p>O tomate cereja é o fruto do tomateiro, com tamanho pequeno, redondo ou oblongo. Classe de porte médio/grande (diâmetro de 25 a 35mm, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme (VERMELHO) e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Os tomates deverão ser acondicionados em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos, ausências de defeitos graves (podridão, passado, dano e dano profundo).</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
56	300	KG	<p>VAGEM</p> <p>Deverá ter classificação de Primeira, frutos de coloração verde clara, tenros e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
57		KG	<p>VAGEM ORGANICA</p> <p>Deverá ter classificação de Primeira, frutos de coloração verde clara, tenros e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

OBSERVAÇÃO PARA TODOS OS ITENS:

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

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado

Giovani Vinicios Raponi
Presidente da CPL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018
ANEXO I

MINUTA DO CONTRATO nº ---/18

"CONTRATO CELEBRADO ENTRE A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJUBÁ E A EMPRESA....., NOS TERMOS DO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018"

Aos ____ dias do mês de _____ de 2017, de um lado a Prefeitura Municipal de Itajubá, situada à Av. Dr. Jerson Dias, n.º 500 - Itajubá - MG, CNPJ n.º 18.025.940/0001-09, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Planejamento, **Sr. Juliano Galdino Teixeira**, brasileiro, casado, advogado, portador RG 2.786.015 emitido pela SSP/GO, CPF 530.391.571-91, residente e domiciliado na Rua do Expedicionário, 186, APTO 06, Bairro Varginha, Município de Itajubá – MG, CEP 37.501-122, doravante denominado **CONTRATANTE** e de outro lado a firma.....situada à Rua.....n.º....., Bairro....., na cidade de.....inscrita no CNPJ sob o n.º....., neste ato representada pelo seu representante legal o Sr....., portador do Registro Geral n.º.....emitido pela SSP/..... e inscrito no CPF/MF sob o n.º..... residente e domiciliado na Rua.....n.º.....Bairro....., Município de.....estado de....., CEP....., doravante denominada **CONTRATADA**, tem entre si justo e contratado o fornecimento, objeto da Cláusula Primeira deste Contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR OU PRODUTOR RURAL - SEMED**, para alunos da rede municipal, verba FNDE/PNAE, 1º semestre de 2018, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com o edital de Chamada Pública - nº 001/2018, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, **será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais)** por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA

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

CLÁUSULA QUINTA:

O início para entrega das mercadorias será imediatamente, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2018.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

- a. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a programação da Secretaria Municipal de Educação.
- b. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante o anexo deste Contrato.

CLÁUSULA SEXTA:

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

1. Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Produto	5. Unidade	6. Quantidade / Unidade	7. Preço Proposto	8. Valor Total

CLÁUSULA SÉTIMA:

No valor mencionado na cláusula quarta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA:

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

02.12.04.12.306.0007.2109.3.3.90.30.00

02.12.04.12.306.0006.2183.3.3.90.30.00

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-ão conforme o § 1º, do art. 20 da Lei nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Sra -----, representante da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 001/2018, Processo Licitatório nº 002/2018, Resolução CD/FNDE nº.038/2009, Resolução CD/FNDE nº.026/2013, Resolução CD/FNDE nº.004/2015 Lei nº 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA:

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 31 de dezembro de 2018.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2018 – CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018

Fica eleito o foro da Comarca de Itajubá, Estado de Minas Gerais, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para a resolução de questões eventualmente levantadas em decorrência deste Contrato.

E por estarem as partes de pleno acordo em tudo que se encontra disposto neste Contrato, ciente das obrigações contraídas e das conseqüências de sua inobservância, firmam-no em três – 03 – vias de igual teor e forma.

Itajubá-MG, ____ de _____ de 2018

MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ
Juliano Galdino Teixeira
Secretário Municipal de Planejamento

CONTRATADA

VISTO PROJU:

ANEXO III

ENDEREÇOS PARA ENTREGA DOS PRODUTOS

Nº	ESCOLA MUNICIPAIS	ENDEREÇO	BAIRRO
a)	C.I.E.M. Desembargador Francisco Pereira Rosa	Rua Alberico Galo, 410	Rebourgeon
b)	C.I.E.M. Profª. Geralda Cerávolo Rodrigues	Rua Angelo Marzullo, 29	S. Antonio
c)	E. M. Dr. Antonio Salomon	Rua Gabriel R. da Silva, 241	Cruzeiro
d)	E.M. Dr. Xavier Lisboa	Rua Dr. Ivo Martins Menezes, 130	Varginha
e)	E.M. Francisco Pereira Coutinho - CAIC	Rua Projetada 7, s/nº	Novo Horizonte
f)	E.M. Padre Donato	Sebastião F. da Costa, 701	Sta. Rosa
g)	E.M. Profª Isaura Pereira dos Santos	Avenida Wagner Machado, 320	Açúde
h)	E.M. Professor Carmo Cascardo	Rua Miguel Viana, s/n	Morro Chic
i)	E.M. Santo Agostinho	Praça Dom Bosco, 35	Avenida
j)	E.M. São Judas Tadeu	Rua Álvaro Seabra, 98	Jard. Bernad.
k)	E.M. São Sebastião	Rua Salvador C. de Sales, 321	Rodovia
l)	E.M. São Vicente de Paulo	Avenida São Vicente de Paulo, 450	São Vicente
m)	E.M. Teodomiro Santiago	Rua José Joaquim, 63	Varginha
n)	E.M. Wenceslau Neto	Rua Geraldino Campista, s/n	Vila Podis
o)	Escolas Rurais (serão entregues no Depósito da Merenda Escolar)	Rua Abel dos Santos, 33	Avenida

Nº	CRECHES, CENTROS MUNICIPAIS E CRECHES CONVENIADAS	ENDEREÇO	BAIRRO
1.	C.M.E.I Alex Honório da Silva	Rua Joana Anibelli Romano, 370	Rebourgeon
2.	C.M.E.I Gasparina Maia	Avenida Wagner Machado, 320	Açude
3.	C.M.E.I Maria Adami Lamógli	Rua Projetada 07, s/nº	N. Horizonte
4.	C.M.E.I Maria Emília Mauad	Avenida José de Souza Nogueira, s/N	Stª Rosa
5.	C.M.E.I Sebastião Carlos de Oliveira	Rua Benjamim Firmo Mariano, 168	Vila Isabel
6.	C.M.E.I Sebastião G. de Oliveira	Rua Salvador Cirilo de Sale, 51	São Sebastião
7.	C.M.E.I Vivi Sanches de Mendonça	Rua Joaquim Vieira Pinto, s/nº	São Vicente
8.	Casa da Criança	Praça Dom Bosco, 35	Avenida
9.	Creche N. Sra. de Lourdes	Rua Carmem Podis Grilo, 164	N.Sra Lourdes
10.	Creche Padre Moye	Rua Geraldo Pereira Renó, 208	Santa Luzia
11.	Lar de Meimei	Rua Francisco Masseli, 32	Centro
12.	Lar Infantil Irmã Mª. Auxiliadora	Rua Arlindo Vieira de Goulart, 62	Cruzeiro
13.	Apae	Rua Francisco Masseli, 17	Centro
14.	Escola de Educação Especial Novo Tempo	Rua Olegário Maciel, 1	Avenida
15.	Creche Os Pequeninos	Rua Maria Adelaide de Mendonça, 540	Rebourgeon
16.	Centro de Educação Criança Feliz	Av 21 de novembro Km 02	Vila Betel
17.	C.I.M.E.I Profª Nair Prado	Av BPS, 1.800	BPS
18.	C.I.M.E.I Profª Ailema Spolzino Gama	Av Capitão Chaves, 187	Varginha

ANEXO IV PROJETO DE VENDA

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR			
Projeto para atendimento da chamada pública nº 001/2018			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
A – Grupo Formal			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	3. N° da DAP Jurídica
4. Endereço	5. Município		6.CEP
7. Nome do representante legal	8.CPF	9.DDD/Fone	
10.Banco	11.N° da Agência	12.N° da Conta Corrente	
B – Grupo Informal			
1. Nome da Entidade Articuladora		2.Cadastro no SIBRATER	
3. Endereço	4. Município		5.CEP
6. CNPJ:	7. E-mail:	8.DDD/Fone	

II – FORNECEDORES PARTICIPANTES (APENAS GRUPO INFORMAL)

	1. Nome	2.CPF	3.DAP	4. Banco e nº da Agência	5. Nº da Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

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

Prefeitura Municipal de Itajubá	18.025.940/0001-09	Itajubá/MG.
Av, Jerson Dias, 500 - Estiva		37.500.000
Secretaria Municipal de Educação		

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

De acordo com o art. 32 da Resolução 004 do FNDE/2015, o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP por ano civil.

	1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
	Nome					
1	Nº DAP					Total agricultor
	Nome					
2	Nº DAP					Total agricultor
	Nome					
3	Nome					

	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
4	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
5	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
6	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
7	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
8	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
9	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						
10	Nº DAP					Total agricultor	
Total do projeto							

V - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
	1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto

Anexo v

Termo de Recebimento da Agricultura Familiar



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

ANEXO IV (cont.)

(7)

	TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR (MODELO)
---	---

1. Atesto que (nome da Entidade Executora) _____
_____, CNPJ _____,
representada por (nome do representante legal), _____
_____, CPF _____ recebeu em
____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ do(s) nome(s) do(s)
fornecedor(es) _____ dos produtos abaixo
relacionados:

2. Produto	3. Quantidade	4. Unidade	5. Valor Unitário	6. Valor Total (*)
7. Totais				

(*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

_____, ____ de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____
ENTIDADE ARTICULADORA

ANEXO VI

ESTIMATIVA DE PREÇOS

ITEM	QUANT	UN	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	500	KG	<p>ABACATE De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 6,28	R\$ 3.140,00
02	2.000	KG	<p>ABOBORA MADURA De Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e 	R\$ 2,46	R\$ 4.913,33

			firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.		
03	500	KG	<p>ABOBORA MADURA ORGANICA De Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 6,67	R\$ 3.333,33
04	2.000	KG	<p>ABOBRINHA Extra, de variedade menina brasileira ou piramota, os frutos devem ter coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, pesando de 500 e 700 gramas, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua 	R\$ 3,22	R\$ 6.446,66

			aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.		
05	500	KG	<p>ABOBRINHA ORGANICA Extra, de variedade menina brasileira ou piramota, os frutos devem ter coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, pesando de 500 e 700 gramas, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$ 5,33	R\$ 2.666,66
06	1.500	UN	<p>ACELGA Especial.. Grupo: varietal: alongado. Cabeça: alongada, compacta e base estreita. Folha: grande, espessa e alongada. Coloração externa: verde-média. Coloração interna: branco-creme. Nervuras: brancas. Classe de valoração: B. Medida: de 1,60 kg até 2,00 kg. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física,</p>	R\$ 3,24	R\$ 4.864,99

			<p>mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		
07	400	UN	<p>ACELGA ORGANICA Especial.. Grupo: varietal: alongado. Cabeça: alongada, compacta e base estreita. Folha: grande, espessa e alongada. Coloração externa: verde-média. Coloração interna: branco-creme. Nervuras: brancas. Classe de valoração: B. Medida: de 1,60 kg até 2,00 kg. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>-serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$ 3,00	R\$ 1.200,00
08	1.150	KG	<p>ACEROLA De Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>-serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando</p>	R\$ 7,97	R\$ 9.161,66

			<p>houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		
09	7.000	UN	<p>ALFACE LISA OU CRESPA. De Primeira. Grupo: Lisa ou Crespa; Subgrupo: Verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 – Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 – Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); Categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$ 1,99	R\$ 13.930,00
10	2.000	UN	<p>ALFACE ORGANICA LISA OU CRESPA. De Primeira. Grupo: Lisa ou Crespa; Subgrupo: Verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 – Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 – Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); Categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua</p>	R\$2,00	R\$ 4.000,00

			aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.		
11	200	KG	AMORA De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	R\$ 9,93	R\$ 1.986,66
12	7.000	KG	BANANA PRATA Prata. Climatizada. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando	R\$ 2,79	R\$ 19.553,33

			<p>houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		
13	6.800	KG	<p>BANANA NANICA Grupo: Cavendish. Climatizada. Classe 15 (comprimento maior que 15cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 30mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$ 1,38	R\$ 9.361,33
14	8.000	KG	<p>BANANA PRATA ORGANICA Do grupo Prata. Climatizada. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas;</p>	R\$ 5,00	R\$ 40.000,00

			<p>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		
15	1.000	KG	<p>BATATA DOCE Classificação Extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$ 3,25	R\$ 3.246,66
16	13.500	KG	<p>BATATA INGLESA Deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações correlatas (NORMA DO</p>	R\$ 2,19	R\$ 29.565,00

			<p>MERCOSUL).</p> <p>Sem apresentar danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 		
17	2.800	KG	<p>BETERRABA</p> <p>Deverá ter classificação Extra A, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 1,84	R\$ 5.161,33
18	850	KG	<p>BETERRABA ORGANICA</p> <p>Deverá ter classificação Extra A, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua 	R\$ 6,33	R\$ 5.383,33

			aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.		
19	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE COCO As bolachas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSÁ-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As bolachas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a bolacha queimada ou mal cozida. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.	R\$ 15,23	R\$ 4.569,99
20	300	KG	BOLACHA CASEIRA DE NATA As bolachas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSÁ-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As bolachas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a bolacha queimada ou mal cozida. As bolachas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.	R\$ 15,23	R\$ 4.569,99
21	3.300	UN	BRÓCOLIS De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de	R\$ 4,04	R\$ 13.342,99

			polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.		
22	850	UN	BRÓCOLIS ORGANICA. De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	R\$ 3,67	R\$ 3.116,66
23	3.800	KG	CEBOLA De Primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, nacional, Grupo 1 (redondo, oblongo ou periforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm); Categoria I. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	R\$ 2,29	R\$ 8.702,00

24	10.500	MÇ	<p>CEBOLINHA DE CHEIRO Fresca, de primeira (até 1200g), de tamanho e coloração uniformes. Os bulbos da cebolinha são brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$ 2,06	R\$ 21.594,99
25	1.300	MÇ	<p>CEBOLINHA ORGANICA Fresca, de primeira (até 1200g), de tamanho e coloração uniformes. Os bulbos da cebolinha são brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando</p>	R\$ 2,00	R\$ 2.600,00

			<p>houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		
26	4.000	KG	<p>CENOURA Extra A. Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$ 2,38	R\$ 9.506,66
27	2.500	KG	<p>CENOURA ORGANICA Extra A. Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão</p>	R\$ 6,67	R\$ 16.666,66

			<p>apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radicelas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 		
28	2.300	UN	<p>CHICÓRIA Grupo Lisa, De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 2,06	R\$ 4.730,33
29	400	UN	<p>CHICÓRIA ORGANICA Grupo Lisa, De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e</p>	R\$ 2,17	R\$ 866,66

			<p>imediate.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 		
30	2.800	KG	<p>CHUCHU Extra A. Grupo: verde claro; Classe 350 (pesando de 350g até 450g a unidade); Categoria: I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 2,41	R\$ 6.748,00
31	1.000	KG	<p>CHUCHU ORGANICO Grupo: verde claro; Classe 350 (pesando de 350g até 450g a unidade); Categoria: I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se</p>	R\$ 4,67	R\$ 4.666,66

			<p>sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 		
32	3.000	MÇ	<p>COUVE MAÇO C/ 6 UN De Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 2,16	R\$ 6.469,99
33	1.800	MÇ	<p>COUVE ORGANICA De Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; 	R\$ 2,33	R\$ 4.199,99

			-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.		
34	900	KG	<p>COUVE-FLOR ORGANICA De primeira, de cor creme, Classe 6 (diâmetro da cabeça maior ou igual a 190 mm e menor que 210 mm), Categoria: I, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 6,67	R\$ 5.999,00
35	800	MÇ	<p>ESPINAFRE ORGANICO De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 3,00	R\$ 2.400,00
36	2.700	PCT	<p>FELJAO CARIOCA NOVO PCT C/ 02 KG Feijão cariocinha tipo 1, de 1ª qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, LIMPOS, SEM</p>	R\$ 7,28	R\$ 19.646,99

			ESCOLHA e secos em pacote de 2,0 Kg. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem, classificação e nome do produtor - Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após o empacotamento.		
37	1.200	MÇ	<p>HORTELA Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes (folhas verdes), devendo ser bem desenvolvida (maço deverá pesar aproximadamente 300g) e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 2,12	R\$ 2.547,99
38	700	MÇ	<p>HORTELA ORGANICO Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes (folhas verdes), devendo ser bem desenvolvida (maço deverá pesar aproximadamente 300g) e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p>	R\$ 2,00	R\$ 1.400,00

			<p>-serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		
39	1.200	KG	<p>INHAME Extra. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$ 3,46	R\$ 4.147,99
40	4.400	KG	<p>LARANJA LIMA De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem</p>	R\$2,66	R\$ 11.704,00

			<p>apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>-serem frescas;</p> <p>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		
41	3.100	KG	<p>LIMAO ROSA</p> <p>De Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração laranja-avermelhado, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>-serem frescas;</p> <p>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$ 1,73	R\$ 5.352,66
42	400	KG	<p>LIMAO ROSA ORGANICO</p> <p>De Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e</p>	R\$ 3,00	R\$ 1.200,00

			<p>imediate. As frutas devem ser firmes, com coloração laranja-avermelhado, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 		
43	5.600	KG	<p>MANDIOCA DESCASCADA Extra, deverá ser de classificação branca (Pão), ter raízes com diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 6,69	R\$ 37.464,00
44	2.500	KG	<p>MILHO VERDE EM ESPIGA Apresentação em espiga in natura, despalhada, de tamanho médio a grande, bem granada. De classificação Especial (pesando de 300 a 350g). A espiga de milho verde deverá apresentar-se íntegra, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos, bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Deverá ter sabugo branco, com grãos de textura dentada (coloração amarelo claro), grãos profundos e com alinhamento retilíneo. Cheiro característico do produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.</p>	R\$ 6,53	R\$ 16.316,66

			<p>Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 		
45	700	KG	<p>MILHO VERDE ORGANICO</p> <p>Apresentação em espiga in natura, despalhada, de tamanho médio a grande, bem granada. De classificação Especial (pesando de 300 a 350g). A espiga de milho verde deverá apresentar-se íntegra, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos, bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Deverá ter sabugo branco, com grãos de textura dentada (coloração amarelo claro), grãos profundos e com alinhamento retilíneo. Cheiro característico do produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.</p> <p>Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 8,50	R\$ 5.950,00
46	300	KG	<p>RABANETE ORGANICO</p> <p>Classificação EXTRA. Da família Brassicaceae, plante herbácea, com folhas de coloração verdes clara, altas e vigorosas. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com cor verde brilhante.</p>	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00

			<p>Deve possuir raiz tuberosa, de tamanho pequeno (diâmetro de 4,5 cm), de formato arredondado com casca de coloração vermelha e polpa branca. As raízes devem ter a casca com cor uniforme, ser firmes e lisas, sem pontos escuros ou rachaduras. Não deve apresentar deformação grav, ferimentos e estar passados. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 		
47	1.500	KG	<p>REPOLHO Extra, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$ 1,51	R\$2.265,00
48	1.000	KG	<p>REPOLHO ORGANICO Extra, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos</p>	R\$6,83	R\$ 6.833,33

			<p>oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 		
49	400	KG	<p>ROSQUINHA CASEIRA</p> <p>As rosquinhas deverão estar embaladas em sacos plástico transparente, de maneira HIGIÊNICA e ORDENADAS, SEM AMASSÁ-LAS. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte da mesma em caixas de papelão. As rosquinhas deverão estar frescas (nova) no ato da entrega. Será rejeitada a rosquinha queimada ou mal cozida. As rosquinhas deverão ser fabricadas com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.</p>	R\$20,43	R\$8.173,33
50	9.500	MÇ	<p>SALSINHA</p> <p>Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, com folhas pinadas, compostas por 2 ou 3 folíolos em formato de cunha e coloração verde-intenso. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, 	R\$2,06	R\$19.538,33

			<p>mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		
51	1.200	MÇ	<p>SALSINHA ORGANICA Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, com folhas pinadas, compostas por 2 ou 3 folíolos em formato de cunha e coloração verde-intenso. Deve ser bem desenvolvida e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>-serem frescas;</p> <p>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$2,00	R\$2.400,00
52	19.800	KG	<p>TANGERINA De Primeira. Das variedades: Mexerica ou Ponkan. Classe: 78 (Menor diâmetro de 78 mm e maior diâmetro de 82 mm); Coloração C 4; Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser</p>	R\$4,47	R\$88.439,99

			<p>procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 		
53	8.500	KG	<p>TOMATE Grupo de formato: III – Santa Cruz (formato do fruto entre 1,00 e 1,15); Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II – Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados) Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 	R\$3,43	R\$29.126,66
54	800	KG	<p>TOMATE CEREJA O tomate cereja é o fruto do tomateiro, com tamanho pequeno, redondo ou oblongo. Classe de porte médio/grande (diâmetro de 25 a 35mm, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme (VERMELHO) e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua</p>	R\$ 13,20	R\$10.557,33

			<p>conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Os tomates deverão ser acondicionados em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos, ausências de defeitos graves (podridão, passado, dano e dano profundo). O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. 		
55	2.500	KG	<p>TOMATE ORGANICO O tomate cereja é o fruto do tomateiro, com tamanho pequeno, redondo ou oblongo. Classe de porte médio/grande (diâmetro de 25 a 35mm, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme (VERMELHO) e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Os tomates deverão ser acondicionados em embalagens secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos, ausências de defeitos graves (podridão, passado, dano e dano profundo). O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, 	R\$8,33	R\$ 20.833,33

			<p>mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>		
56	1.300	KG	<p>VAGEM</p> <p>Deverá ter classificação de Primeira, frutos de coloração verde clara, tenros e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>-serem frescas;</p> <p>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$6,92	R\$ 9.000,33
57	300	KG	<p>VAGEM ORGANICA</p> <p>Deverá ter classificação de Primeira, frutos de coloração verde clara, tenros e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.</p> <p>As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>-serem frescas;</p> <p>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>-serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	R\$ 8,00	R\$ 2.400,00

VALOR TOTAL: R\$ 595.763,75 (QUINHENTOS E NOVENTA E CINCO MIL, SETECENTOS E SESENTA E TRES REAIS, SETENTA E CINCO CENTAVOS)

OBS: NO PREÇO PROPOSTO DEVEM ESTAR CONTEMPLADOS TODOS OS CUSTOS NECESSÁRIOS AO PERFEITO CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES OBJETO DESTA LICITAÇÃO; NÃO SERÃO ADQUIRIDOS OS PRODUTOS, CUJOS VALORES SEJAM SUPERIORES AOS ESTIPULADOS ACIMA.