



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO

CHAMADA PÚBLICA Nº 001 /2025

Chamada Pública nº 001/2025 para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos- PAA, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no inciso V do art. 3º do Decreto Nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e na Resolução GGPAА Nº 8, de fevereiro de 2024.

A Universidade Federal de Alagoas, com sede no Campus A. C. Simões, Av. Lourival Melo Mota, s/n, Tabuleiro dos Martins, na cidade de Maceió/AL, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 24.464.109/0001-48, neste ato representada pelo Reitor Josealdo Tonholo, nomeado pelo Decreto de 16 de janeiro de 2020, publicado no DOU de 17 de janeiro de 2020, portador da matrícula funcional nº 1121401, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 8º, da Lei 14.628/2023, e na Resolução GGPAА Nº 8 /2024, através da Pró-reitoria Estudantil e Gerência de Compras e Licitação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e empreendimentos familiares rurais conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2023, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação, destinada a atender aos usuários dos Restaurantes Universitários - RUs da UFAL, durante o período de **24/11/25 a 24/10/26**. Os interessados deverão apresentar envelope único com a documentação para habilitação e Proposta de Venda, conforme a especificidade de cada lote, de **29/09/25 a 29/10/25**, das 08h às 17h, **sendo que, no último dia, 29/10/2025, apenas até às 09h (data e horário da primeira sessão de abertura dos envelopes - item 5.1.1.)**, nos seguintes locais, a

depende da localidade em que deseja participar, sendo possível participar em mais de uma localidade:

LOTE	LOCAL PARA ENTREGA DOS ENVELOPES
Lote I - Ru do Campus Arapiraca	Campus Arapiraca - Av. Manoel Severino Barbosa, Bom Sucesso. Arapiraca – AL. CEP:57309-005. (Núcleo de Assistência Estudantil)
Lote II - Ru's do Campus A C Simões e Centro de Ciências Agrárias	Campus A. C. Simões - Av. Lourival Melo Mota, S/N, Tabuleiro do Martins. Maceió – AL. CEP 57072-900. (Pró-Reitoria Estudantil - PROEST - Prédio da Reitoria)
Lote III - Ru do Campus Sertão	Campus Sertão - Rodovia AL 145, Km 3, no 3849. Cidade Universitária, Delmiro Gouveia – AL. CEP:57480-000. (Núcleo de Assistência Estudantil)
Lote IV - Ru da Unidade de Ensino Viçosa	Fazenda São Luiz, S/N, Viçosa – AL, Cep: 57700-970 (Núcleo de Assistência Estudantil)

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações constantes no Termo de Referência, anexo I, deste Edital.

2. FONTE DE RECURSOS

2.1. As despesas decorrentes das contratações relacionadas à presente Chamada Pública correrão por conta do Recurso do PNAES (Política Nacional de Assistência Estudantil), com as seguintes rubricas orçamentárias: Ação Orçamentária: 4002; Programa de trabalho resumido (PTRES): 229834; Fonte de recursos: 1000.000.000; Natureza de despesa: 339030 e Plano Interno: M4002N0100N.

3. PREÇO

3.1. A definição dos preços observou o art. 8º da Resolução GGPAА N° 8, de 2024, sendo definidos a partir de pesquisa do preço médio praticado por no mínimo três cooperativas da agricultura familiar em âmbito local, incluídos todos os custos operacionais, taxas e tributos para entrega em local definido na chamada pública. Também foi utilizado como referência os preços contratados por chamadas públicas de outras instituições.

4. HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

4.1. Para fins desta aquisição o objeto deste certame será oriundo, exclusivamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, organizados em GRUPOS FORMAIS, ou seja, Associações e/ou Cooperativas detentoras de Cadastro Nacional da Agricultura Familiar -CAF ou Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP Jurídica.

4.2. As Organizações Formais Fornecedoras deverão apresentar:

4.2.1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

4.2.2. Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, ativa;

4.2.3. Prova de regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

4.2.4. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

4.2.5. Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal, conforme anexo III;

4.2.6. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme anexo III;

4.2.7. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme anexo IV; e

4.2.8. Atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso; ou seja, quando apresentarem produtos de:

4.2.8.1. Origem animal (leite em pó, manteiga, queijo, ovo) – apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal (SIM) ou estadual (SIE) ou federal (SIF) ou similares, observadas as respectivas competências;

4.2.8.2. Origem vegetal minimamente processado (macaxeira descascada, feijão verde sem cascas e congelado) – apresentar Alvará Sanitário;

4.2.8.3. Fruta (polpas) – apresentar Certificado de registro no MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. A relação dos proponentes dos projetos de venda devidamente habilitados será apresentada em sessões públicas, a serem realizadas nas seguintes datas:

5.1.1. **Maceió - 29/10/2025, às 09:00h (Sala dos Conselhos)**

5.1.2. **Arapiraca - 03/11/2025, às 10:00h**

5.1.3. **Delmiro Gouveia - 04/11/2025, às 10:00h**

5.1.4. **Viçosa - 05/11/2025, às 10:00h**

5.2. Nestas sessões públicas serão abertos os envelopes. Após a abertura e rubrica pelos participantes, a sessão pública será suspensa para análise dos documentos e Projetos de venda, por parte da Comissão Especial de Chamada Pública.

5.3. Para a seleção, as propostas de venda habilitadas devem ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade pelos órgãos e entidade compradoras:

5.3.1. projetos de fornecedores do próprio município;

5.3.2. projetos das regiões geográficas imediatas;

5.3.3. projetos das regiões geográficas intermediárias;

5.3.4. projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e

5.3.5. projetos de outras UFs.

5.4. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.

5.5. Para a aquisição dos alimentos, os órgãos ou entidades compradoras deverão priorizar os seguintes grupos de beneficiários fornecedores:

5.5.1. inscritos no CadÚnico;

5.5.2. povos indígenas;

5.5.3. povos e comunidades tradicionais;

5.5.4. assentados da reforma agrária

5.5.5. pescadores;

5.5.6. negros;

5.5.7. mulheres;

5.5.8. jovens entre 18 e 29 anos;

5.6. fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos;

5.7. Para o cálculo de prioridade, deverá ser considerada a porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, o qual será informado pela organização fornecedora.

5.8. Devem ser priorizadas organizações cujos beneficiários fornecedores enquadrem-se em mais de um grupo, conforme porcentagem informada pela organização fornecedora.

5.9. No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.

5.10. No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.

5.11. No caso de persistência do 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.

5.12. As organizações fornecedoras poderão encaminhar projetos mediante apresentação do CNPJ regular e desde que todos os beneficiários fornecedores cadastrados para entrega de produtos possuam a DAP válida ou o CAF ativo ou que se enquadrem no disposto no art. 7º, da Resolução PAA nº 08/2024. No caso de projetos de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais, é permitida a contratação de projetos por meio de projetos coletivos, sendo, neste caso, o pagamento efetuado diretamente aos beneficiários fornecedores.

5.13. As Organizações Formais Fornecedoras que tiveram propostas de venda selecionadas devem formalizar os contratos com o órgão comprador, conforme modelo disposto no **anexo VI**, devendo os mesmos serem publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

5.14. As propostas apresentadas terão um prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

5.15. Durante o prazo de validade, as propostas serão consideradas irretratáveis, não sendo permitidas alterações de preços, condições ou qualquer outro aspecto substantivo, quantitativo ou qualitativo.

5.16. Ao proponente que, injustificadamente, recusar-se a honrar sua proposta dentro do prazo de validade serão aplicadas as sanções de desclassificação e advertência formal.

5.17. A sessão pública será reaberta no dia **10/11/2025**, às 9 horas, em Maceió, para divulgação do resultado da seleção.

5.17.1 No dia 11/11/2025, às 10 horas em Arapiraca;

5.17.2 No dia 12/11/2025, às 10 horas em Delmiro Gouveia;

5.17.3 No dia 13/11/2025, às 10 horas em Viçosa.

5.18.. Este resultado também será enviado para publicação no DOU, bem como no sítio eletrônico da UFAL: www.ufal.edu.br

5.19. Os participantes selecionados serão convocados para assinatura do contrato, nos moldes da minuta contida no Anexo VII deste edital, em até 5 (cinco) dias úteis após a divulgação dos resultados.

5.20.. Este prazo poderá ser prorrogado, a pedido do interessado, em igual período, por uma única vez, sob pena de desclassificação do proponente.

5.21. No ato da formalização contratual a Administração deverá emitir a respectiva Nota de Empenho, cuja despesa correrá por conta do Programa de Alimentação Escolar –PNAE/FNDE.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 Não será exigida amostra dos produtos.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 As entregas deverão ser realizadas semanalmente, sempre após o recebimento da Ordem de Fornecimento, conforme tabela abaixo. Caso os dias definidos não sejam dias úteis/letivos, a entrega deverá ocorrer no primeiro dia útil subsequente. A alteração das datas e horários de entrega somente poderá ser efetuada pelo fiscal do contrato, através de comunicação formal à Contratada.

Lote	Dia da semana	Horário
I - Arapiraca	terças-feiras	8:00h às 16:00h
II - Maceió/CECA	quartas-feiras	7:00h às 17:00h
III - Viçosa	terças-feiras	7:00h às 15:00h
IV - Delmiro	terças-feiras	8:00h às 16:00h

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, por meio de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

9. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da intimação, devendo ser encaminhado pelos seguintes meios:

10.1.1. Eletrônico, para os endereços de e-mail: agriculturafamiliar@arapiraca.ufal.br, agriculturafamiliar@reitoria.ufal.br, agriculturafamiliar@campusvicosaufal.br e agriculturafamiliar@campusdosertao.ufal.br

10.1.2. Físicos, no endereços: Campus Arapiraca - Av. Manoel Severino Barbosa, S/N, Bom Sucesso, Arapiraca - AL, Cep: 57309-005 (Núcleo de Assistência Estudantil); Campus A. C. Simões (Maceió) - Av. Lourival Melo Mota, s/n, Tabuleiro dos Martins, Maceió/AL - Prédio da Reitoria – Gerência de Compras e Licitação, na PROGINST; Campus Viçosa - Fazenda São Luiz, S/N, Viçosa – AL, Cep: 57700-970 (Núcleo de Assistência Estudantil) e Campus Sertão - Rodovia AL 145, Km 3, nº 3849, Bairro Cidade Universitária - Delmiro Gouveia – AL (Núcleo de Assistência Estudantil).

10.2. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais participantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis

à defesa de seus interesses. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida em cada Campus e Unidade de Ensino referenciada neste Edital, no horário de 08:00h às 17:00h, de segunda a sexta-feira, ou através do site da UFAL, <https://ufal.br/> e do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA).

11.2. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

11.3. Os gêneros alimentícios adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários fornecedores, observando que os gêneros alimentícios in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações são considerados produção própria destes fornecedores.

11.4. Os grupos formais de fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de gêneros alimentícios beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato.

11.5. Os valores a serem pagos aos grupos formais fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada gênero alimentício, compatíveis com os vigentes no mercado varejista local e discriminados nesta chamada pública.

11.6. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF por ano civil, por órgão comprador, previsto no Decreto N° 11.802 de 28 de novembro de 2023. O limite de venda por organização fornecedora deverá respeitar o valor máximo por DAP ou CAF Pessoa Jurídica, por ano civil, por órgão comprador.

Maceió/AL, 09 de outubro de 2025.

JOSEALDO TONHOLO

Reitor



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA - CHAMADA PÚBLICA nº 001/2025

(Processo nº 23065.022557/2025-07)

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

LOTE I - Arapiraca						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
1	GOIABA VERMELHA - ARAPIRACA -	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	KG	400	5,2	2.080

2	ABÓBORA DE LEITE/MORANGA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.	KG	1.200	5,83	6.996
3	ABACAXI - ARAPIRACA	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg.	UNIDADE	1.000	5,57	5.570
4	AÇÚCAR CRISTAL - ARAPIRACA -	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM 1 KG - Açúcar refinado granulado, sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalado	KG	800	4,74	3.792

		<p>pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacote com 1 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.</p>				
5	POLPA DE GOIABA - ARAPIRACA -	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG.</p> <p>Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral,</p>	KG	800	14,67	11.736

		<p>nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p>				
6	POLPA DE MANGA - ARAPIRACA -	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG.</p> <p>Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a</p>	KG	800	14,83	11.864

		<p>Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p>				
7	POLPA DE CAJU - ARAPIRACA -	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e</p>	KG	800	15,14	12.112

		<p>sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p>				
8	POLPA DE CAJÁ - ARAPIRACA -	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e</p>	KG	800	18,24	14.592

		<p>conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p>				
9	POLPA DE ACEROLA - ARAPIRACA -	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido</p>	KG	800	14,53	11.624

		<p>obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p>				
10	LEITE EM PÓ - ARAPIRACA -	LEITE DE VACA, EM PÓ, TIPO INTEGRAL E INSTANTÂNEO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO, VITAMINAS A, D. sem adição de soja, em embalagem aluminizada	PAC OTE	600	8,08	4.848

		atóxica, que substitua estas marcas satisfatoriamente, resistentes em pacotes com 200g, embalado pelo próprio fabricante, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido, prazo de validade. Unidade: embalagem plástica 200g.				
11	QUEIJO COALHO - ARAPIRACA -	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE COALHO, TIPO FRESCO, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características, tipo Coalho de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, no de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.	KG	120	46,35	5.562
12	OVO DE GALINHA - ARAPIRACA -	OVO DE GALINHA CATEGORIA A, TIPO GRANDE, PESO EM MÉDIA 53g. Características: isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionada em embalagens apropriadas. Caixa com 12 bandejas de 30 unidades cada.	UNIDADE	240	29,17	7.000,8

		Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Unidade: embalagem BANDEJA C/ 30 UNIDADES.				
13	MANTEIGA - ARAPIRACA -	MANTEIGA, de 1ª qualidade. Com sal. Alimento constituído de creme de leite pasteurizado com adição de sal. O produto deverá apresentar forma cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de coloração, sabor estranho. Em embalagem primária atóxica resistente, com peso líquido de 200g. Na embalagem deverão constar as seguintes informações impressas: nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação e vencimento (dia/mês e ano); nome e endereço completo do fabricante; peso ou volume líquido, sigla e registro em vigência no órgão competente. Unidade: embalagem de 200g.	Pote	120	10,73	1.287,6
14	FEIJÃO VERDE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO FEIJÃO VERDE, DEBULHADO E CONGELADO. (Vigna unguiculata) Características gerais: Grão comestível de feijão in natura, de 1ª qualidade, de colheita recente, constituído de,	KG	400	17,85	7.140

		<p>no mínimo, 90% de grãos na cor característica à a variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, íntegro, com aspecto, odor e sabor próprio; ausência de sujidades, mofo, parasitos, larvas ou corpos estranhos.</p> <p>Validade: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Peso líquido: 1kg.</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, vedado hermeticamente, com etiqueta indicando nome do produto, data de fabricação, prazo de validade e o peso, conforme legislação em vigor.</p>				
15	TOMATE - ARAPIRACA -	<p>LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento.</p> <p>Unidade: kg.</p>	KG	800	8,19	6.552
16	QUIABO - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, QUIABO, LISO, De 1ª	KG	80	9,75	780

		Qualidade, Tamanho Medio, Livre De Fungos, Sem Danos Por Qualquer Lesao De Origem Fisica Ou Mecanica - KG verde e novo. Aspecto de colheita recente. De 1ª qualidade, preferencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Unidade: kg.				
17	PIMENTÃO VERDE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.	KG	160	7,95	1.272
18	PIMENTA DE CHEIRO - ARAPIRACA -	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DE CHEIRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. Características: pimenta de 1ª qualidade, sem ardor, íntegra e firme,	KG	80	15,17	1.213,6

		com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.				
19	MELANCIA - ARAPIRACA -	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.	KG	1.000	4,41	4.410
20	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - ARAPIRACA	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica	KG	600	7,59	4.554

		resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.				
21	MACAXEIRA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Apresentação natural, casca lavada. Unidade: kg.	KG	200	4,97	994
22	INHAME - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	KG	600	13,78	8.268
23	COENTRO - ARAPIRACA -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO,	KG	60	12,58	754,8

		APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços com 100g. Unidade: kg.				
24	COUVE FOLHA/MANTEIGA - ARAPIRACA -	VERDURA IN NATURA , TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos,	KG	80	10,62	849,6

		enfermidades. Unidade: KG.				
25	CHUCHU VERDE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.	KG	200	7,44	1.488
26	CENOURA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.	KG	800	9,38	7.504
27	CEBOLINHA - ARAPIRACA -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.	KG	60	12,19	731,4
28	BETERRABA - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. De ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas,	KG	400	7,49	2.996

		rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG.				
29	BATATA DOCE - ARAPIRACA -	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, em manchas, livres de resíduos de fertilizantes. UNIDADE: kg.	KG	600	6,14	3.684
30	BANANA PRATA - ARAPIRACA -	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	KG	800	7,19	5.752
31	ALFACE LISA - ARAPIRACA -	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E	KG	400	12,44	4.976

		LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS. Unidade: kg.				
32	LEITE DE COCO - ARAPIRACA -	LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO, GARRAFA DE 500 ML. Características: leite de coco natural, emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucífera) procedente de frutos são e maduros. Isento de substâncias estranhas á sua composição, exceto as previstas nas normas técnicas especiais da agência nacional de vigilância sanitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade: embalagem apropriada de 500 ml (fardo/caixa com 12 unid.).	UNIDADE	160	11,03	1.764,8
LOTE II - MACEIÓ						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
33	LEITE DE COCO - MACEIÓ -	LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO, GARRAFA DE 500 ML. Características: leite de coco natural, emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucífera) procedente de frutos são e maduros. Isento de substâncias estranhas á sua composição, exceto as previstas nas normas técnicas especiais da agência nacional de vigilância sanitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade: embalagem apropriada de 500 ml	Litro	500	16,15	8.075

		(fardo/caixa com 12 unid.).				
		v				
34	GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA - MACEIÓ -	AMIDO DE MANDIOCA, GRUPO: TAPIOCA, SUBGRUPO: GOMA, APRESENTAÇÃO: MASSA HIDRATADA PARA TAPIOCA, TIPO 1, SEM SABOR. Pacote de 1kg, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.	Kg	300	7,3	2.190
35	FARINHA MANDIOCA - MACEIÓ -	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO CRUA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (Manihot esculenta Crantz), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Características gerais: Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos. Validade mínima: O produto deverá conter na	Kg	6.000	6,37	38.220

		<p>embalagem data de validade de no mínimo 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido: 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p>				
36	AÇÚCAR CRISTAL - MACEIÓ -	<p>AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM 1 KG 3007000105462</p> <p>AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. Açúcar refinado granulado, sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacote com 1 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo,</p>	Kg	12.000	4,62	55.440

		o peso líquido e o prazo de validade.				
37	POLPA DE GOIABA - MACEIÓ -	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG.</p> <p>Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e</p>	Kg	4.000	13,84	55.360

		composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
38	POLPA DE CAJU - MACEIÓ -	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG.</p> <p>Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato</p>	Kg	2.000	14,87	29.740

		do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
39	POLPA DE CAJÁ - MACEIÓ -	" SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas	Kg	1.200	18,44	22.128

		de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
		"				
40	POLPA DE ACEROLA - MACEIÓ -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de	Kg	5.000	14,42	72.100

		<p>1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p>				
41	POLPA DE ABACAXI - MACEIÓ -	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes</p>	Kg	1.000	14,5	14.500

		<p>não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p>				
42	LEITE EM PÓ - MACEIÓ	<p>LEITE DE VACA, EM PÓ, TIPO INTEGRAL E INSTANTÂNEO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO, VITAMINAS A, D. sem adição de soja, em embalagem aluminizada atóxica, que substitua estas marcas satisfatoriamente, resistentes em pacotes com 200g, embalado pelo próprio fabricante, sem perder a sua integridade, identificando o</p>	PAC OTE	3.000	8,16	24.480

		fabricante, a data de fabricação, peso líquido, prazo de validade. Unidade: embalagem plástica 200g.				
43	QUEIJO COALHO - MACEIÓ -	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE COALHO, TIPO FRESCO, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características, tipo Coalho de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, no de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.	Kg	100	42,65	4.265
44	QUEIJO MUSSARELA - MACEIÓ -	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características: tipo muçarela de 1ª, peça, resfriado e acondicionado em embalagem plástica. No rótulo deve conter dados do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.	Kg	500	46,23	23.115

45	MANTEIGA -MACEIÓ-	<p>"MANTEIGA, de 1ª qualidade. Com sal. Alimento constituído de creme de leite pasteurizado com adição de sal. O produto deverá apresentar forma cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de coloração, sabor estranho. Em embalagem primária atóxica resistente, com peso líquido de 200g. Na embalagem deverão constar as seguintes informações impressas: nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação e vencimento (dia/mês e ano); nome e endereço completo do fabricante; peso ou volume líquido, sigla e registro em vigência no órgão competente. Unidade: embalagem de 200g."</p>	Pote	1.600	10,41	16.656
46	TOMATE - MACEIÓ	<p>"LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg."</p>	Kg	4.800	8,14	39.072

		"				
47	REPOLHO BRANCO/VERDE - MACEIÓ -	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO/ VERDE. Liso, de 1ª qualidade, preferencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujeidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.	Kg	2.500	10,18	25.450
48	QUIABO - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, QUIABO, LISO, De 1ª Qualidade, Tamanho Medio, Livre De Fungos, Sem Danos Por Qualquer Lesao De Origem Fisica Ou Mecanica - KG verde e novo. Aspecto de colheita recente. De 1a qualidade, preferencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Unidade: kg.	Kg	150	9,15	1.372,5
49	PIMENTÃO VERDE - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª	Kg	300	8,77	2.631

		<p>qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.</p>				
50	PIMENTA DE CHEIRO - MACEIÓ -	<p>CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DE CHEIRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. Características: pimenta de 1ª qualidade, sem ardor, íntegra e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, ferimento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de</p>	Kg	300	13,44	4.032

		substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.				
51	PEPINO IN NATURA - MACEIÓ -	"LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO. Pepino verde, in natura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Unidade: kg."	Kg	500	5,3	2.650
52	MILHO VERDE COM CASCA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE. Verde in natura. Apresentação: espiga descascada, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Unidade: unidade.	Kg	1.000	1,98	1.980
53	MELANCIA - MACEIÓ -	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.	Kg	15.000	3,98	59.700
54	ALFACE LISA - MACEIÓ -	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E	Kg	2.000	12,19	24.380

		UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS. Unidade: kg.				
55	ABOBORA DE LEITE/MORANGA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.	Kg	3.500	5,53	19.355
56	ABACAXI - MACEIÓ	CATMAT - 464374 - FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg	UNIDADE	4.000	5,48	21.920
57	BANANA PRATA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO	Kg	2.500	5,25	13.125

		NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
58	BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. UNIDADE: kg.	Kg	50	7,72	386
59	BATATA DOCE - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de	Kg	5.000	6,33	31.650

		fertilizantes. UNIDADE: kg.				
60	CARÁ COM CASCA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO CARÁ (Dioscorea Alata). De ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG	Kg	5.000	7,8	39.000
61	CEBOLINHA - MACEIÓ -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.	Kg	200	15,36	3.072
62	CENOURA - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.	Kg	4.000	7,51	30.040
63	CHUCHU VERDE - MACEIÓ -	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem	Kg	2.000	8,15	16.300

		mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.				
64	COUVE FOLHA/MANTEIGA - MACEIÓ -	VERDURA IN NATURA , TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Unidade: KG.	Kg	1.000	13,2	13.200
65	COENTRO - MACEIÓ	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça	Kg	200	18,35	3.670

		classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços com 100g. Unidade: kg.				
66	GOIABA VERMELHA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	Kg	150	6,96	1.044
67	INHAME - MACEIÓ	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	Kg	5.000	13,49	67.450
68	LARANJA PÊRA - MACEIÓ -	FRUTA IN NATURA, tipo Laranja Pêra. De 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, com casca fina e lisa. Unidade: kg.	Kg	5.000	4,88	24.400
69	TANGERINA PONKAN - MACEIÓ	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN, APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª	Kg	1.200	6,13	7.356

		qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho de média a grande. Unidade: kg;				
70	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - MACEIÓ	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.	Kg	8.000	7,56	60.480
71	MAMÃO FORMOSA - MACEIÓ	FRUTA, TIPO MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA, APRESENTAÇÃO NATURAL. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme,	Kg	800	6,4	5.120

		devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Unidade: kg.				
72	MARACUJÁ AZEDO/AMARELO - MACEIÓ -	FRUTA, TIPO MARACUJÁ AZEDO/ MARACUJÁ AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª qualidade, casca lisa, livre de fungos, tamanho de médio a grande e com grau médio de amadurecimento. Unidade: kg.	Kg	200	11,33	2.266
73	MAXIXE - MACEIÓ	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE. Unidade: KG.	Kg	250	9,5	2.375
74	POLPA DE MANGA - MACEIÓ	"SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em	Kg	1.500	13,69	20.535

		<p>pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p> <p>"</p>				
LOTE III – Sertão (Delmiro Gouveia)						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
75	ABOBORA DE LEITE/MORANGA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	Kg	300	5,3	1.590

		transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.				
76	ABACAXI - DELMIRO	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg	UNIDADE	600	7,94	4.764
77	ALFACE LISA - DELMIRO -	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS. Unidade: kg.	Kg	400	13,91	5.564
78	BANANA PRATA - DELMIRO	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação),	Kg	500	7,27	3.635

		sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
79	BATATA DOCE - DELMIRO -	"LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. UNIDADE: kg."	Kg	750	6,01	4.507,5
80	BETERRABA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. De ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG.	Kg	100	8	800
81	CEBOLINHA - DELMIRO	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.	Kg	60	16,09	965,4

		Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.				
82	CENOURA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.	Kg	500	8,03	4.015
83	CHUCHU VERDE - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.	Kg	240	8,5	2.040
84	COENTRO - DELMIRO -	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços com 100g. Unidade: kg.	Kg	100	18,35	1.835
85	GOIABA VERMELHA - DELMIRO -	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá	Kg	200	7,47	1.494

		apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.				
86	INHAME - DELMIRO	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG	Kg	500	12,34	6.170
87	LARANJA PÊRA - DELMIRO -	FRUTA IN NATURA, tipo Laranja Pêra. De 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, com casca fina e lisa. Unidade: kg.	Kg	600	5,42	3.252
88	TANGERINA PONKAN - DELMIRO	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN, APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho de média a grande. Unidade: kg;	Kg	300	9	2.700
89	MACAXEIRA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Apresentação natural, casca lavada. Unidade: kg.	Kg	100	5,63	563
90	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - DELMIRO -	LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes	Kg	400	10,85	4.340

		<p>comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto.</p> <p>Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.</p>				
91	MELANCIA - DELMIRO -	<p>FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento. Unidade: KG.</p>	Kg	700	3,37	2.359
92	PIMENTÃO VERDE - DELMIRO -	<p>LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO</p>	Kg	80	10	800

		230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.				
93	TOMATE - DELMIRO	"LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg. "	Kg	600	7,99	4.794
94	POLPA DE ABACAXI - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, EMBALAGEM	Kg	300	15,9	4.770

		<p>PLÁSTICA DE 1 KG.</p> <p>Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		(M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
95	POLPA DE ACEROLA - DELMIRO -	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG.</p> <p>Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e</p>	Kg	1.000	15,53	15.530

		composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
96	POLPA DE CAJÁ -DELMIRO -	" SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato	Kg	300	19	5.700

		do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
		"				
97	POLPA DE CAJU - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas	Kg	600	15	9.000

		alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
98	POLPA DE GOIABA - DELMIRO -	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de	Kg	1.000	15,49	15.490

		<p>1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p>				
99	POLPA DE MANGA - DELMIRO -	<p>"SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes</p>	Kg	500	15,53	7.765

		<p>não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p> <p>"</p>				
LOTE IV - VIÇOSA						
Item	Denominação	Especificação	Un.	Quant.	Valor unitário	Valor total
100	LEITE DE COCO - VIÇOSA	<p>LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO, GARRAFA DE 500 ML. Características: leite de coco natural, emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucífera) procedente de frutos são e maduros. Isento de substâncias estranhas á sua</p>	Litro	60	16,15	969

		composição, exceto as previstas nas normas técnicas especiais da agência nacional de vigilância sanitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade: embalagem apropriada de 500 ml (fardo/caixa com 12 unid.). Catmat: ??				
101	FARINHA MANDIOCA - VIÇOSA	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO CRUA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (Manihot esculenta Crantz), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Características gerais: Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos. Validade mínima: O produto deverá conter na embalagem data de validade de no mínimo 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade	Kg	300	6,37	1.911

		do produto e o número do lote. Peso líquido: 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.				
102	AÇÚCAR CRISTAL - VIÇOSA	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM 1 KG 3007000105462 AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COMPOSIÇÃO VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. Açúcar refinado granulado, sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacote com 1 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade.	Kg	250	4,62	1.155
103	POLPA DE MANGA - VIÇOSA	"SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta	Kg	120	13,69	1.642,8

		<p>congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p> <p>"</p>				
104	POLPA DE GOIABA - VIÇOSA	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG.	Kg	120	13,84	1.660,8

		<p>Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		(M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
105	POLPA DE CAJU - VIÇOSA -	<p>SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJU, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG.</p> <p>Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e</p>	Kg	120	14,87	1.784,4

		composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
106	POLPA DE CAJÁ - VIÇOSA	" SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato	Kg	60	18,44	1.106,4

		do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
		"				
107	POLPA DE ACEROLA - VIÇOSA	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas	Kg	240	14,42	3.460,8

		alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.				
108	POLPA DE ABACAXI - VIÇOSA	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. Características: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de	Kg	60	14,5	870

		<p>1000g cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA no 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária onde deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Unidade: embalagem 1 kg.</p>				
109	LEITE EM PÓ - VIÇOSA	<p>LEITE DE VACA, EM PÓ, TIPO INTEGRAL E INSTANTÂNEO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO, VITAMINAS A, D. sem adição de soja, em embalagem aluminizada atóxica, que substitua estas marcas satisfatoriamente, resistentes em pacotes com 200g, embalado pelo próprio fabricante, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido, prazo de validade. Unidade: embalagem plástica 200g.</p>	PAC OTE	50	8,16	408

110	QUEIJO MUSSARELA - VIÇOSA	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA DE 5 KG. Características: tipo muçarela de 1ª, peça, resfriado e acondicionado em embalagem plástica. No rótulo deve conter dados do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou de serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Unidade: kg.	Kg	20	46,23	924,6
111	MANTEIGA -VIÇOSA	"MANTEIGA, de 1ª qualidade. Com sal. Alimento constituído de creme de leite pasteurizado com adição de sal. O produto deverá apresentar forma cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de coloração, sabor estranho. Em embalagem primária atóxica resistente, com peso líquido de 200g. Na embalagem deverão constar as seguintes informações impressas: nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação e vencimento (dia/mês e ano); nome e endereço completo do fabricante; peso ou volume líquido, sigla e registro em vigência no órgão competente. Unidade: embalagem de 200g."	Pote	60	10,41	624,6

112	TOMATE - VIÇOSA -	"LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA. De 1ª qualidade, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Unidade: kg. "	Kg	400	9,49	3.796
113	PEPINO IN NATURA - VIÇOSA	"LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO. Pepino verde, in natura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Unidade: kg."	Kg	60	10,11	606,6
114	MILHO VERDE COM CASCA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE. Verde in natura. Apresentação: espiga descascada, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Unidade: unidade.	Kg	50	1,98	99
115	MELANCIA - VIÇOSA	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, CLASSIFICAÇÃO: A. De 1ª qualidade, casca	Kg	300	3,54	1.062

		<p>íntegra, livre de fungos, tamanho médio a grande, sem amassados ou rachaduras e com grau médio de amadurecimento.</p> <p>Unidade: KG.</p>				
116	MAMÃO FORMOSA - VIÇOSA	<p>FRUTA, TIPO MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA, APRESENTAÇÃO NATURAL. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade.</p> <p>Unidade: kg.</p>	Kg	100	6,37	637
117	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA - VIÇOSA	<p>LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto.</p> <p>Descascada, cortada em pedaços de no máximo 10 cm, embalado com 1 kg a vácuo, em embalagem plástica resistente, atóxica, asséptica e transparente, congelada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou</p>	Kg	40	9,91	396,4

		<p>Biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Isento de manchas escuras de aspecto envelhecido. Apresentando aspecto de colheita recente; No rótulo deverá constar procedência, a denominação do produto, data de fabricação, data de validade. Unidade: kg.</p>				
118	MACAXEIRA - VIÇOSA	<p>LEGUME IN NATURA, tipo Macaxeira. De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. Apresentação natural, casca lavada. Unidade: kg.</p>	Kg	30	5,2	156
119	TANGERINA PONKAN - VIÇOSA	<p>FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN, APRESENTAÇÃO NATURAL. De 1ª qualidade, casca íntegra, livre de fungos, tamanho de média a grande. Unidade: kg;</p>	Kg	200	7,65	1.530
120	LARANJA PÊRA - VIÇOSA	<p>FRUTA IN NATURA, tipo Laranja Pêra. De 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, com casca fina e lisa. Unidade: kg.</p>	Kg	200	6,41	1.282
121	INHAME - VIÇOSA -	<p>LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME, COM CASCA. De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande,</p>	Kg	50	13,44	672

		consistência firme, com casca íntegra, sem rupturas ou defeitos, entregues em caixas, isento de sujidade. Unidade: KG				
122	GOIABA VERMELHA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL, TAMANHO GRANDE, GRAU DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES DE SERVIR IMEDIATAMENTE. Em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	Kg	90	7,85	706,5
123	COENTRO - VIÇOSA	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL. De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, separados em maços com 100g. Unidade: kg.	Kg	20	20,99	419,8
124	COUVE FOLHA/MANTEIGA - VIÇOSA	VERDURA IN NATURA , TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter	Kg	100	14	1.400

		atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Unidade: KG.				
125	CHUCHU VERDE - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE. Deverá ter tamanho médio, inteiro, sem ferimentos, sem mancha e com coloração uniforme. Unidade: kg.	Kg	50	8,47	423,5
126	CENOURA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. Deverá estar firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. Unidade: kg.	Kg	150	8,08	1.212
127	CEBOLINHA - VIÇOSA	CONDIMENTO IN NATURA, TIPO	Kg	20	15,79	315,8

		CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO MOLHO. Deverá ser de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Unidade: kg.				
128	BETERRABA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. De ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Unidade: KG.	Kg	80	7,46	596,8
129	BATATA DOCE - VIÇOSA	"LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA-DOCE CASCA ROSADA, TAMANHO MÉDIO de aprox. 400 g. Deverá estar no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. UNIDADE: kg."	Kg	50	5,11	255,5
130	BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA DA TERRA/BANANA COMPRIDA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau	Kg	50	11,94	597

		médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. UNIDADE: kg.				
131	BANANA PRATA - VIÇOSA	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL. Deverá estar em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com ponta verde (grau médio de maturação), sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Unidade: kg.	Kg	200	5,24	1.048
132	ALFACE LISA - VIÇOSA	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS	Kg	60	15,89	953,4

		ORIUNDOS. Unidade: kg.				
133	ABOBORA DE LEITE/MORANGA - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA DE LEITE. O produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação. Isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com sabor, cor e odor característicos. Unidade: KG; Apresentação natural, inteira.	Kg	120	5,42	650,4
134	ABACAXI - VIÇOSA -	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. Produto deve ser de 1º qualidade, em bom estado de conservação, em ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos. Unidade: UNIDADE; Peso Mínimo Unitário: 1,5kg	UNIDADE	120	6,93	831,6
135	PIMENTÃO VERDE - VIÇOSA	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE, ÍNTEGROS, PESO MÉDIO 230 G/ UNIDADE. De 1ª qualidade, referencialmente orgânico e/ou agroecológicos; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os	Kg	40	7,08	283,2

		defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Unidade: kg.				
--	--	---	--	--	--	--

Valor total: R\$ 1.225.919,45 (um milhão, duzentos e vinte e cinco mil, novecentos e dezenove reais e quarenta e cinco centavos).

1.2. O prazo de vigência da contratação é de doze meses, contados do dia da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 5 anos, na forma dos artigos 105 e 106 da Lei nº 14.133/2021.

1.3. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

1.4. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.225.919,45 (um milhão, duzentos e vinte e cinco mil, novecentos e dezenove reais e quarenta e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Documento de Formalização de Demanda, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A solução é a compra de alimentos de agricultores familiares e suas organizações, realizada por meio de procedimento administrativo, denominado chamada pública, para o atendimento de demandas de gêneros alimentícios dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Alagoas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos de aceitação dos produtos:

4.2. Os gêneros alimentícios deverão ser acondicionados em embalagens que garantam a integridade física e organoléptica dos mesmos, durante seu transporte, até o destino final. As embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (recicláveis, jornais, revistas e similares). Ressalta-se que tanto os alimentos quanto às embalagens primárias e secundárias deverão atender aos padrões de identidade e qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde (ANVISA), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Instituto Nacional de Metrologia (INMETRO), normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078/90), nas suas respectivas áreas de competência.

4.3. O transporte dos gêneros alimentícios do objeto deste certame deverá ser feito conforme as exigências normativas, RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O veículo deve ser limpo e adequado para cada tipo de alimento: Transporte Aberto com Proteção - hortifrutis, cereais e grãos a granel e pré-embalados, seus derivados farináceos; condimentos, temperos e especiarias; Transporte Fechado à Transporte Fechado Isotérmico ou em caixas térmicas - alimentos congelados e supergelados.

4.4. Os alimentos não devem ser transportados em contato direto com o piso do veículo, ou seja, devem ser utilizados estrados de material adequado (polietileno, polipropileno, etc). Os monoblocos, recipientes, estrados, entre outros, devem ser limpos e de material adequado (polietileno, polipropileno, etc).

4.5. Os entregadores devem estar devidamente identificados, e respeitarem minimamente as regras de boas práticas de manipulação de alimentos, devendo ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

4.6. As mercadorias deverão ser conferidas na presença de um representante da empresa contratada, mediante formulário próprio de controle da entrega; os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.7. Será realizada aferição de temperatura dos alimentos, quando necessário e registrado em planilha específica de cada unidade, considerando as temperaturas:

Congelados: -18° C com tolerância até -12 °C; Resfriados/ Refrigerados: 5 a 10°C, conforme especificação do fabricante.

4.8. A rotulagem dos alimentos industrializados deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante, condições de armazenamento e quantidade (peso). Nos alimentos perecíveis deve constar, além dos itens anteriormente descritos, registro do órgão de controle higiênico-sanitário (SIF OU SIE).

4.9. É obrigação da Contratada efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao edital.

4.10. Diante de qualquer intercorrência por ocasião das entregas, a Contratada deverá comunicar imediatamente à unidade do Restaurante Universitário, para conhecimento e providências.

4.11. A Contratada deverá sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da UFAL, prestando todos os esclarecimentos solicitados.

4.12. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta Chamada Pública, nem subcontratar qualquer serviço a que está obrigada, sem prévio assentimento por escrito da UFAL.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega dos itens é de 3 dias úteis, contados a partir do recebimento da nota de empenho em remessa parcelada, de acordo com as solicitações de cada unidade, enviadas por e-mail.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o beneficiário ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3 Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços, conforme dias e horários:

Lote	Dia da semana	Horário
I – Arapiraca Campus Arapiraca - Av. Manoel Severino Barbosa, Bom	terças-feiras	8:00h às 16:00h

Sucesso. Arapiraca – AL. CEP:57309-005.		
II - Maceió/CECA Campus A. C. Simões - Av. Lourival Melo Mota, S/N, Tabuleiro do Martins. Maceió – AL. CEP 57072-900.	quartas-feiras	7:00h às 17:00h
III – Delmiro Campus Sertão - Rodovia AL 145, Km 3, no 3849. Cidade Universitária, Delmiro Gouveia – AL. CEP:57480-000.	terças-feiras	8:00h às 16:00h
IV - Viçosa Fazenda São Luiz,S/N, Viçosa – AL, Cep: 57700-970	terças-feiras	7:00h às 15:00h

5.4. O horário e dia de recebimento deverão ser respeitados criteriosamente, de acordo com determinação de cada unidade.

6. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

6.1. Não haverá garantia contratual.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei no 14.133, de 2021, e cada parte

responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei no 14.133/2021, art. 115, caput).

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei no 14.133/2021, art. 115, §5o).

7.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei no 14.133/2021, art. 117, caput).

7.4. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei no 14.133/2021, art. 117, §1o).

7.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei no 14.133/2021, art. 117, §2o).

7.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei no 14.133/2021, art. 119).

7.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei no 14.133/2021, art. 120).

7.8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei no 14.133/2021, art. 121, caput).

7.9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei no 14.133/2021, art. 121, §1o).

7.10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se,

excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2o).

7.11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31o).

7.12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora junto ao SICAF.

7.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.16. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.17. O reajuste dos preços será realizado anualmente, com base no índice IPCA.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Para a seleção, as propostas de venda habilitadas devem ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade pelos órgãos e entidade compradoras:

8.1.1. projetos de fornecedores do próprio município;

8.1.2. projetos das regiões geográficas imediatas;

8.1.3. projetos das regiões geográficas intermediárias;

8.1.4. projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e

8.1.5. projetos de outras UFs.

8.2. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.

8.3. Para a aquisição dos alimentos, os órgãos ou entidades compradoras deverão priorizar os seguintes grupos de beneficiários fornecedores:

8.3.1. inscritos no CadÚnico;

8.3.2. povos indígenas;

8.3.3. povos e comunidades tradicionais;

8.3.4. assentados da reforma agrária;

8.3.5. pescadores;

8.3.6. negros;

8.3.7. mulheres;

8.3.8. jovens entre 18 e 29 anos;

8.3.9. fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos;

8.4. Para o cálculo de prioridade, deverá ser considerada a porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, o qual será informado pela organização fornecedora.

8.5. Devem ser priorizadas organizações cujos beneficiários fornecedores enquadrem-se em mais de um grupo, conforme porcentagem informada pela organização fornecedora.

8.6. No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.

8.7. No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.

8.8. No caso de persistência do 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.

8.9. As organizações fornecedoras poderão encaminhar projetos mediante apresentação do CNPJ regular e desde que todos os beneficiários fornecedores cadastrados para entrega de produtos possuam a DAP válida ou o CAF ativo ou que

se enquadrem no disposto no art. 7º, da Resolução PAA nº 08/2024. No caso de projetos de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais, é permitida a contratação de projetos por meio de projetos coletivos, sendo, neste caso, o pagamento efetuado diretamente aos beneficiários fornecedores.

8.10. As Organizações Formais Fornecedoras que tiveram propostas de venda selecionadas devem formalizar os contratos com o órgão comprador, conforme modelo disposto no **anexo VI**, devendo os mesmos serem publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

8.11. As propostas apresentadas terão um prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

8.12. Durante o prazo de validade, as propostas serão consideradas irretratáveis, não sendo permitidas alterações de preços, condições ou qualquer outro aspecto substantivo, quantitativo ou qualitativo.

8.13. Ao proponente que, injustificadamente, recusar-se a honrar sua proposta dentro do prazo de validade serão aplicadas as sanções de desclassificação e advertência formal.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Maceió, 12 de setembro de 2025.

Alexandre Lima Marques da Silva
Pró-Reitor Estudantil

ANEXO II

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Proposta de atendimento à Chamada Pública nº 001/2025 - UFAL					
I- IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
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 Conta Corrente	
II- RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3.Unidade	4. Quantidade	5. Preço unitário	6. Preço total
Nome:					

CPF:					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome:					
CPF:					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome:					
CPF:					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Nome:					
CPF:					
Nº DAP ou CAF					Total agricultor
Total da proposta:					
III- TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3.Quant.	4. Preço un.	5. Valor total por produto	
Total da proposta:					
IV – DESCREVER OS MECANISMOS 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 nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:

Assinatura do Representante da Organização Fornecedora:

Fone/e-mail:

CPF:

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORMAIS FORNECEDORAS

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação, com CNPJ no e DAP ou CAF Jurídica no declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP ou CAF e compõem esta cooperativa/associação.

Local e Assinatura

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

O (A) (nome do Grupo Formal) , CNPJ no , DAP ou CAF jurídica no com sede , neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG no , CPF no , nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ xxxx (xxxxxxx) por DAP ou CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei no 14 628, de 20 de julho de 2023, regulamentada pelo Decreto nº11.802/2023, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 08, de 31/07/2024, e demais documentos normativos, no que couber.

Local , / /

Assinatura (apresentar a lista dos CPF e DAP física de cada agricultor participante)

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

ANEXO V

TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE COMPRA INSTITUCIONAL

Atesto que o (Órgão Comprador) _____, CNPJ _____, localizado (endereço completo) _____, representado (a) pelo(a) Sr(a). (nome do representante do Órgão Comprador) _____, CPF ____, **recebeu em //_ ou durante o período de //_ a //_** da Organização Fornecedora/Agricultor(a) Familiar/Grupo Informal _____ referente a "Edital de Chamada Pública no XX Contrato no XX _____", os produtos abaixo relacionados:

Produto/item	Unidade	Quantidade	Preço un. (R\$)	Preço total (R\$) (*)
Totais:				

(*) Anexar Notas Fiscais ou recibos válidos

Nestes termos, os itens/produtos entregues estão de acordo com o "Projeto de Venda" e totalizam o valor de R\$_____ (_____).

Declaro, ainda, sob as penas da Lei (art. 299 do Código Penal), que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, conforme estabelecido no "Projeto de Venda".

Durante o recebimento dos itens/produtos, ocorreram as seguintes situações que gostaríamos de registrar:

Local e data

Assinaturas

Representante do órgão Comprador/Cargo e CPF:

Representante do órgão Comprador/Cargo e CPF:

Representante da organização fornecedora ou beneficiário fornecedor, Cargo e CPF:

ANEXO VI - TERMO DE CONTRATO