PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 101/PMCS/2025
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 07/PMCS/2025
1ª RETIFICAÇÃO DE EDITAL DA
CHAMADA PÚBLICA Nº 15/PMCS/2025

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

DO OBJETO

- CHAMADA PÚBLICA PARA RECEBIMENTO DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA PARA FORNECIMENTO DE **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O EXERCÍCIO DE 2026 NO MUNICÍPIO DE COCAL DO SUL/SC, CONFORME LEI Nº. 11.947/2009 DE 16/06/2009 E RESOLUÇÕES VIGENTES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE, COM DESTAQUE PARA A RESOLUÇÃO DO FNDE Nº. 21/2021 DE 16/11/2021.

DATA DA ABERTURA

A data da abertura da **chamada pública NÃO SERÁ** alterada, ou seja, a abertura será no dia **14 de janeiro de 2026, às 8h30mim**.

PRIMEIRA ALTERAÇÃO

8 – FORMA DE ANÁLISE, CLASSIFICAÇÃO E JULGAMENTO DOS PROJETOS DE VENDA

8.1- Serão analisados os Projetos de Venda que atendam integralmente às condições estabelecidas nesta Chamada Pública de compra.

8.2- Cada fornecedor individual, grupo formal ou grupo informal de fornecedores deverá obrigatoriamente ofertar sua quantidade de gêneros alimentícios com preços unitários iguais aos estabelecidos neste edital, observadas as condições fixadas nesta Chamada Pública, não sendo admitida disputa de preços.

8.3- Da Classificação dos Projetos de Venda
Para fins de seleção, os Projetos de Venda habilitados serão organizados em grupos, observada a origem dos fornecedores, da seguinte forma:
I – grupo de projetos de fornecedores locais;
II – grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Imediata;
III – grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária;
IV – grupo de projetos de fornecedores do Estado;
V – grupo de projetos de fornecedores do País.

8.3.1- Ordem de prioridade entre os grupos territoriais
Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
I – os projetos de fornecedores locais terão prioridade sobre os demais;
II – os projetos de fornecedores da Região Geográfica Imediata terão prioridade sobre os da Região Geográfica Intermediária, do Estado e do País;
III – os projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária terão prioridade sobre os do Estado e do País;
IV – os projetos de fornecedores do Estado terão prioridade sobre os do País.

8.3.2- Ordem de prioridade dentro de cada grupo territorial
Dentro de cada grupo territorial, a seleção dos Projetos de Venda observará, sem hierarquia interna entre si, a seguinte ordem de prioridade, nos termos da Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025:
I – os Projetos de Venda apresentados por:
a) assentamentos da reforma agrária;
b) comunidades tradicionais indígenas;
c) comunidades quilombolas;
d) grupos formais e informais de mulheres agricultoras;

§1º Para fins do disposto no inciso I, consideram-se Grupos Formais ou Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades indígenas, comunidades quilombolas ou de mulheres agricultoras aqueles cuja composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados, associados ou fornecedores pertencentes ao respectivo público, conforme identificação na(s) CAF(s).
§2º Em caso de empate entre Grupos Formais ou Grupos Informais enquadrados no inciso I, terá prioridade a organização ou grupo que apresentar maior percentual de agricultores(as) assentados(as), indígenas, quilombolas ou mulheres agricultoras, conforme o caso, devidamente identificado na(s) CAF(s).

II – os Projetos de Venda de fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, nos termos da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, do Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, e com o devido cadastro no Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA;
III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes sobre Centrais de Cooperativas, desde que detentoras de CAF Jurídica válida, conforme regulamentação do MAPA.
§3º No caso de empate entre Grupos Formais, conforme disposto no inciso III, terão prioridade as organizações produtivas que apresentarem maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais em seu quadro de associados ou cooperados, conforme CAF Jurídica.
§4º Persistindo o empate, deverá ser realizado sorteio, ou, havendo consenso entre as partes, poderá ser adotada a divisão do fornecimento dos gêneros alimentícios entre os proponentes empatados.

8.4- Da participação feminina nas aquisições da agricultura familiar
8.4.1- Nas aquisições de gêneros alimentícios realizadas diretamente de Unidades Familiares de Produção Agrária – UFPA, identificadas por meio da CAF, deverá ser observado que no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor total adquirido seja comprovado por meio de nota fiscal emitida em nome e CPF da mulher integrante da unidade familiar, conforme disposto na Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025.

SEGUNDA ALTERAÇÃO

11 - PERÍODO E FORMA DE FORNECIMENTO
11.1 - As entregas dos alimentos se iniciarão logo após a assinatura do contrato, e o prazo de encerramento será em **31/12/2026**, sendo que o fornecimento dos alimentos será feito de forma parcelada, conforme necessidade do contratante, não cabendo a liquidação total do saldo por parte da mesma.

Todas as demais cláusulas e condições anteriores que não são contrárias a estas ficam mantidas.

PAÇO MUNICIPAL JARVIS GAIDZINSKI, 18 de dezembro de 2025.

ADEMIR MAGAGNIN:34308164915
Assinado de forma digital por ADEMIR MAGAGNIN:34308164915
Dados: 2025.12.18 15:51:41 -03'00'

ADEMIR MAGAGNIN
PREFEITO MUNICIPAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 101/PMCS/2025
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 07/PMCS/2025
CHAMADA PÚBLICA Nº 15/PMCS/2025

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

O Município de Cocal do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Doutor Polidoro Santiago, n.º 519, inscrita no CNPJ sob n.º 95.778.056/0001-88, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Senhor (a) **ADEMIR MAGAGNIN**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009, as Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, concomitantemente com a Lei Federal nº 14.133/2021, através da **Secretaria Municipal de Educação**, vem realizar **CHAMADA PÚBLICA** para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, durante o período de 2026. Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período até dia **14/01/2026**, às **8h30min**, na Sede do Município, localizada na Avenida Doutor Polidoro Santiago, nº 519, Centro, Cocal do Sul/SC.

1 - DO OBJETO

1.1 - CHAMADA PÚBLICA PARA RECEBIMENTO DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA PARA FORNECIMENTO DE **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O EXERCÍCIO DE 2026 NO MUNICÍPIO DE COCAL DO SUL/SC, CONFORME LEI Nº. 11.947/2009 DE 16/06/2009 E RESOLUÇÕES VIGENTES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE, COM DESTAQUE PARA A RESOLUÇÃO DO FNDE Nº. 21/2021 DE 16/11/2021.

1.1.1 - Os itens de hortifrutigranjeiros serão adquiridos durante ano de **2026**, até o dia **31/12**.

2 - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1 - Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, conforme a Lei Nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.
2.2 - A aquisição de que trata este edital poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

3 - DA PARTICIPAÇÃO E CONDIÇÕES GERAIS

3.1 - Poderão participar da presente chamada pública, os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais de Agricultores Familiares e os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações.
3.2 - Conforme o art. 39 da Resolução/FNDE/CD nº 21/2021, o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF Familiar/ano/entidade executora.

4 - LOCAL, DATA DE ENTREGA E ABERTURA DOS ENVELOPES

4.1 - A Comissão Permanente de Licitação procederá ao recebimento dos documentos de habilitação e o respectivo projeto de venda, em envelope lacrado, até o dia e hora marcados para abertura do mesmo.
4.1.1 - **O proponente poderá apresentar proposta para um ou mais itens, de acordo com a sua conveniência.**

DATA DE ABERTURA: 14/01/2026
HORA: 08h30min
LOCAL: Sede do Município, situada na Avenida Doutor Polidoro Santiago, nº 519, Centro, Cocal do Sul/SC.

5 - DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA

5.1 - Os participantes deverão apresentar os documentos relativos à Habilitação e Projeto de venda, no qual deverão ser entregues em envelope fechado, na seguinte forma de apresentação:

I - Envelope contendo a documentação de habilitação e projeto de venda:
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA
PREFEITURA MUNICIPAL DE COCAL DO SUL
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº. 07/PMCS/2025 (CHAMADA PÚBLICA)
NOME/RAZÃO SOCIAL:
Nº. DO CPF/CNPJ DO PROPONENTE:

6 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA

6.1 - Os documentos exigidos na presente chamada pública, se cópias, deverão ser autenticadas, podendo ser em Tabelionato competente ou junto ao Agente de Contratação, acompanhado com original.

6.2 - Os **Fornecedores Individuais,** detentores de **CAF**, não organizados em grupo, deverão entregar ao Agente de Contratação os documentos e projeto de venda relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:
a) Cópia de inscrição no Cadastro de Pessoa Física **(CPF);**
b) Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
c) Projeto de venda com a assinatura do agricultor participante **(Anexo V);**
d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda **(Anexo III);**
e) Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de **Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.**

6.3 - Os **Grupos Informais** de agricultores familiares, detentores de **CAF**, organizados em grupo, deverão entregar ao Agente de Contratação os documentos e projeto de venda relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:
a) Cópia de inscrição no Cadastro de Pessoa Física **(CPF)** de cada agricultor familiar participante;
b) **O extrato da CAF** de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
c) Projeto de venda constando o CPF, o nº da CAF e a assinatura de todos os agricultores participantes **(Anexo V);**
d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda **(Anexo III);**
e) Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de **Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.**
6.3.1 - Os Grupos Informais poderão preencher formulário de cadastramento juntamente com uma Entidade Articuladora.

6.4 - Os **Grupos Formais** da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais, detentores de CAF Jurídica, constituídos em Cooperativas e Associações deverão entregar ao Setor de Licitações, os documentos e projeto de venda relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:
a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica **(CNPJ);**
b) Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf (CAF jurídica) para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
c) Prova de regularidade com a Seguridade Social mediante documento comprobatório de inexistência de débito relativo às contribuições sociais **(Certidão Negativa de Débito – CND/INSS);**
d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS);**
e) Prova de regularidade com a Fazenda Federal **(Certidão de Quitação de Tributos Federais e à Dívida Ativa da União);**
f) Cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na **Junta Comercial**, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
g) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda **(Anexo IV);**
h) Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de **Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.**

Obs.: As assinaturas nas declarações solicitadas nos anexos serão **conferidas pelo agente de contratação na sessão pública**, mediante **apresentação de documento oficial de identidade com foto**. Para **assinaturas eletrônicas qualificadas** (com certificação digital ICP-Brasil), a verificação de autenticidade será realizada por meio digital, utilizando ferramentas como o serviço Validar do ITI, sendo **dispensada a apresentação de documento impresso**.

7 - ENTIDADE ARTICULADORA DOS GRUPOS INFORMAIS

7.1 -As funções da Entidade Articuladora será de assessorar a articulação dos Grupos Informais com a Prefeitura Municipal para elaboração dos projetos de venda.
7.2 - São entidades representativas da agricultura familiar, cadastradas no Sistema Brasileiro de Assistência Técnica e Extensão Rural (Sibrater), Sindicato de Trabalhadores Rurais e de Trabalhadores da Agricultura Familiar (Sintraf), e entidades credenciadas pelo MDA para emissão da CAF.

8 - FORMA DE ANÁLISE, CLASSIFICAÇÃO E JULGAMENTO DOS PROJETOS DE VENDA

8.1 - Serão analisados os projetos de venda que preenchem as condições estabelecidas nesta chamada pública de compra.
8.2 - Cada fornecedor individual, grupo formal ou informal de fornecedores deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário iguais aos estabelecidos neste edital, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.

8.3 - Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.
8.3.1 - Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
8.3.2 - ~~Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:~~
~~I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;~~
~~a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) CAF(s);~~

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) CAF(s).
II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a CAF);
a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme CAF Jurídica;
b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8.4 - Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 8.3 e subitens.
8.5 - No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme CAF Jurídica.
8.6 - Na ausência ou irregularidade de qualquer dos documentos e/ou projeto de venda apresentados, fica aberto prazo de 02 (dois) dias úteis para a regularização da documentação e/ou projeto de venda.

9 - DOS LOCAIS E PRAZOS DE ENTREGA DOS ALIMENTOS

9.1 - Os Gêneros Alimentícios deverão ser entregues de acordo com o cronograma expedido pela Secretaria Municipal de Educação ou conforme as necessidades das Unidades de Ensino Público Municipais.
9.2 - As despesas de entrega ficarão por conta do contratado.

10 - DO RECEBIMENTO E CONTROLE DO PRODUTO

10.1 - No ato da entrega dos itens, o Termo de Recebimento e Entrega dos produtos da agricultura familiar deverão ser assinados por representante da Entidade Executora e do grupo fornecedor, além da anuência da Entidade Articuladora, no caso dos grupos informais.
10.2 - A documentação fiscal será entregue no setor de pagamento do Município:
a) nota fiscal do produtor rural (eletrônica); ou,
b) nota fiscal (grupo formal – cooperativa e associações com CNPJ).

11 - PERIODO E FORMA DE FORNECIMENTO

11.1 - As entregas dos alimentos se iniciarão logo após a assinatura do contrato, e o prazo de encerramento será em ~~30/06/2023~~, sendo que o fornecimento dos alimentos será feito de forma parcelada, conforme necessidade do contratante, não cabendo a liquidação total do saldo por parte da mesma.

12 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

12.1 - As despesas decorrentes da presente chamada pública correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:
91 - 15.001.12.361.0008.2055.3.3.90.00.00 / 1.500.0000.5000 - Recursos Ordinários;
91 - 15.001.12.361.0008.2055.3.3.90.00.00 / 1.552.0000.5043 - Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

13 - DA FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1 - O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias, contados após apresentação da nota fiscal e de acordo com os produtos efetivamente entregues.
13.2 - O pagamento somente poderá ser efetuado após comprovação do recolhimento das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última competência vencida, compatível com o efetivo declarado, na forma do § 4º, do art. 31, da Lei nº. 9.032/95, e apresentação de Nota Fiscal/Fatura atestada por servidor designado, conforme a atual Lei Federal nº 14.133/2021.

14 - RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES

14.1 - Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis;
14.2 - O fornecedor compromete a fornecedor os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela nutricionista do município;
14.3 - O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública, até 31/12/2025 contados a partir da assinatura do futuro contrato ou até se esgotarem as quantidades dos produtos contratados.
14.4 - O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as Escolas de Ensino Fundamental e Centros de Educação Infantil conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria Municipal de Educação.

15 - DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

15.1 - A Comissão Permanente de Licitação encaminhará o Processo deste Edital, juntamente com os relatórios/atas e demais peças deste certame licitatório, ao Senhor Prefeito Municipal, para a homologação do resultado e posterior adjudicação ao proponente vencedor.

16 - DO CONTRATO

16.1 - Será firmado contrato, minuta **(Anexo II)**, que constitui parte integrante do presente Edital, cujas cláusulas e condições são reguladas pela atual Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações subsequentes.

16.2 - Farão parte integrante do contrato todos os elementos apresentados pela proponente vencedora, que tenham servido de base para o julgamento da licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, independentemente de transcrição;

16.3 - O Município de COCAL DO SUL convocará a proponente vencedora para assinar o "Contrato", no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento de convocação, que se dará dentro do prazo de validade da proposta, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na atual Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações subsequentes;

17 - DAS PENALIDADES

17.1 - De conformidade com o estabelecido na atual Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações subsequentes, a proponente adjudicada que descumprir as condições deste Edital de Licitação poderá a ADMINISTRAÇÃO, garantida a previa defesa, aplicar as seguintes penalidades:

17.1.1 - Multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor total da proposta, para o caso de ocorrer recusa injustificada ou desinteresse para assinatura do contrato.

17.1.2 - Multa na ordem de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso no fornecimento dos produtos, sobre o valor da requisição/parcela atrasada, até o limite de 5% (cinco por cento), independente da possibilidade de rescisão contratual, com as consequências previstas em lei, reconhecidas os direitos da ADMINISTRAÇÃO estabelecidos na atual Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações subsequentes;

17.1.3 - Em caso de tolerância, após os primeiros 10 (dez) dias de atraso, e não sendo rescindido o contrato, se repetir o atraso a ADMINISTRAÇÃO aplicará a multa em dobro;

17.2 - Pela inexecução parcial ou total do contrato, a ADMINISTRAÇÃO poderá, garantindo-se o direito do contraditório e da ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, aplicarmos as seguintes sanções, com base em processo administrativo:

17.2.1 - Advertência verbal ou escrita, quando houver qualquer paralisação não autorizada ou quando houver descumprimento de qualquer cláusula do Contrato e/ou nas faltas leves não acarretem prejuízos de monta a execução do contrato, não eximindo o advertido das demais sanções ou multas.

17.2.2 - Multa na ordem de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato pela inexecução parcial e na ordem 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato pela inexecução total.

17.2.3 - Suspensão por até 2 (dois) anos de participação em licitações do Município de COCAL DO SUL-SC, no caso de inexecução parcial ou total do contrato, sendo aplicada segundo a gravidade e se a inexecução decorrer de violação culposa da contratada.

17.2.4 - Declaração de inidoneidade para participar de licitação e contratar com as Administrações Públicas Federal, Estaduais e Municipais, quando a inexecução do contrato decorrer de violação dolosa da contratada, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação na forma da legislação em vigor.

17.3 - Na aplicação destas penalidades serão admitidos os recursos previstos em lei.

17.4 - As penalidades acima poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, nos termos da atual Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações subsequentes.

17.5 - A aplicação das penalidades estabelecidas no Contrato é de competência exclusiva do Senhor Prefeito Municipal.

17.6 - Não serão aplicadas as multas decorrentes de "casos fortuitos" ou "força maior", devidamente comprovado.

17.7 - Sem prejuízo da aplicação ao inadimplemento das sanções que lhe couberem, a administração, recorrerá às garantias constituídas, se houverem, a fim de ressarcir-se dos prejuízos que lhe tenha acarretado a proponente a ser contratada, podendo ainda reter créditos decorrentes do contrato e promover a cobrança judicial, por perdas e danos.

17.8 - Nenhum pagamento será feito a proponente a ser contratada, que tenha sido multada, antes de paga ou relevada a multa.

18 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 - A Comissão de Licitações da Prefeitura Municipal de COCAL DO SUL-SC poderá tolerar o não cumprimento de alguma exigência de caráter eminentemente burocrático, descrito no presente Edital, desde que tal tolerância venha em defesa do interesse público e não se constitua num desvio substancial da proposta ou relevar omissões puramente formais, desde que não será infringido o princípio da vinculação ao instrumento convocatório.

18.2 - Nenhuma indenização será devida as proponentes em razão da elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital de Licitação.

18.3 - A apresentação do projeto de venda implica na aceitação plena e total das condições deste Edital de Licitação, sujeitando-se a proponente as sanções previstas na atual Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações subsequentes.

18.4 - A apresentação do projeto de venda será considerado como evidência de que a proponente examinou criteriosamente todos os documentos do presente Edital de Licitação, e obteve informações sobre qualquer ponto duvidoso antes de apresentá-la, e considerou que os elementos desta licitação lhe permitiram a elaboração de uma proposta totalmente satisfatória.

18.5 - Atendida a conveniência da administração, ficam as proponentes vencedoras obrigadas a aceitar, nas mesmas condições contratuais ou de fornecimento, os eventuais acréscimos ou supressões de que trata da atual Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações subsequentes.

18.6 - Ultrapassada a fase da habilitação, poderá a proponente ser desqualificada, por motivo relacionado com capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou idoneidade, em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

18.7 - A administração poderá declarar a licitação deserta, quando nenhuma das propostas de preços satisfizer o objeto e/ou projeto e/ou as especificações e evidenciar que tenha havido falta de competição e/ou conluio.

18.8 - Onde este Edital de Licitação for omisso, prevalecerão os termos da atual Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações subsequentes, reservando-se ainda a administração, o direito de revogar no todo ou em parte o presente Edital, sem que dessa sua decisão possa resultar, em qualquer caso, reclamação ou indenização por parte das proponentes.

18.9 - Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

18.10 - Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:
Anexo I – Minuta de Contrato;
Anexo II – Termo de Referência;
Anexo III – Declaração de Produção (individual);
Anexo IV – Declaração de Produção;
Anexo V – Modelo do Projeto de Venda;

18.11 - Quaisquer elementos, informações ou esclarecimentos relativos a esta licitação, poderão ser obtidos de segunda a sexta-feira, na Prefeitura Municipal de Cocal do Sul no Paço Municipal Jarvis Gaidzinski, sito a Avenida Polidoro Santiago, 519, no horário das 07h30min às 12h e das 13h às 16h30min, ou pelo telefone: (0**48) 3444 6006, fax: (0**48) 3444 6022, ou pelo e-mail: licitacao@cocaldosul.sc.gov.br.

PAÇO MUNICIPAL JARVIS GAIDZINSKI, 11 de dezembro de 2025.

ADEMIR MAGAGNIN
PREFEITO MUNICIPAL

Este Edital se
encontra devidamente
examinado e aprovado por
esta Assessoria Jurídica.
Em ____/____/_____

_____
Rafael Colombo
OAB/SC 24206
MATRÍCULA 3072

ANEXO I - MINUTA DE CONTRATO Nº .../...

O Município de Cocal do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Doutor Polidoro Santiago, n.º 519, inscrita no CNPJ sob n.º 95.778.056/0001-88, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr._____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal), com sede à Av. _____, n.º____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei n° 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na INEXIGIBILIDADE de Licitação nº _____ (Chamada Pública), resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:
É objeto desta contratação a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURAFAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, para alunos da rede de educação básica pública, verba **FNDE/PNAE**, de acordo com a INEXIGIBILIDADE de licitação n.º _____ (chamada pública), o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

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

CLÁUSULA TERCEIRA:
O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominado CONTRATADO, será de até R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

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

CLÁUSULA QUINTA:
O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2026.

a. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação.

b. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA:
As despesas decorrentes da presente chamada pública correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:
91 - 15.001.12.361.0008.2055.3.3.90.00.00 / 1.500.0000.5000 - Recursos Ordinários;
91 - 15.001.12.361.0008.2055.3.3.90.00.00 / 1.552.0000.5043 - Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:
O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:
O CONTRATANTE em razão a supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:
O presente contrato rege-se, ainda, pela INEXIGIBILIDADE de licitação n.º 07/2025 (chamada pública), pelas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE e pela Lei n° 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omisso.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:
Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA:
O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos ou até 31 de dezembro de 2025.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:
É competente o Foro da Comarca de Urussanga para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.
E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Cocal do Sul,____de_____ de _____.

_____
PREFEITO MUNICIPAL.

_____
CONTRATADA

_____
(agricultores no caso de grupo informal)

ANEXO II- TERMO DE REFERÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA

Aquisição de Gêneros Alimentícios provenientes da Agricultura Familiar para atendimento a todas as escolas da Rede Municipal de Cocal do Sul durante o exercício de 2026. A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A aquisição visa o fornecimento de alimentos fresco, variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Cocal do Sul, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD TOTAL	MÉDIA	TOTAL
1	**ABACATE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	350	9,08	3.178,00
2	**ABACAXI PÉROLA MÉDIO.** **CARACTERÍSTICAS:** IN NATURA, GRUPO DE MERCADO: PÉROLA. FORMATO CÔNICO. ESPESSURA DA CASCA: FINA. PRESENÇA DE ESPINHOS NA COROA: TOTAL. COLORAÇÃO DA FOLHA: VERDE-ARROXEADA. COLORAÇÃO DA POLPA: BRANCO PÉROLA. COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. SERÃO REPROVADOS UNIDADES COM PRESENÇA DE PODRIDÃO. AMASSADO. SEM COROA. FASCIAÇÃO GRAVE. FERIMENTO. PASSADO. IMATURO. DEFEITO NA POLPA. QUEIMADO DE SOL GRAVE. **TAMANHO:** MÉDIO DE 1,2 A 1,49 KG (CLASSE B) OU SUPERIOR (CLASSE A/ MAIOR QUE 1,5KG), PRODUTOS MIÚDOS (INFERIORES A 1,190 KG/ CLASSE C) SERÃO CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE E NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. **EMBALAGEM:** O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. **ENTREGA:** SEMANAL. PEDIDO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. LOCAL: DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS. O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UN	3.500	8,24	28.840,00
3	**ABACAXI PÉROLA MIÚDO.** **CARACTERÍSTICAS:** IN NATURA, GRUPO DE MERCADO: PÉROLA. FORMATO CÔNICO. ESPESSURA DA CASCA: FINA. PRESENÇA DE ESPINHOS NA COROA: TOTAL. COLORAÇÃO DA FOLHA: VERDE-ARROXEADA. COLORAÇÃO DA POLPA: BRANCO PÉROLA. COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. SERÃO REPROVADOS UNIDADES COM PRESENÇA DE PODRIDÃO. AMASSADO. SEM COROA. FASCIAÇÃO GRAVE. FERIMENTO. PASSADO. IMATURO. DEFEITO NA POLPA. QUEIMADO DE SOL GRAVE. **TAMANHO:** MIÚDO (DE 0,9 A 1,190 KG/ CLASSE C). UNIDADES INFERIORES A 0,9 KG SERÃO CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO E NÃO SERÃO ACEITOS.	UN	1.000	6,63	6.630,00

	MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. **EMBALAGEM:** O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. **ENTREGA:** SEMANAL. PEDIDO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. LOCAL: DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS. O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
4	**ACELGA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VERDURA FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FIRMES, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	**UN**	100	6,38	638,00
5	**AIPIM CRU DESCASCADO, HIGIENIZADO E CONGELADO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: AIPIM BRANCO, PICADO EM FATIAS MÉDIAS, CONGELADO, COM CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, ÍNTEGRAS E DE BOA COLORAÇÃO, SEM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS E SER DE FÁCIL COCÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, SELADA E RESISTENTE, CONTENDO 1KG, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. PRAZO DE VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE TRÊS MESES. ROTULAGEM: DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	**KG**	500	10,07	5.035,00
6	**ALFACE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, VARIEDADE CRESPA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VERDURA FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FIRMES, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PÉS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PÉS ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS INDIVIDUAIS TRANSPARENTES E INCOLORES DE PRIMEIRO USO E EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**UN**	3.500	3,96	13.860,00
7	**BANANA PRATA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. COLORAÇÃO DEVE SER DE VERDE PARA AMARELO, NÃO DEVENDO ESTAR COMPLETAMENTE MADURA E/OU DESPENCANDO. TAMANHO: MÉDIO (PESO APROXIMADO DE 80G POR UNIDADE), PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO SEM DESPENCAR, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ	**KG**	24.000	6,26	150.240,00

	DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
8	**BATATA DOCE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, DE CASCA ROXA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES/QUEBRAS. TAMANHO: GRAÚDAS, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	500	4,99	2.495,00
9	**BATATA INGLESA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES/QUEBRAS. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	1.600	5,89	9.424,00
10	**BETERRABA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	1.200	5,42	6.504,00
11	**BISCOITO CASEIRO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SABORES DIVERSOS: COCO, AMENDOIM, NATA, MILHO E MAISENA. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFECÇÃO DOS BISCOITOS OU BOLACHAS. UTILIZAR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS, CONTENDO 500GR CADA UNIDADE. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 60 DIAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER	**KG**	1.000	30,19	30.190,00

	TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**				
12	**BRÓCOLIS.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO (SEM PARTES VELHAS, AMARELADAS E/OU DETERIORADAS) AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO (VERDE ESCURO) E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. AUSENTE DE CORPOS ESTRANHOS, INSETOS E LARVAS. TAMANHO: MÉDIO, UNIDADES PEQUENAS CLASSIFICADAS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**UN**	1.200	9.98	11.976,00
13	**CAQUI FUYU.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. NÃO PODERÁ FORNECER SENSAÇÃO DE SECURA E ADSTRINGÊNCIA NA BOCA. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	2.700	12,30	33.210,00
14	**CEBOLA DE CABEÇA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS (INFERIORES A 125G), CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	1.500	5.48	8.220,00
15	**CENOURA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE	**KG**	1.600	5,89	9.424,00

	ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
16	**CHUCHU.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO (VERDE CLARO) E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	1.000	4,88	4.880,00
17	**COUVE-FLOR.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**UN**	800	8,02	6.416,00
18	**COUVE-MANTEIGA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, APRESENTADOS EM MOLHOS, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO (VERDE-ESCURO) E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, MOLHOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: FOLHAS ACONDICIONADAS EM MOLHOS, COM SACOS PLÁSTICOS INDIVIDUAIS TRANSPARENTES E INCOLORES DE PRIMEIRO USO E EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**MOL**	1.100	5,54	6.094,00
19	**ESPINAFRE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VERDURA FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FIRMES, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO E COM COLORAÇÃO (VERDE-ESCURO) E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PRODUTOS DETERIORADOS, MURCHOS OU AMARELADOS NÃO SERÃO ACEITOS. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PÉS ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS INDIVIDUAIS TRANSPARENTES E INCOLORES DE PRIMEIRO USO E EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**MOL**	100	4,73	473,00
20	**FARINHA DE MILHO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINÁCEO EXTRAÍDO DA MOAGEM E REFINAMENTO DO GRÃO DE MILHO DE SEMENTE, SENDO ESTE SEU ÚNICO INGREDIENTE. DEVE SER FINA E SECA, LIVRE DE SUJIDADES COMO PEDRAS, CASCAS, BOLORES, ODOR FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO.	**KG**	180	6,25	1.125,00

	EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS VEDADAS DE 1 KG. VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 60 DIAS. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**				
21	**FARINHA DE MANDIOCA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE MANDIOCA CLASSE FINA, GRUPO SECA, TIPO 1. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EMBALAGENS DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	**KG**	250	8,68	2.170,00
22	**GELEIA DE BANANA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ORGÂNICO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GELEIA SEM AÇÚCAR. PROIBIDO CONTER CORANTE E EDUCORANTES SINTÉTICOS NA COMPOSIÇÃO. PROIBIDO CONTER NA LISTA DE INGREDIENTES: AÇÚCAR CRISTAL, GLICOSE, SACAROSE, MEL, AÇÚCAR DE CONFEITEIRO, DEXTROSE, XAROPE DE MALTE, MELAÇO/MELADO, AÇÚCAR BRUTO, GLUCOSE DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR MASCAVO, MALTODEXTRINA E DEMAIS AÇÚCARES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 360G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO**. **CERTIFICADO DE PRODUTO ORGÂNICO.**	**KG**	50	66,11	3.305,50
23	**GELEIA DE BANANA COM GOIABADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ORGÂNICO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GELEIA SEM AÇÚCAR. PROIBIDO CONTER CORANTE E EDUCORANTES SINTÉTICOS NA COMPOSIÇÃO. PROIBIDO CONTER NA LISTA DE INGREDIENTES: AÇÚCAR CRISTAL, GLICOSE, SACAROSE, MEL, ACÚCAR DE CONFEITEIRO, DEXTROSE, XAROPE DE MALTE, MELAÇO/MELADO, AÇÚCAR BRUTO, GLUCOSE DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR MASCAVO, MALTODEXTRINA E DEMAIS AÇÚCARES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 360G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO. CERTIFICADO DE PRODUTO ORGÂNICO.**	**KG**	20	77,43	1.548,60
24	**LARANJA PERA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, VARIEDADE: PERA. COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	3.000	6,61	19.830,00

25	**LARANJA VALÊNCIA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, VARIEDADE: VALÊNCIA. COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	10.000	6,28	62.800,00
26	**LARANJA PONKAN.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	5.000	6,97	34.850,00
27	**LARANJA MONTENEGRINA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	2.000	9,80	19.600,00
28	**LIMÃO-TAITI.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	1.000	6,94	6.940,00

29	**MAÇÃ.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, VARIEDADE FUJI OU GALA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR,** SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	15.000	11,64	174.600,00
30	**MELANCIA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PESO APROXIMADO DE 12KG. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	8.500	4,21	35.785,00
31	**MORANGA CABOTIÁ.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	200	4,94	988,00
32	**MORANGO ORGÂNICO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, CERTIFICADO COMO ORGÂNICO, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM BANDEJAS, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO CERTIFICADO DE ORGÂNICO PELO ÓRGÃO COMPETENTE.**	**KG**	1.100	63,01	69.311,00
33	**NECTARINA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR	**KG**	800	12,23	9.784,00

	AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
34	**OVO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO GRANDE, FRESCO, CASCA FIRME E HOMOGÊNEA, LIMPO, SEM RACHADURA E SUJIDADES, PESO MÍNIMO DE 55G (CINQUENTA E CINCO GRAMAS) A UNIDADE. PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXA FECHADA CONTENDO 12 UNIDADES INTACTAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 15 DIAS NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR A SEGUINTE DOCUMENTAÇÃO: **CÓPIA DOS DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, PODENDO SER MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL.**	**DUZ**	3.500	11,65	40.775,00
35	**PEPINO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	300	6,74	2.022,00
36	**PERA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	600	12,68	7.608,00
37	**PÊSSEGO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE	**KG**	1.000	12,60	12.600,00

	ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
38	**POLPA DE FRUTA CONGELADA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: POLPA DA FRUTA CONGELADA, SABORES DIVERSOS: MORANGO/ FRUTAS VERMELHAS/ MANGA/ GOIABA OU ACEROLA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. PRODUTO NÃO FERMENTADO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM: INDIVIDUAL COM PESO DE 500G, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE. VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 6 MESES. INGREDIENTES: SOMENTE A FRUTA. RENDIMENTO: 2 LITROS. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PROCESSADOR DA FRUTA E A CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).**	**KG**	500	29,03	14.515,00
39	**REPOLHO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, UNIDADES PEQUENAS CLASSIFICADAS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**UN**	1.500	5,08	7.620,00
40	**RÚCULA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VERDURA FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FIRMES, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO E COM COLORAÇÃO (VERDE-ESCURO) E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PRODUTOS DETERIORADOS, MURCHOS OU AMARELADOS NÃO SERÃO ACEITOS. TAMANHO: MÉDIO, MOLHOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: MOLHOS APRESENTADOS EM SACOS PLÁSTICOS INDIVIDUAIS TRANSPARENTES E INCOLORES DE PRIMEIRO USO E ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**MOL**	400	5,51	2.204,00
41	**SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. PASTEURIZADO. PRODUTO NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO -100% NATURAL. INGREDIENTES: MAÇÃ IN NATURA, PERMITIDO A PRESENÇA DE ANTIOXIDANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 1L à 5L. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO M.A.P.A. E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 6 MESES. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PROCESSADOR DA FRUTA E A CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).**	**L**	400	18,37	7.348,00

42	**SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTE E SEM CORANTES. PRODUTO NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO -100% NATURAL. INGREDIENTES: MARACUJÁ (FRUTA IN NATURA). RENDIMENTO: A DILUIÇÃO ESPERADA É DE 1 PARTE DE SUCO CONCENTRADO PARA APROXIMADAMENTE 8 PARTES DE ÁGUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM GARRAFAS DE VIDRO CONTENDO 1 LITRO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTES AO IMPACTO, AO EMPILHAMENTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E TRANSPORTE. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO M.A.P.A. E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 6 MESES. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PROCESSADOR DA FRUTA E A CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).**	**L**	1.400	15,68	21.952,00
43	**SUCO DE UVA INTEGRAL.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE FRUTA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTE E SEM CORANTES. PRODUTO NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO -100% NATURAL. INGREDIENTES: UVAS SELECIONADAS. RENDIMENTO: A DILUIÇÃO ESPERADA É DE 1 PARTE DE SUCO CONCENTRADO PARA APROXIMADAMENTE 2 PARTES DE ÁGUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM GARRAFAS DE VIDRO CONTENDO 1,5L. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTES AO IMPACTO, AO EMPILHAMENTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E TRANSPORTE. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO M.A.P.A. E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 6 MESES. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PROCESSADOR DA FRUTA E A CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).**	**L**	4.800	18,56	89.088,00
44	**TEMPERO VERDE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, CONTENDO SALSINHA E CEBOLINHA VERDE, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO (SEM PARTES AMARELADAS, MURCHAS OU DETERIORADAS), AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, MOLHOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO/CONSERVAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR SEPARADO EM MOLHOS COM EMBALAGENS PLÁSTICAS INDIVIDUAIS E ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**MOL**	3.600	4,24	15.264,00
45	**TOMATE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE**	**KG**	4.000	7,04	28.160,00

	ESCOLAR, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
46	**UVA NIÁGARA ROSA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, COM CACHOS BEM DESENVOLVIDOS, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: CACHOS MÉDIOS, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	2.000	13,29	26.580,00
47	**VAGEM.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	200	14,78	2.956,00
48	**PITAYA.** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. **TAMANHO:** MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. **EMBALAGEM:** O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. **ENTREGA: O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	1.500	14,81	22.215,00
49	**BISCOITO/COOKIE/ BROA SEM AÇÚCAR.** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PRDUTOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. **EMBALAGEM:** SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 30 DIAS. **ENTREGA:** SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	**KG**	500	49,03	24.515,00
50	**ABOBRINHA ITALIANA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS,	**KG**	300	6,28	1.884,00

	FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
51	**GELEIA DE FRUTAS (SABORES PITAYA, AMORA, ABACAXI, MORANGO E MARACUJÁ).** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GELEIA SEM AÇÚCAR. PROIBIDO CONTER CORANTE E EDUCORANTES SINTÉTICOS NA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 400G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO**	**KG**	80	50,67	4.053,60
52	**GELEIA DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (SABORES PITAYA, AMORA, ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ).** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GELEIA SEM AÇÚCAR. PROIBIDO CONTER CORANTE E EDUCORANTES SINTÉTICOS NA COMPOSIÇÃO. PROIBIDO CONTER NA LISTA DE INGREDIENTES: AÇÚCAR CRISTAL, GLICOSE, SACAROSE, MEL, AÇÚCAR DE CONFEITEIRO, DEXTROSE, XAROPE DE MALTE, MELAÇO/MELADO, AÇÚCAR BRUTO, GLUCOSE DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR MASCAVO, MALTODEXTRINA E DEMAIS AÇÚCARES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 400G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO**.	**KG**	150	61,21	9.181,50
53	**PÃO CASEIRO, FORMATO BISNAGUINHA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMATO BISNAGUINHA.PESO DE 25G.DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFECÇÃO. UTILIZAR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. FABRICADO NO MÁXIMO 24H ANTES DO MOMENTO DA ENTREGA. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	**KG**	300	25,18	7.554,00
54	**NHOQUE DE BATATA INGLESA/MORANGA CABOTIÁ, CONGELADO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALIMENTO CONGELADO. DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	**KG**	200	24,65	4.930,00

55	**MASSA DE PIZZA PRÉ ASSADA** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MASSA DE PIZZA REDONDA COM 10CM DE DIAMETRO. DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFECÇÃO. UTILIZAR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	**UN**	5.000	1,41	7.050,00
56	**LARANJA UMBIGO/DEKOPON** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, VARIEDADE: VALÊNCIA. COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	3.000	8.57	25.710,00
57	**MORANGO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM BANDEJAS, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	**KG**	750	35,35	26.512,50
58	**BISCOITO SALGADO, SEM AÇÚCAR.** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** BISCOITO CASE. PROIBIDO CONTER EDULCORANTES NA COMPOSIÇÃO (EX: ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESULFAME DE POTÁSSIO, SACARINA SÓDICA, ESTÉVIA, MANITOL, SORBITOL, XILITOL E SUCRALOSE). DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PRDUTOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. **EMBALAGEM:** SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGAMÍNIMO DE 30 DIAS. **ENTREGA:** SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	**KG**	1.300	47,31	61.503,00
				TOTAL GERAL	**1.254.164,70**

OBS.: Os produtos deverão ser entregues com nota fiscal eletrônica até às 09:45h de cada segunda-feira na Central da Alimentação Escolar. (PAVILHÃO LOCALIZADO NA ROD. SC 108 - KM 358, S/N, BAIRRO RIO GALO - COCAL DO SUL).

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO (individual)

Eu, (nome do agricultor familiar), inscrito sob CPF nº _____ , detentor da CAF nº_____, declaro, para os devidos fins, que os gêneros alimentícios constantes no Projeto de Venda apresentado em meu nome são produzidos em minha Unidade de Produção Familiar, em cumprimento ao Art. 36 da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2021.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2025.
(local e data)

_____
(nome e assinatura do representante legal)

_____
(carimbo com CNPJ)

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO

Eu, _____ na condição de REPRESENTANTE LEGAL da *(indicar o nome/razão social da cooperativa/associação)*, inscrito(a) no CPF ou CNPJ sob nº_____, residente ou sediada no município de _____, na rua _____, nº _____, CEP_____, em cumprimento ao Art. 36 da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2021, declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelo produtor ou cooperados/associados relacionado(s) na Intenção de Venda.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2025.
(local e data)

_____
(nome e assinatura do representante legal)

_____
(carimbo com CNPJ)

ANEXO V

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

Programa Nacional de Alimentação Escolar

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				
Identificação da proposta de atendimento ao Edital de Chamada pública nº 15/2025				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
A – Grupo Formal				
1. Nome do Proponente				2. CNPJ
3. Endereço		4. Município		5.CEP
6. Nome do representante legal			7.CPF	8.DDD/Fone
9.Banco		10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente	
B – Grupo Informal				
1. Nome do Proponente **(NÃO PREENCHER)**				
3. Endereço **(NÃO PREENCHER)**		4. Município		5.CEP
6. Nome da Entidade Articuladora			7.CPF **(NÃO PREENCHER)**	8.DDD/Fone
C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)				

Continuação ANEXO V

1. Nome	2. CPF	3. CAF	4. Nº. da Agência	5. Nº. da Conta Corrente

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

1. Nome da Entidade MUNICÍPIO DE COCAL DO SUL	2. CNPJ 95.778.056/0001-88	3. Município COCAL DO SUL
4. Endereço Av. Polidoro Santiago, 519		5. DDD/Fone (48) 3444-6000
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

	1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
						Total agricultor
	1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
						Total agricultor
	1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total

Continuação ANEXO V

1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor

Total do projeto

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

	1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto

Continuação ANEXO V

				Total do projeto:	

IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

V – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	_____ Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail: CPF:

	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal	Assinatura
Local e Data:		