





ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA JUSTIFICATIVA

Por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Brejão/PE, atende alunos distribuídos nos atendimentos de Creches, Ensino Fundamental, Ensino de Jovens e Adultos, Pré-Escola, Mais Educação, Atendimento Ensino Especial, sendo que as entregas dos alimentos ocorreram diretamente em cada Instituição Educacional, conforme estabelecido pela Secretaria Educação.

A Lei nº 11.947/2009, de 16.06.2009; Lei nº 14.660, de 23.08.2023, a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08.05.2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20, de 02.12.2020 e Resolução CD/FNDE nº 21, de 16.11.2021, do Ministério da Educação, preconizam que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações.

Dentre as diretrizes estão:

- a) O emprego de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;
- b) O apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Devemos salientar também que esses alimentos atenderam as necessidades dos Programas sopão e Cozinha comunitária da Secretaria Municipal de Assistência Social de Brejão/PE, que atenderão as pessoas em vulnerabilidade social, conforme registro na Assistência Social, bem como oferecer uma alimentação saudável e diversificada para esses munícipes.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais do Município de Brejão/PE, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

Os Gêneros Alimentícios de que se trata este Termo de Referência destinam-se ao abastecimento dos Fundos Municipais de: Educação, Saúde e Assistência Social pelo período de 12 (doze) meses, desta forma, buscando uma economia de escala para os itens iguais pelos os órgãos requisitantes.

A aquisição de Gêneros Alimentícios é imprescindível, para suprir às necessidades de fornecimento interno dos Órgão/Unidades da Educação e dos Fundos Municipais de Saúde e Assistência Social, bem como, para dar atendimento de forma satisfatória às constantes demandas da Educação e dos Fundos Municipais de Saúde e Assistência Social e suas Unidades, para o desenvolvimento das atividades das administrativas, haja vista que os Gêneros Alimentícios neste Termo de Referência - TR encontra-se em falta no estoque.









O emprego de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais.

O apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar, destinado a unidades administrativas.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural (formal e informal) ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Unidades administrativas, Educação e dos Fundos Municipais de Saúde e Assistência Social do Município de Brejão/PE, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

Finalmente, salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação direta de Cooperativas e/ou Associações está de acordo com as diretrizes estabelecidas para fortalecimento e desenvolvimento local e regional.

2. **DEFINIÇÃO**

- 2.1. Para fins deste Termo de Referência, considera-se:
- a) Programa de Trabalho: Modalidade de atendimento: Creches, Ensino Fundamental, Ensino de Jovens e Adultos, Pré-Escola, Mais Educação, Atendimento Ensino Especial.
- b) Projeto de Venda: modelo conforme Anexo Resolução CD/FNDE.
- c) Chamada Pública de Compra: é a comunicação oficial feita pelo gestor, por meio de jornal, sítio na internet ou na forma de mural de ampla circulação para conhecimento público das demandas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, segundo Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010.
- 2.2. Para fins deste Termo de Referência, considera-se:
- a) Chamada Pública de Compra: é a comunicação oficial feita pelo gestor, por meio de jornal, sítio na internet ou na forma de mural de ampla circulação para conhecimento público das demandas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, segundo Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010.

3. **DO OBJETO**

3.1. O objeto da presente Chamada Pública é AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações (Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Informais de agricultores familiares), para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no âmbito dos Alunos da Rede Municipal de Ensino, e das necessidades das Secretarias de Saúde e Assistência Social do Município de Brejão/PE, pelo período de 12 meses, conforme especificações do Anexo I, deste Edital.

4. DO PÚBLICO BENEFICIÁRIO

4.1. Constitui público beneficiário a serem atendidos pela Contratada os alunos matriculados nas Instituições Educacionais da Rede Pública de Ensino do Município de Brejão/PE, conforme censo do FNDE, os profissionais, pacientes da saúde e demais pessoas em vulnerabilidade social, conforme registro na Assistência Social.









5. **DAS METAS**

São metas a serem alcançadas:

- 5.1. Meta 1 Atender a Lei 11.947, 2009 e Resoluções/CD FNDE que prevê a aquisição com o repasse financeiro do FNDE de, no mínimo, 30% de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.
- 5.2. Meta 2 Atender ao percentual das necessidades energéticas diárias dos alunos visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, que respeita os hábitos alimentares locais, adequada em micro e macronutrientes, conforme preconiza a Resolução/CD FNDE.
- 5.3. Meta 3 Atender as necessidades diárias dos profissionais, pacientes da saúde visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, que respeita os hábitos alimentares locais, adequada em micro e macronutrientes.
- 5.4. Meta 4 Atender as necessidades para atendimento dos Programas Sopão e Cozinha comunitária, da Secretaria Municipal de Assistência Social de Brejão/PE, que atenderão as pessoas em estado vulnerabilidade social, conforme registro na Assistência Social.
- 5.5. Meta 5 Atender as da Secretaria Municipal de Assistência Social de Brejão/PE nos diversos cursos e programas oferecidos pela Secretaria.

6. DAS CONDIÇÕES PARA REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

- 6.1. Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos por meio de Chamada Pública, oriundos, exclusivamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural Organizados em GRUPO FORMAL, INFORMAL e FORNECEDOR INDIVIDUAL, destinados ao fornecimento de gêneros alimentícios nas Instituições Educacionais de Educação Básica da Rede Pública de Ensino do Município de Brejão/PE, conforme censo do FNDE.
- 6.2. Para fins desta aquisição, serão considerados fornecedores os Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais organizados em Grupos Formais, Informal e Fornecedor Individual (Resolução CD/FNDE ou dispositivo legal que venha a substituí-la).
- 6.3. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar é limitado ao valor individual de venda por Agricultor Familiar e por Empreendedor Familiar Rural em R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por ano, conforme Resolução CD/FNDE ou outra legislação que venha a substituí-la.
- 6.4. Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos por meio de Chamada Pública, oriundos, exclusivamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural Organizados em GRUPO FORMAL, INFORMAL e FORNECEDOR INDIVIDUAL, destinados ao fornecimento de gêneros alimentícios nas Unidades dos Fundos Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social do Município de Brejão/PE.
- 6.5. Os itens cotados deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor.
- 6.8. Será assegurado ao técnico das Secretarias de Educação, Saúde e Assistência Social o direito de inspecionar as instalações cooperativas e/ou associações, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas à Comissão de Licitação, antes e/ou após a adjudicação.

Pca Melquiades Bernardo, 01 Centro - Brejão - PE CNPJ: 10.131.076/0001-00

Brejao







Governo Municipal de Brejão

7. DA CLASSIFICAÇÃO/HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 7.1. Deverão ser apresentados às Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social, obrigatoriamente, junto ao Projeto de Venda, os seguintes documentos/produtos:
- 7.1.1. Uma (01) amostras, devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, inclusive em gramatura e material, com a identificação do GRUPO FORMAL, especificação do produto de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se a amostra atende às exigências desta Chamada Pública.
- 7.1.2. Declaração confirmando que possui condições de efetuar a entrega dos produtos cotados, conforme especificações de cada gênero alimentício, em meios de transportes adequados e em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem de forma a garantir sua proteção contra contaminação e deterioração, conforme consta no Edital;
- 7.1.3. Declaração confirmando o respeito ao limite individual de venda de gêneros alimentícios por Agricultor Familiar/Empreendedor Familiar Rural no valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP ou CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) ou outra que venha a substituí-la.
- 7.2. As amostras serão submetidas às seguintes análises e nos seguintes termos:
- 7.2.1. Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas por equipe técnica composta por representantes do Conselho de Alimentação Escolar do Município CAE e da Nutricionista. Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da equipe técnica (nome completo, matrícula e o órgão que representa).
- 7.2.2. Será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE);
- 7.2.3. Rotulagem de acordo com a RDC ANVISA, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.
- 7.2.4. Amostras com o prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas.
- 7.2.5. Embalagem a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do (s) item (ns) cotado (s). A (s) embalagem (ns) deve (m) estar de acordo com a (s) legislação (ões) vigente (s) no que couber a Embalagem de Alimentos.
- 7.3. As amostras de gêneros alimentícios que não tiverem sido classificadas serão devolvidas ao respectivo Grupo Formal ao final da Chamada Pública ou posteriormente, desde que o Grupo faça a solicitação no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado da homologação. Após esse prazo, as Secretarias de Educação, Saúde e Assistência Social, reserva-se ao direito de doar as referidas amostras.
- 7.4. Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas na Chamada Pública.
- 7.5. Cada Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas na Chamada Pública, a serem atendidas no Projeto de Venda.
- 7.6. A Comissão de Licitação classificará as propostas priorizando GRUPO FORMAL, INFORMAL e FORNECEDOR INDIVIDUAL SEDIADO EM REGIÃO ADMINISTRATIVA DO MUNICÍPIO DE BREJÃO/PE. Em não se obtendo propostas ou as quantidades as essárias,

Pca Melquiades Bernardo, 01 Centro - Brejão - PE CNPJ: 10.131.076/0001-00







estas poderão ser contempladas com propostas de outros grupos seguido da seguinte ordem de prioridade (conforme RES/FNDE/CD):

- Grupos Formais da Região;
- Grupos Formais do Território Rural;
- Grupos Formais do Estado;
- Grupos Formais do País.
- 7.7. Dentre os PROJETOS DE VENDA previamente selecionados com base na localidade, serão ainda priorizados os ASSENTAMENTOS DA REFORMA AGRÁRIA, COMUNIDADES TRADICIONAIS INDÍGENAS E/OU QUILOMBOLAS, conforme art. 14 da Lei nº 11.947/09.
- 7.8. A aquisição dos gêneros alimentícios, quando comprados de família rural individual, dar-se-á prioridade será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido, conforme dispõe a Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023.

8. CONDICÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

- 8.1. Os produtos alimentícios deverão ser entregues conforme estabelecido pelas Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social.
- 8.1.1. A entrega dos produtos alimentícios do anexo deverá ser feita às 08h (oito) horas da manhã;
- 8.1.2. O início da entrega dos produtos será de acordo com o cronograma.
- 8.1.3. Serão rejeitados no recebimento os produtos que apresentarem sinais de deterioração ou embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.
- 8.1.4. Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio;
- 8.1.5. As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo:
- 8.1.6. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.
- 8.2. Os produtos deverão estar isentos de:
- 8.2.1. Substâncias terrosas;
- 8.2.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- 8.2.3. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos;
- 8.2.4. Sem umidade externa anormal;
- 8.2.5. Isentas de odor e sabor estranhos.

9. **LOCAL DE ENTREGA:**

- 9.1. Os produtos deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação Praça Vereador José Augusto Pinto, 199 Centro CEP: 55.325-00 Brejão/PE.
- 9.2. Os produtos deverão ser entregues nas Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social Com endereço na sede do Município Centro CEP: 55.325-00 Brejão/PE.









10. **CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS PRODUTOS**

- 10.1. O Cronograma de entrega deverá ser cumprido, rigorosamente, durante o período de vigência do contrato.
- 10.2. A pessoa indicada como responsável pelo recebimento dos produtos, reserva-se no direito de não receber os mesmos, se não estiverem de acordo com o solicitado, devendo o fornecedor substituílo sem prejuízos para o município.
- 10.3. Os produtos relacionados nos Anexos deverão ser entregues semanalmente, de acordo com o cronograma em anexo.

11. PROCEDIMENTO DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

- 11.1. O acompanhamento e a fiscalização do contrato serão feitos pela Nutricionista responsável pela merenda escolar.
- 11.2. A fiscalização, conferência e o recebimento das mercadorias e respectivas notas fiscais, serão de responsabilidade do(a) servidor(a) designada pela Secretaria de Educação.
- 11.3. O acompanhamento e a fiscalização do contrato serão feitos pela Nutricionista responsável.
- 11.4. A fiscalização, conferência e o recebimento das mercadorias e respectivas notas fiscais, serão de responsabilidade do(a) servidor(a) designado(a) pelas Secretarias de Saúde e Assistência Social.

12. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

12.1. O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura. Poderá haver prorrogação do contrato conforme Lei Federal nº 14.133/2021.

13. FORMA DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

13.1. Menor preço por item.

14. **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 14.1. O pagamento será efetuado até o 10° (décimo) dia útil do mês subsequente à entrega dos produtos, mediante a apresentação da Nota Fiscal, contendo além de outras informações os dados de identificação do transportador, atesto do responsável pelo recebimento dos produtos; e respectivo Recibo devidamente assinado.
- 14.2. O valor a ser pago corresponderá às quantificações entregues em cada momento, sendo tal situação comprovada através de Termo de Recebimento de Produtos.
- 14.3. Para efetivação do pagamento via conta bancária, apresentar comprovante da conta em nome da contratada, ou cheque nominal em nome do(a) contratado(a).
- 14.4. Não será admitida cobrança via rede bancária.
- 14.5. Havendo erros ou omissões no documento de cobrança, este será devolvido á CONTRATADA no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, para que esta tome as providências recomendáveis reapresentadas o documento, processando-se o respectivo pagamento até o 15° (décimo quinto) dia após a apresentação do documento.
- 14.6. A antecipação de eventos contratuais por iniciativa exclusiva da CONTRATADA, não criará para a PREFEITURA, responsabilidade de antecipar os eventos administrativos, físicos e/ou financeiros correlatos.
- 14.7. Os impostos, contribuições e taxas incidentes sobre o faturamento serão de inteira









responsabilidade da(s) CONTRATADA(S).

- 14.8. O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantias e preços previstos na proposta vencedora.
- 14.9. Para os **alimentos não perecíveis**, que entrega será imediata de forma parcelada, pagamento será através de Ordem/Transferência bancária, conforme entrega dos produtos, mediante a apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, no prazo de até 10° (décimo) dia do mês subsequente da entrega total dos gêneros alimentícios.
- 14.10. Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais.
- 14.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva do contratante, fica convencionado que a taxa de atualização financeira, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$

Onde:

EM = Encargos moratórios

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento

VP = Valor da parcela a ser paga

I - Índice de atualização financeira, assim apurado:

 $I = \underline{(TX/100)} = 6\%$

365

15. **OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BREJÃO/PE**

- 15.1. A PMB/FME/FMS/FMAS comprometem-se a:
- 15.1.1. Efetuar o pagamento à Licitante signatária do contrato, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência;
- 15.1.2. Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;
- 15.1.3. Comunicar à contratada, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 15.1.4. Notificar previamente à contratada, quando da aplicação de penalidades.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 16.1. As obrigações do (a) **CONTRATADO**(**A**) são:
- 16.1.1. Ressarcir os 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;
- 16.1.2. Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros;

Pca Melquiades Bernardo, 01 Centro - Brejão - PE CNPJ: 10.131.076/0001-00







- 16.1.3. 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;
- 16.1.4. Entregar produtos de excelente qualidade e substituídos imediatamente, quando isto não ocorrer;
- 16.1.5. Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre os valores incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária;
- 16.1.6. Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;
- 16.1.7. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, o objeto desta Chamada Pública;
- 16.1.8. Prestar informações sobre a conservação e uso dos produtos;
- 16.1.9. Responder pela qualidade, quantidades, segurança e demais características dos produtos, bem como a observação às normas técnicas;
- 16.1.10. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante toda a execução do contrato e em compatibilidade com as obrigações assumidas.
- 16.1.11. Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto do Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a direta ou indiretamente, causar ou provocar à PMB/FME/FMS/FMAS e a terceiros.

17. **JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO**

- 17.1. O quantitativo dos gêneros alimentícios desse Termo de Referência foi calculado de acordo com o planejamento dos cardápios, suas incidências e o per capita, bem como os dias letivos, e número de alunos matriculados na rede estadual de ensino, tendo como base o atendimento do ano em curso.
- 17.2. A quantidade estimada, calculada com base no consumo médio desse objeto no exercício de 2023. Acrescenta-se que, a contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições, acréscimos e supressão de até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade inicial atualizado do contrato, propostos pela Administração da Prefeitura Municipal, conforme previsto no art. 125, da Lei 14.133/2021.

18. **DA QUANTIDADE E VALOR MÁXIMO**

18.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos na tabela abaixo, deve-se obedecer ao limite do valor individual da venda do Agricultor e Empreendedor de Base Familiar Rural Organizado em grupo Formal e Informal e Fornecedor Individual, conforme Projeto de Venda:

	LOTE I					
	HORTTI FRUIT					
Item	Descrições	Medida	Qtd Total	MÉDIO	MÁXIMO	
01	ABACAXI de primeira qualidade, isenta de partes pútridas.	QUILO	3.870	6,51	25.174,35	
02	02 ABÓBORA, tamanho médio, de primeira qualidade, isenta de partes pútridas.		640	3,80	2.428,80	
03	ACEROLA, tamanho médio, de primeira qualidade, isenta de partes pútridas.		520	5,14	2,672,80	

Pca Melquiades Bernardo, 01 Centro - Brejão - PE

CNPJ: 10.131.076/0001-00







	<u> </u>	1			
04	ALFACE Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	QUILO	680	8,02	5.450,20
05	ALHO de primeira qualidade, isenta de partes pútridas.	QUILO	240	37,58	9.018,00
06	BANANA COMPRIDA, tamanho médio, firmes grau médio de amadurecimento e sem ferimentos	QUILO	820	13,75	11.270,90
07	BANANA PRATA tamanho médio firme grau médio de amadurecimento e sem ferimentos	QUILO	5.340	5,07	27.073,80
08	BATATA DOCE, lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Quilo	7.500	4,74	35.550,00
09	BATATA INGLESA. Possuí um formato arredondado irregular, sendo que sua casca é fina e de cor amarelada, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Quilo	3.000	11,06	33.165,00
10	BETERRABA colheita recente, firme e livres de qualquer sujidade.	Quilo	190	10,26	1.949,40
11	CEBOLA: devem apresentar-se graúdas firmes, com casca seca e pescoço seco cicatrizado. Não deverá apresentar brotamento, danos fisiológicos ou mecânicos.	Quilo	2.400	9,17	22.008,00
12	CEBOLINHA VERDE, de primeira qualidade, isenta de partes pútridas.	Quilo	160	12,03	1.924,80
13	CENOURA bem definidas fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, de coloração uniforme, livre de danos fisiológicos ou mecânicos, de pragas, ou doenças isentas de substancias nocivas à saúde.	Quilo	2.440	8,66	21.130,40
14	CHUCHU: bem formado, limpo, de coloração esverdeada, com superfície praticamente lisa, livre de danos fisiológicos ou mecânicos, de pragas e doenças isentos de substancias nocivas à saúde.	Quilo	740	5,37	3.970,10
15	COCO SECO de primeira qualidade, tamanho médio, isento de mofo e sujidades.	Unidade	1.100	4,09	4.499,00
16	COENTRO VERDE, em molhos, em perfeitas condições para o consumo para utilização na culinária, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Quilo	360	12,74	4.584,60
17	FARINHA DE MANDIOCA, torrada, grupo seco, sub-grupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas; sem fermentação ou ranço; sem bolores ou leveduras; embalagem transparente atóxica de 1 kg. boa qualidade.	Quilo	5.040	5,90	29.736,00
18	FEIJÃO TIPO CARIOCA, TIPO 1, EMBALAGEM C/ 01 KG, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses.	Quilo	5.020	8,30	41.640,90
19	FEIJÃO TIPO MULATINHO, TIPO 1, EMBALAGEM C/ 01 KG, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses.	Quilo	5.100	8,26	42.100,50
20	FEIJÃO TIPO PRETO, TIPO 1, EMBALAGEM C/ 01 KG, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses.	Quilo	480	8,50	4.080,00
21	FEIJÃO VERDE debulhado, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem com 1kg.	Quilo	500	11,89	5.942,50
22	GOIABA: De primeira qualidade, consistência firme, casca lisa, integra, livre de fungos. Não deve apresentar-se com danos profundos ou podridão ou imaturidade.	Quilo	3.480	5,43	18.896,40
23	GOMA massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg.	Quilo	250	9,32	2.328,75
24	INHAME (CARÁ) extra, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, isentam de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do	Quilo	3.020	7,06	21,321,20
	The state of the s				

Pca Melquiades Bernardo, 01 Centro - Brejão - PE

CNPJ: 10.131.076/0001-00 E-mail: licitacao.brejao.pe.gov@hotmail.com









fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. LARANJA PÉRA, fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho medion, cor amarela laranjada, com aspecto, cor e cheire o sabor próprio, com polpa firme e intacta. LIMAO TAHITI de primeira qualidade, peso médio 60g, casca lisa livre de fungos. MAÇÁ NACIONAL - As maçãs devem ser de cor viva, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machacudos. Tamanho médio de primeira qualidade. MACANEIRA, de primeira qualidade, in natura, isenta de partes pártidas. MANGA FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes pártidas. MANGA, de l'qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a gramal, pesando entre (a 10) kg cada unidade. MELANCIA graida de primeira, livre de sujidades, sem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a gramal, pesando entre (a 10) kg cada unidade. MELAÓ de l'qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, acondicionada em a gramal, pesando entre (a 10) kg cada unidade. MILAÓ de l'qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, acondicionada em a gramel, pesando entri (a 10) kg cada unidade. MILHO VERDE, espigas selecionadas de l'qualidade tamanho medio, apresentando grau de maturação tal que permita suportra a manipulação, o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif. cispoa. MILHO VERDE, espigas selecionadas de l'qualidade tamanho medio, apresentando grau de maturação tal que permita suportra o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif. cispoa. MILHO VERDE, espigas selecionadas de l'qualidade tamanho medio, apresentando pera de maturação tal que permita suportra o cabo verde. P		<u>.</u>			I	
gargocológicos. LARANJA PÉRA, fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho mediano, cor amarela faranjada, com aspecto, cor e cheiro e asbor próprio, com polpa firme e intacta. ILMAO TAHITI de primeira qualidade, peso médio 60g, casca lisa live de fongos. MACÁ NACIONAL - As maçãs devem ser de cor viva, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser fitas, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade potros púrtidas. MACÁNEIRA, de primeira qualidade, in natura, isenta de partes púrtidas. MAMÁO FORMOSA, de primeira qualidade, in esta de partes púrtidas. MANGO, ale l' qualidade, finatura qualidade, isenta de partes púrtidas. MANGO, ale l' qualidade, finatura qualidade isenta de consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de outefinade. MARACALUÁ Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sutidiades. MELANCIA gradad de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isenta de augidades. MELANCIA gradad de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isenta de entermidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isenta de entermidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido. MELANCI Agradad de primeira, livre de sujidades, parasitas e consensus, com apete, or e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de entermidades, parasitas e larvas, maternal proprio e e transporte, e conceitados, or en experte e a tornes readios de condenta recente, livre de residous de freditigantes, sen danos físicos e mecânicos orindos do mansseio e transporte, com especia, or consensus, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser termina de la desenvolvido de v		manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de				
LARANIA PÉRA, fresca, futos com 60 a 70% de maturação colimitada, tamanho mediuno, cor amenta haranjada, com aspecto, cor e cheiro e subor próprio, com polpa firme e intacta. LIMAO TAHITI de primeira qualidade, peso mécho 60g, casca lisa livre de fungos. MAÇA NACIONAL - As maçãs devem ser de cor viva, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machacados. Tumanho médio de primeira qualidade li natura, iseatta de partes patridas. MACANEIRA, de primeira qualidade, in natura, iseatta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, in estra de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, in estra de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, in estra de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de parte princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de parte princias. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, practias e la princias, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido a renatura, com polpa firme e inatacta, devendo ser bem desenvolvido a renatura, com polpa firme e inatacta, devendo ser bem desenvolvido a renatura, com polpa firme e inatacta, devendo ser bem desenvolvido a renatura, incompola firme e princias, com polpa firme e inatacta, devendo ser bem danos fisicos e mecânicos o incompola de maturação tal que permita suporta a manipulação, o						
cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. LIMAO TAHITI de primeira qualidade, peso médio 60g, casta hisa livre de fungos. MACÁ NACIONAL - As maçãs devem ser de cor viva, firmes e pesadas em relação no tamanho. A casca deve ser lista, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade perimeira qualidade. MACA NACIONAL - As maçãs devem ser de cor viva, firmes e pesadas em relação no tamanho. A casca deve ser lista, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade. MACA NACIONAL - As maçãs devem ser de cor viva, firmes e pesadas em relação no tamanho. A casca deve ser lista, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade. MACA NEIRA, de primeira qualidade, isenta de partes pirirdias. MANAO FORNOSA, de primeira qualidade, isenta de partes pirirdias. MANAO, de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. MARACUIA Não deve apresentar podridão, damos profundos e bom estado de consumo. MASSA DE MANDIOCA de primeira, livre de sujidades, parasitas e lavas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a gramel, pesando entre (§ a 10) kg cada unidade. MELAO de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e lavas, material terroso e sujidades, sem adamos físicos e mecântecos oriendos do manuscio e transporte, de colheta recente, livre de resduos de fortilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MELAO de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, no el chiero es absor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e lavas, material terroso e sujidades, para o consumo, com aspecto, cor e chiero		8 8				
cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. LIMAO TAHITI de primeira qualidade, peso médio 60g, casca lisa livre de fungos. MACA NACIONAL - As maçãis devem ser de cor viva, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou mechanicos. Tamanho medio de primeira qualidade e principa depressões ou mechanicos. Tamanho medio de primeira qualidade principa de	25		TT:J.J.	1 (00	0.50	
LIMÃO TAHITI de primeira qualidade, peso médio 60g. casca lisa livre de fungos. 114,779	25		Unidade	1.600	0,59	936,00
Ilivre de fungos. Quilo 20 7.59 147,70						
MAÇA NACIONAL - As maçãs devem ser de cor viva, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade portiva qualidade (material) de primeira qualidade, in natura, isenta de partes pútridas. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes pútridas. MANAO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes pútridas. MANAO, de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. MARACUA Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA gradda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem dedici, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a mamipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser transportados de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionados de 1º qualidade tanvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º empladades, parasitas e larvas. PEPINO for resco	26		Quilo	20	7,39	1 45 50
27 pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio deprimeira qualidade. 28 MACAXEIRA, de primeira qualidade, in natura, isenta de partes pdiridas. 29 MAMÃO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes pdiridas. 30 MANÑOA, de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. 31 MARACUÍA Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. 32 MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. 33 MARACUÍA Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. 34 MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. 35 MELAO CA grada de primeira, livre de sujidades, parasias e larvas, naturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa de senvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, elevendo ser bem desenvolvida em adura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, elevendo ser bem desenvolvido, isenta de cofferitidades, parasitas e larvas, material elevado e supidades, sem a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de l' qualidade tamanho médio, apresentando gran de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o transporta de validade de no mínimo 15 días.					,	147,70
depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade MACAXEIRA, de primeira qualidade, in natura, isenta de partes pdiridas. MAMÃO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes pdiridas. MANGA, de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. MARACUJA Ñão deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de supidades. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de supidades. MELANCIA gratida de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acendicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem denos físicos e mecinicos oriundos do manussóe e transporte, de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecinicos oriundos do manussóe e transporte, de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecinicos oriundos do manuseis o et ransporte, do menidado apresentando gran de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecinados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o ransportadas de forma adequada. PIMENTA DE CHEIRO O produto deves en firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação a consorvação até o consumo; Sento de firmentado, não alcofico e sem gliten, obtido de frutos maduros e sãos; o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A	27		0 1	2 420	12.20	
MACAXEIRA, de primeira qualidade, in natura, isenta de partes púridas. MAMÃO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes púridas. MAMÑOA de lº qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. MARACUJÁ Não deve apresentar podridão, danos profundos e hom estado de consumo. MARACUJÁ Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MASAS DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e lavas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (o 4 10 ½ gada unidade. MELAO de lº qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, ocr e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de lº qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação ota que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de lº, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no minimo 15 días. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biologica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na 18°C; validade mínima de 144 días a c	21		Quilo	3.420	13,29	45.451,80
pútridas. MANGA FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes pútridas. MANGA de lª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada a consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. MARACUJA Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA gradda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de lª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manussio e transporte, de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de lª, rembalados em bandejas apropriadas para o consumo, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 días. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua apartência e qualidade. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extradóp pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação a forma de polpa de Vextu congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de sucio; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação a Conservação; a forma de polpa de vextu congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4						
MAMÃO FORMOSA, de primeira qualidade, isenta de partes púrtidas. MANOA, de lª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. MARACUJÁ Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MARACUJÁ Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MASAS DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA gratida de primeira, livre de sujidades, parasitas e lavas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) & gada unidade. MELAO de lª qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, or e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e lavas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de lª qualidade tamanho médio, apresentando gran de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com auséncia de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de lª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif. cispoa. Prazo de validade de no minimo 15 dísas. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afette a sua aparência e qualidade. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes es comestíveis de frutas carnosas; Apresentação a forma de polpa de truta congelada y roduto não fermentado, não alcoôtico e sem glúten, obtido de frotos maduros e sãos; o produto deverá ser congelado e transportado sob p	28		Quilo	4.500	3,21	14 445 00
MANGA, de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. MARACUJA Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA gratida de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, acondicionada e enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de cofheita recente, livre de residuos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro on ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. 7 PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de fruta congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de I quilo com rendimento de 4 a 6 a foi liros de suco, Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação na forma de polpa de fruta congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de I quilo com rendimento de 4 a 6 a foi liros de suco, Processo tecnológico adequado que as		1				14.445,00
MANGA, de lº qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. MARACUIA Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MARACUIA Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MELANCIA graúda de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de lº qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, acondicionada em eferinidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físcios e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de lº qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de lº, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sf. cispoa. Prazo de validade de no mínimo I5 dias. PEPINO fresco, integro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PINDENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produo não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A emba	29		Quilo	2.440	5,06	12 224 20
ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. MARACUJA Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA graída de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta de enfermidades, parasitas e larvas. material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita receme, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica on biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas camosas; Apresentação a forma de polpa de fruta congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de l quilo com rendimento de 4 a fol tiros de suco, verde. Quilo 350 6,28 2,198,00 10,92 10						12.334,20
firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades. MARACUJÁ Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MARACUJÁ Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MARACUJÁ Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MELANCIA gradida de primeira, livre de sujidades, parasitas e sujidades. MELANCIA gradida de primeira, livre de sujidades, parasitas e lavas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de lº qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de lº qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de lº, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, síf, cispoa. PEDNO fresco, fintegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PINENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes consetíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoôtico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4						
enfermidades. MARACUJÁ Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de l' qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, síf, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sor refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 af a fitros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; lsento d	30		Quilo	2.500	5,05	12 625 00
MARACUJA Não deve apresentar podridão, danos profundos e bom estado de consumo. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA gradda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, fintegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes aros comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes a consumo; Isento de fragmentos das par						12.023,00
bom estado de consumo. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e lavas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuscio e transporte, de colheira recente, livre de residuos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho madio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PINENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PINENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PINENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentoa, não alcoúcilo e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresenta						
MASSA DE MANDIOCA de primeira qualidade isenta de sujidades. MELANCIA graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELÃO de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa, Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcodicio e sem guíten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação a conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e od	31	* * *	Quilo	480	8,87	4 255 20
sujidades. MELANCIA graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELÃO de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuscio e transporte, de colheira recente, livre de residuos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas aprropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, síf, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, integro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PINENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser con elquido com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação a conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de reciduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						4.233,20
MELANCIA graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuscio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o consumo, com minimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoôlico e sem glúten, obitolo de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 fitros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoôlico e sem glúten, obitolo de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob r	32		Quilo	50	9,06	452 75
larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELÃO de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, integro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTÃ DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						734,13
desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidado. MELAO de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, síf, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutas maduros e sãos; O produto deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservaries e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservaries e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservaries e do resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservaries, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Vali						
ma granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. MELAO de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. 37 PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. 38 PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação o consevação até o consensor líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser el quilio com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação a conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	33		Quilo	11.280	2,56	28 876 80
MELÃO de 1º qualidade, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcodítoc e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de l quilo com rendimento de 4 a 6 litros de succ; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis de frutas congelada; Produto não fermentado, não alcodítoc e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de l quilo com rendimento de 4 a 6 litros de succ; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares,						20.070,00
consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1ª qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, elecionados de 1ª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glitien, obtido de frutas carnosas; Apresentação a conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis ede frutas carnosas; Apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis ede resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuscio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutas carnosas; Apresentação a conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis de frutas carnosas; Apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1ª qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de agúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1ª qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	34		Ouilo	5.950	4.01	
colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	5.		Quito	2.520	.,01	23.829,75
transportadas de forma adequada. MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1º qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1º, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservaração até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservação						
MILHO VERDE, espigas selecionadas de 1ª qualidade tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser ce 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
manpulação, o transporte é a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	35		Unidade	1.500	1,66	2 400 00
OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. 37 PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. 38 PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. 39 PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação a conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data					, , , ,	2.490,00
selecionados de 1ª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data		para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.				
selecionados de 1ª, embalados em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. 37 PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. 38 PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. 39 PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. 40 POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data		OVOS tamanho grande limpos inteiros não trincados.				
transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
Prazo de validade de no mínimo 15 dias. PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	36		Unidade	25.820	0,65	16.783.00
PEPINO fresco, íntegro, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	25		0 "	100	7.00	
PIMENTA DE CHEIRO O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	37		Quilo	180	5,20	935,10
o cabo verde. PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	20		0 "	20	1454	ĺ
PIMENTÃO - O produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	38		Quilo	30	14,54	436,05
POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	20		0 "	250	ć 2 0	,
POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	39	-	Quilo	350	6,28	2.198,00
pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						,
Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data	40	de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure	Quilo	210	10,92	2 202 15
adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						2,292,13
Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data		fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem				
congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data						
de entraga: Data de fabricação e prazo de validade impressos no						
de entrega, Data de labricação e prazo de vandade impressos no		de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no				

Brejão

Pca Melquiades Bernardo, 01 Centro - Brejão - PE

CNPJ: 10.131.076/0001-00 E-mail: licitacao.brejao.pe.gov@hotmail.com







	rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.				
41	POLPA DE FRUTA DE GRAVIOLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	Quilo	190	11,56	2.196,40
42	POLPA DE FRUTA DE GOIABA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	Quilo	170	11,98	2.035,75
43	POLPA DE FRUTA DE MANGA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ. Composto líquido extraído	Quilo	70	11,86	829,85
	pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e				
44	sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	Quilo	190	17,37	3.299,35









45	REPOLHO 1ª qualidade, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, devendo ser transportadas de forma adequada.		992	6,16	6.110,72
46	TOMATE o fruto deve estar íntegro, firme com 60% de maturação e livre de danos fisiológicos ou mecânicos.		3.320	6,95	23.057,40
47	47 UVA ITÁLIA de primeira qualidade, consistência firme, integra, livre de fungos, isenta de partes pútridas ou imaturidade.		500	15,64	7.820,00
	Valor total estimado	R	\$ 591.754,37		

	LOTE II					
	CARNES					
Item	Descrições	Medida	Qtd Total	MÉDIO	MÁXIMO	
1	CARNE BOVINA, TIPO COCHÃO MOLE, FRESCA, C/OSSO, DE 1ª, limpa, embalagem em filme PVC, transparente. Deve apresentar-se com grau de conservação em condições adequadas para o consumo, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a legislação sanitária.	QUILO	3.800	26,03	98.914,00	
2	FRANGO limpo, embalagem em filme PVC, transparente. Deve apresentar-se com grau de conservação em condições adequadas para o consumo, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a legislação sanitária.	QUILO	4.000	13,22	52.860,00	
	Valor total estimado		l.	·	R\$ 151.774,00	

19. **DA FONTE DE RECURSO**

19.1. Recursos para custear as despesas decorrentes da execução da presente Chamada Pública, serão utilizados os recursos provenientes das seguintes Dotações Orçamentárias do **Exercício Financeiro** de 2024.

Unidade Orçamentária	10	FMS – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Projeto/ Atividade	10.122.1002.2090	Gestão Administrativa da Sec de Saúde
Projeto/ Atividade	10.301.1001.2130	Atenção Básica – PAB 15% Rec. Próprio
Projeto/ Atividade	10.301.1001.2095	PAB – Manutenção da atenção Básica
Projeto/ Atividade	10.302.1001.2099	MAC - Assistência Médica e Alta Complexidade
Projeto/ Atividade	10.302.1001.2131	Média e Alta Complex – MAC 15% Rec Próprio
Projeto/ Atividade	10.302.1001.2149	Manut. dos Serv.de Atend. Médico de Urgência – SAMU
Projeto/ Atividade	10.301.1001.2098	NASF – Manutenção do Núcleo de Apoio a Saúde da Família
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Unidade Orçamentária	00	FMAS – FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE
		BREJÃO
Projeto/ Atividade	08.122.0801.21	21 Manutenção das Atividad <mark>es d</mark> os Conselhos Tutelares
Projeto/ Atividade	08.122.0801.22	06 FMAS - Gestão Administrativa do Fundo Municipal de
-		Assistência Social
Projeto/ Atividade	08.122.0801.21	21 Manut das Ativ. do Cons. Tutelar
Classificação Econômica	08.244.0803.21	17 Bloco de Gestão do IGD SUAS



Pca Melquiades Bernardo, 01 Centro - Brejão - PE

CNPJ: 10.131.076/0001-00







	08.243.0805.2207	Manutenção do Fundo Dir. Criança e Adolescente
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Unidade Orçamentária	24	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Projeto/ Atividade	12.306.1201.2048	PNAE - Manutenção do Programa de Alimentação
		Escolar
Unidade Orçamentária	24	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
12.361.1201.2050	12.361.1201.2050	QSE - Custeio de Despesas Vinculadas ao Salário
		Educação
Projeto/ Atividade	12.365.1201.2046	Atividades do Programa de Educação Infantil
Projeto/ Atividade	12.365.1201.2066	Fundeb 30% Manut. Ens. Fund. Series Iniciais Urbano
Projeto/ Atividade	12.365.1201.2067	Fundeb 30% Manut. Ens. Fund. Series Iniciais Rural
Projeto/ Atividade	12.365.1201.2068	Fundeb 30% Manut. Ens. Fund. Series Finais Urbano
Projeto/ Atividade	12.365.1201.2069	Fundeb 30% Manut. Ens. Fund. Series Finais Rural
Projeto/ Atividade	12.365.1201.2275	Fundeb 30% Manut. Ens. Inf. Creche Tempo Parcial
Projeto/ Atividade	12.365.1201.2276	Fundeb 30% Manut. Ens. Inf. Creche Tempo Integral
Projeto/ Atividade	12.365.1201.2277	Fundeb 30% Manut. Ens. Inf. Pre-Escola Tempo Parcial
Projeto/ Atividade	12.365.1201.2278	Fundeb 30% Manut. Ens. Inf. Pre-Escola Tempo
		Integral
Projeto/ Atividade	12.366.1201.2284	Fundeb 30% Manutenção do Ens. EJA
Projeto/ Atividade	12.367.1201.2144	Fundeb 30% Esp - Manutenção e Desenvolvimento da
		Educação Especial
Projeto/ Atividade	12.367.1201.2281	Fundeb 30% Especial – Manut. Ens. AEE
Projeto/ Atividade	12.367.1201.2283	Fundeb 30% Especial – Manut. Ens.
		Indigena/Quilombola
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Unidade Orçamentária	25	FUNDEB
Projeto/ Atividade	20.122.2001.2076	Manutenção das Atividades da Unidade
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo

20. DAS SANÇÕES PARA OS CASOS DE INADIMPLEMENTO

- 20.1. O cometimento de irregularidades no procedimento licitatório ou na execução do contrato administrativo sujeitará o particular à aplicação de sanções administrativas, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21 e demais normativos.
- 20.1.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
- 20.1.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 20.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 20.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;
- 20.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 20.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;









- 20.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 20.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 20.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 20.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 20.1.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 20.1.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 20.1.5. Praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei nº 12.846, de 1° de agosto de 2013.
- 20.1.6. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 20.2. <u>Advertência</u>: Quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2°, da Lei);
- I. <u>Impedimento de licitar e contratar</u>, quando praticadas as condutas acima deste termo, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4°, da Lei);
- II. <u>Declaração de inidoneidade para licitar e contratar</u>, quando praticadas as condutas descritas acima deste termo, bem como demais, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5°, da Lei).

20.3. **Multa**:

- a. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- b. Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
- c. O atraso superior a 60 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº. 14.133, de 2021.
- d. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 20.4. A aplicação das sanções previstas neste termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, § 9°).
- 20.5. Todas as sanções previstas neste termo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7°).
- 20.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interes<mark>sado</mark> no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).









- 20.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, § 8°).
- 20.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 20.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 20.10. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1°):
- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 20.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competentes definidos na referida Lei (art. 159).
- 20.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163, da Lei nº 14.133/2021. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 20.13. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

21. RESCISÃO

- 21.1. Contratante poderá rescindir o Termo de Contrato, sem qualquer ônus, em caso de descumprimento total ou parcial de qualquer cláusula contratual ou obrigação imposta à Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- 21.2. A Lei nº 14.133/2021 dedica o Capítulo VIII às hipóteses de rescisão contratual, por fatos posteriores ou supervenientes a sua celebração.
- 21.3. Pela Lei nº 14.133/2021, de acordo com art. 138, poderá ser extintos: unilateralmente pela Administração; consensualmente, por acordo entre as partes; ou por decisão arbitral/judicial.
- 21.4. Nos casos em que reste impossibilitada a prestação do serviço, por caso fortuito ou força maior, entre outros, a Contratante poderá considerar o contrato rescindido imediatamente, ficando dispensada de qualquer prévia notificação ou multa, desde que, nesta hipótese, não tenha concorrido para a situação.









- 21.5. O procedimento formal de rescisão terá início mediante notificação escrita, entregue diretamente à Contratada ou por via postal, com aviso de recebimento ou qualquer outro mecanismo hábil.
- 21.6. Os casos da rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e precedidos de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

22. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 22.1. Referente a execução da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, apresenta-se:
- 22.1.1. As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 22.1.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6°, da Lei 13.709/18.
- 22.1.3. É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 22.1.4. Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 22.1.5. O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- 22.1.6. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 22.1.7. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 22.1.8. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 22.1.9. Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 22.1.10. Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.
- 22.1.11. O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados ANPD, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.









23. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

- 23.1. Será designado pela Administração o Fiscal/Gestor do contrato que será responsável pelo acompanhamento e fiscalização da sua execução, anotando em registro próprio as ocorrências relacionadas com a execução do Objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 23.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal/Gestor do contrato deverão ser encaminhadas aos seus superiores em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.
- 23.3. O acompanhamento da execução ficará a cargo da unidade requisitante dos serviços, através do Gestor/Fiscal do contrato ou servidor por ele designado, nos termos do Artigo 25 da Lei nº 14.133/21, cujo acompanhamento ocorrerá no local e hora determinado pela unidade requisitante, da seguinte forma:
- 23.3.1. Consideram-se aceitos e aprovados os serviços que, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório e da entrega da Nota Fiscal, que não sejam contestados pela CONTRATANTE, após a emissão da Ordem de Serviço firmada pela autoridade responsável.
- 23.3.2. Caso seja verificado alguma falha na execução, a CONTRATADA será notificada pelo Gestor/Fiscal do contrato e terá um prazo máximo de até 03 (três) dias úteis para correção.

24. DAS OBRIGAÇÕES DO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO CABE AO FISCAL DO CONTRATO

- 24.1. Responsabilização pela vigilância e garantia da regularidade e adequação da prestação dos serviços;
- 24.1.1. Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constantes na proposta apresentada, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da administração contratante quanto da contratada;
- 24.1.2. Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada, com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;
- 24.1.3. Disponibilizar toda a informação necessária, assim como definido no contrato e dentro dos prazos estabelecidos;
- 24.1.4. Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições da Proposta e seus anexos, planilhas, cronogramas etc;
- 24.1.5. Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
- 24.1.6. Recusar serviço diverso daquele que se encontra especificado no respectivo contrato ou ordem de fornecimento, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;
- 24.1.7. Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela empresa;
- 24.1.8. Deverá indicar um preposto, pessoa física, que deverá receber escopo de trabalho detalhado;









24.1.9. Comunicar formalmente ao Gestor do contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada.

24.2. CABE AO GESTOR DO CONTRATO

- 24.2.1. Aplicar advertência à Contratada e encaminhar para conhecimento da autoridade competente;
- 24.2.2. Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação de penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- 24.2.3. Emitir avaliação da qualidade do serviço;
- 24.2.4. Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- 24.2.5. Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do contrato;
- 24.2.6. Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais;
- 24.2.7. Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;
- 24.2.8. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado;
- 24.2.9. Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais.

25. DA SUBCONTRATAÇÃO OU DA TRANSFERÊNCIA:

25.1. O presente objeto não poderá ser objeto de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte, salvo, havendo justificativa aceita e vantajosidade para o município, mediante autorização competente.

26. DOS CASOS OMISSOS

26.1. As omissões, dúvidas e casos não previstos no presente Termo de Referência, serão dirimidos aplicando-se as regras da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como demais ordenamentos jurídicos correlatos, levando-se sempre em consideração os princípios que regem a Administração Pública.

27. **DO FORO**

27.1. Na esteira da Lei Federal 14.133/2021 para as questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro da Cidade de Garanhuns/PE, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Termo.

Brejão-PE, 14 de junho de 2024.

Erivan Lopes Peixoto

Secretário Municipal de Educação









Erica Mirele dos Santos Moreira Secretária Municipal de Saúde

Francisca Andrea Santana de Godoy Secretária Municipal de Assistência Social

