



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

Chamada Pública Nº 01/2019 para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da 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. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPAА nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012.

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS – UFAL, pessoa jurídica de direito público ou privado, com sede na Avenida Lourival Melo Mota, s/n, Tabuleiro do Martins, Maceió/AL – CEP: 57072-900, inscrita no CNPJ sob o nº 24.464.109/0001-48, representado neste ato pela Magnífica Reitora MARIA VALÉRIA COSTA CORREIA, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 17, da Lei 12.512/2011, e nas Resoluções GGPAА nº 50/2012, nº 56/2013, nº 64/2013 e nº 73/2015, através da Pró-Reitoria de Gestão Institucional – Proginst, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, 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 01/12/19 a 30/11/20. Os interessados deverão apresentar os envelopes com a documentação, conforme a especificidade de cada lote, de 14/10/19 a 25/10/19, às 08h às 17h, nos seguintes locais:

| LOTE | LOCAL PARA ENTREGA DOS ENVELOPES |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lote I – RUs do Campus A. C. Simões e do 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 (Sala 1) no Centro de Interesse Comunitário |
| Lote II – RU da Unidade de Ensino Viçosa | Campus A. C. Simões - Av. Lourival Melo Mota, S/N, Tabuleiro do Martins. Maceió – AL. CEP 57072-900. Pró-Reitoria Estudantil - PROEST (Sala 1) no Centro de Interesse Comunitário |
| Lote III – RU do Campus Arapiraca | Campus Arapiraca - Av. Manoel Severino Barbosa, Bom Sucesso. Arapiraca – AL. CEP:57309-005. Setor Administrativo - COPLAN |
| Lote IV – RU do Campus Sertão | Campus Sertão - Rodovia AL 145, Km 3, nº 3849. Cidade Universitária, Delmiro Gouveia – AL. CEP:57480-000. Setor Administrativo |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

1. OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, destinada a atender aos usuários dos Restaurantes Universitários – RUs do Campus A. C. Simões, do Centro de Ciências Agrárias – CECA, da Unidade de Ensino Viçosa, do Campus Arapiraca e do Campus Sertão. As especificações dos gêneros alimentícios, quantitativos, bem como os valores dos itens a serem adquiridos obedecerão à demanda dos RUs e às especificidades do mercado onde estão localizados.

| LOTE I – Campus A. C. Simões e Centro de Ciências Agrárias - CECA | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|---------------|
| Hortifrúti e Tubérculos | | | | | |
| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
| 1 | ABACAXI Nome Científico: <i>Ananas comosus L. Merrill</i> Característica Gerais: 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão | Kg | 7200 | R\$ 3,35 | R\$ 24.120,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Peso Mínimo Unitário: 1,5 kg</p> <p>Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 2 | <p>ALFACE</p> <p>Nome Científico: <i>Lactuca sativa</i></p> <p>Características Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: ter atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; ter atingido grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e nas embalagens), umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades.</p> | Kg | 2500 | R\$ 6,47 | R\$ 16.166,67 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 3 | BANANA COMPRIDA Nome científico: <i>Musa cavendishi</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes, estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, rachadura, cortes na casca, odores, sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 150 g | Kg | 700 | R\$ 4,03 | R\$ 2.817,50 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|----------|--------------|
| | Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | | | | |
| 4 | <p>BANANA PRATA OU PACOVAN</p> <p>Nome Científico: <i>Musa acuminata</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Classe ou Comprimento: De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 12 centímetros e menor que 18 centímetros, e o calibre dos frutos entre 28 mm a 32 mm.</p> | Unidade | 25000 | R\$ 0,30 | R\$ 7.500,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | | | | |
| 5 | <p>BATATA DOCE</p> <p>Nome científico: <i>Ipomoea batatas</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, compactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentarem coloração uniforme típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentas de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem, outras sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos.</p> <p>Peso médio por unidade: 300g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 4000 | R\$ 3,50 | R\$ 14.000,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| 6 | <p>BETERRABA</p> <p>Nome científico: <i>Beta vulgaris L.</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs, e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, cor roxo-avermelhado, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais, terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal; estarem isentas de broto, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas, odor, cor e sabor estranhos. Peso médio por unidade: 300g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 800 | R\$ 3,68 | R\$ 2.944,00 |
| 7 | <p>CEBOLINHA VERDE</p> | Kg | 200 | R\$ 10,17 | R\$ 2.033,33 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| | <p>Nome Científico: <i>Allium fistulosum</i></p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 8 | COENTRO Nome Científico: <i>Coriandrum sativum</i> | Kg | 400 | R\$ 10,15 | R\$ 4.061,33 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 9 | <p>COUVE FOLHA, manteiga</p> <p>Nome científico: <i>Brassica oleracea L.</i></p> | Kg | 2400 | R\$ 8,96 | R\$ 21.504,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; as folhas com coloração verde-escuro, separadas em maços padronizados, deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, umidade externa anormal, enfermidades, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 10 | <p>INHAME</p> <p>Nome científico: <i>Colocasia esculenta</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresco, compacto e firme, inteiro,</p> | Kg | 3800 | R\$ 6,71 | R\$ 25.485,33 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|----------|---------------|
| | <p>lavado ou escovado, apresentar coloração uniforme típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentos de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem, outras sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. Peso médio por unidade: 800g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 11 | <p>LARANJA PERA</p> <p>Nome científico: <i>Citrus sinensis</i> (L.)</p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de</p> | Unidade | 60000 | R\$ 0,36 | R\$ 21.800,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|----------|---------------|
| | <p>desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, de cascas lisas; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 167g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 12 | <p>LARANJA POKAN OU CRAVO</p> <p>Nome científico: <i>Citrus reticulata blanco</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições</p> | Unidade | 40000 | R\$ 0,56 | R\$ 22.400,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estejam golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, de cascas lisas; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 167g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 13 | <p>MACAXEIRA (congelada)</p> <p>Nome científico: <i>Manihot esculenta</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, compacta e firme, lavada, apresentar coloração uniforme típica da variedade em grau normal de</p> | Kg | 8000 | R\$ 4,48 | R\$ 35.800,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas. A macaxeira deve ser descascada, cortada em roletes e congelada.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos e lacradas. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e prazo de validade.</p> <p>Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | | | | |
| 14 | <p>MACAXEIRA (in natura)</p> <p>Nome científico: <i>Manihot esculenta</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, compacta e firme, lavada, apresentar coloração uniforme típica da variedade em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e</p> | Kg | 3000 | R\$ 3,15 | R\$ 9.450,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>sabor estranhos; estarem isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | | | | |
| 15 | <p>MAMÃO Havaí</p> <p>Nome científico: <i>Carica papaya</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa,</p> | Kg | 750 | R\$ 3,22 | R\$ 2.417,50 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odor e sabor estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 1600g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 16 | <p>MANGA Espada</p> <p>Nome Científico: <i>Mangifera indica L</i></p> <p>Característica Gerais: 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> | Kg | 1200 | R\$ 2,59 | R\$ 3.108,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 17 | MANGA Tommy Nome científico: <i>Mangifera indica L.</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas e com coloração própria, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos. | Kg | 500 | R\$ 3,17 | R\$ 1.585,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | | | | |
| 18 | MARACUJÁ Nome científico: <i>Passiflora edulis</i> Características gerais: Devem ser de boa qualidade, deverão estar frescos, de tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com grau de maturação próprio para consumo, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | Kg | 200 | R\$ 6,33 | R\$ 1.266,67 |
| 19 | MELANCIA Nome científico: <i>Citrulus vulgaris</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, com polpa de coloração vermelha e aparência macia; terem atingido o | Kg | 9000 | R\$ 1,63 | R\$ 14.625,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|--------------|
| | <p>grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar inteiros, intactos e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 20 | <p>MILHO VERDE – ESPIGA</p> <p>Nome Científico: <i>Zea mays</i></p> <p>Característica Gerais: 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</p> | Unidade | 2000 | R\$ 0,99 | R\$ 1.980,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 21 | <p>PIMENTA DE CHEIRO</p> <p>Nome Científico: <i>Capiscum spp.</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ter característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | Kg | 100 | R\$ 7,90 | R\$ 790,00 |
| 22 | <p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Nome Científico: <i>Capsicum annum</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido</p> | Kg | 2000 | R\$ 4,70 | R\$ 9.390,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar inteiros, intactos e firmes. 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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 23 | <p>TOMATE CEREJA</p> <p>Nome Científico: <i>Solanum lycopersicum var. cerasiforme</i></p> <p>Característica Gerais: 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</p> | Kg | 9000 | R\$ 7,09 | R\$ 63.765,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 24 | <p>TOMATE VERMELHO</p> <p>Nome científico: <i>Solanum lycopersicum</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos e com coloração própria; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em</p> | Kg | 2000 | R\$ 4,41 | R\$ 8.820,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| | <p>condições adequadas para o consumo; não estejam golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 120g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

TOTAL R\$ 317.829,33

Laticínios e Ovo

| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|----------------|
| 1 | <p>LEITE EM PÓ INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: leite integral, vitaminas (C, A e D) e emulsificante lecitina.</p> <p>Características gerais: Pó fino, uniforme, sem grumos, isento de</p> | Kg | 5000 | R\$ 23,50 | R\$ 117.500,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|--------------|
| | <p>partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) 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 acondicionado em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa.</p> <p>Peso líquido: 200 ou 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p> | | | | |
| 2 | <p>MANTEIGA</p> <p>Ingredientes: Manteiga sem sal, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos.</p> <p>Característica Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 80% e umidade máxima 16,0%.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 1 (um) mês da data de entrega.</p> | Unidade | 1200 | R\$ 5,29 | R\$ 6.348,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------|-----------|---------------|
| | <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido: 200g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 3 | <p>OVO DE GALINHA CAIPIRA</p> <p>Características gerais: Proveniente de ave galinácea criada em ambiente e manejo diferenciado (soltas), íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial; cor da casca característica, tipo médio e qualidade classe A.</p> <p>Validade mínima: Prazo de validade 15 dias a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem de mercado, apresentando etiqueta de pesagem, com data de validade e selo de procedência; registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor; o transporte e a conservação do produto deverão estar em condições adequadas para o consumo.</p> | Bandeja com 30 unidades | 2000 | R\$ 16,00 | R\$ 32.000,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|---------------|
| | <p>Peso unitário mínimo de 50 g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em papelão atóxico, resistente, não reutilizadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fornecedor; assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte.</p> | | | | |
| 4 | <p>QUEIJO MUSSARELA</p> <p>Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio.</p> <p>Características Organolépticas e Físico- Química: Sem crosta; sabor e odor característicos, levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas,</p> | Kg | 400 | R\$ 25,70 | R\$ 10.280,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|----------|--------------|
| | garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. | | | | |
| 5 | REQUEIJÃO Ingredientes: Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. Características gerais: Textura cremosa, cor e odor característicos, isento de contaminantes biológicos e não biológicos. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias, a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem primária: Pote em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado; condições de conservação e comercialização: o requeijão deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 ° C. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. | Unidade | 480 | R\$ 5,50 | R\$ 2.640,00 |
| 6 | IOGURTE Sabores variados. Saco plástico 900 g. | Unidade | 480 | R\$ 5,05 | R\$ 2.424,00 |
| TOTAL R\$ 171.192,00 | | | | | |
| Semiperecíveis | | | | | |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|---------------|
| 1 | <p>FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Seca, fina, beneficiada, branca, <u>tipo 1</u>, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos vivos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá conter na embalagem data validade de 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.</p> <p>Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p> | Kg | 6000 | R\$ 5,26 | R\$ 31.560,00 |
| 2 | <p>LEITE DE COCO</p> <p>Ingredientes: Obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros; podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Isenta de quaisquer</p> | Unidade | 800 | R\$ 4,29 | R\$ 3.428,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|----------|---------------|
| | <p>aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde.</p> <p>Características gerais: Aspecto emulsão líquido espesso, podendo haver separação da emulsão; isento de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 1 (um) mês da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em garrafas de vidro ou plástico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p>Peso líquido de 500ml.</p> <p>Embalagem secundária: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 3 | <p>AÇÚCAR CRISTAL</p> <p>Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. (<i>Saccharum officinarum L.</i>).</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Composição básica centesimal: sacarose concentração mínima de 99,6%, sais minerais concentração máximo de 0,10%, umidade máxima de 0,07%.</p> | Kg | 12000 | R\$ 2,22 | R\$ 26.680,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 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.</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo; embalagem resistente.</p> | | | | |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|---------------|
| TOTAL R\$ 61.668,00 | | | | | |
| Polpas de Fruta | | | | | |
| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
| 1 | <p>POLPA DE FRUTA ABACAXI</p> <p>Ingredientes: Abacaxi. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 5,5; pH (mín.):2,8; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,8g; ácido ascórbico (mg/100 mg) mín.: 800 mg; açúcares totais naturais da acerola (g/100 g) mín.:4 g e máx.: 9,5g; sólidos totais (g/100 g) mín.: 6,5g.; o produto deve ser</p> | Kg | 4000 | R\$ 8,82 | R\$ 35.293,33 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|----------|----------------|
| | <p>recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 2 | <p>POLPA DE FRUTA ACEROLA</p> <p>Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto</p> | Kg | 15000 | R\$ 8,99 | R\$ 134.900,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 5,5; pH (mín.):2,8; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,8g; ácido ascórbico (mg/100 mg) mín.: 800 mg; açúcares totais naturais da acerola (g/100 g) mín.:4 g e máx.: 9,5g; sólidos totais (g/100 g) mín.: 6,5g.; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-----------|---------------|
| 3 | <p>POLPA DE FRUTA CAJÁ</p> <p>Ingredientes: Cajá. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C). Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 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 saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os</p> | Kg | 4000 | R\$ 11,15 | R\$ 44.600,00 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-----------|---------------|



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. | | | | |
| 4 | <p>POLPA DE FRUTA CAJU</p> <p>Ingredientes: Caju. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C).</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 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 saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e</p> | Kg | 6000 | R\$ 9,42 | R\$ 56.500,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. | | | | |
| 5 | <p>POLPA DE FRUTA GOIABA</p> <p>Ingredientes: Goiaba. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole; cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 7; pH: mín.: 3,5 e máx.:4,2; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,4g; ácido ascórbico (mg/100 mg) mín.: 40 mg; açúcares totais naturais da goiaba (g/100 g) máx.: 15 g; sólidos totais (g/100 g) mín.:9 g.; o produto deverá ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na</p> | Kg | 8000 | R\$ 8,87 | R\$ 70.960,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels; deverá ser acondicionada em saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 6 | <p>POLPA DE FRUTA GRAVIOLA</p> <p>Ingredientes: Graviola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 14; pH: mín.: 2,9; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,41g; açúcares totais naturais da uva (g/100 g) máx.: 20 g; sólidos totais (g/100 g) mín.: 15g. O produto deverá ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico,</p> | Kg | 4000 | R\$ 9,88 | R\$ 39.500,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-----------|---------------|
| | <p>hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverão ser acondicionado sem saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 7 | <p>POLPA DE FRUTA MARACUJÁ</p> <p>Ingredientes: Maracujá. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C). Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> | Kg | 6000 | R\$ 11,56 | R\$ 69.340,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 8 | <p>POLPA DE FRUTA MANGA</p> <p>Ingredientes: Manga. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C).</p> <p>Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter a data de</p> | Kg | 4000 | R\$ 8,79 | R\$ 35.173,33 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. | | | | |
| TOTAL R\$ 486.266,66 | | | | |
| TOTAL LOTE I: R\$ 1.036.955,99 | | | | |

LOTE II – Unidade Viçosa

| Frutas e hortaliças | | | | | |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|--------------|
| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
| 1 | ABACAXI Nome Científico: <i>Ananas comosus</i> L. Merrill | Kg | 1020 | R\$ 3,64 | R\$ 3.712,80 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>Característica Gerais: 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Peso Mínimo Unitário: 1,5 kg</p> <p>Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 2 | <p>ABÓBORA</p> <p>Nome científico: <i>Cucurbita moschata</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o</p> | Kg | 380 | R\$ 3,00 | R\$ 1.140,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Peso médio por unidade: 1,2 kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 3 | <p>ACEROLA</p> <p>Nome científico: <i>Malpighia emarginata</i></p> <p>Características gerais: Deve ter aspecto, cor e odor característicos. Polpas firmes e intactas, sem danos profundos, desenvolvidas e maduras. Isentas de enfermidades, podridão, material terroso, umidade externa anormal, parasitas ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos</p> | Kg | 200 | R\$ 5,40 | R\$ 1.080,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|----------|--------------|
| | plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 4 | <p>ALFACE LISA/CRESPA/AMERICANA</p> <p>Nome Científico: <i>Lactuca sativa</i> Características Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: ter atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; ter atingido grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e nas embalagens), umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades.</p> <p>Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | kg | 240 | R\$ 7,97 | R\$ 1.912,80 |
| 5 | BANANA PRATA | Dúzia | 1400 | R\$ 4,25 | R\$ 5.950,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|------------|
| | <p>Nome Científico: <i>Musa acuminata</i></p> <p>CaracterísticaS Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Classe ou Comprimento: De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 12 centímetros e menor que 18 centímetros, e o calibre dos frutos entre 28 mm a 32 mm.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 6 | BATATA DOCE | Kg | 200 | R\$ 3,41 | R\$ 682,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|------------|
| | <p>Nome científico: <i>Ipomoea batatas</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, compactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentarem coloração uniforme típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentas de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem, outras sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos.</p> <p>Peso médio por unidade: 300g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 7 | <p>BETERRABA</p> <p>Nome científico: <i>Beta vulgaris</i> L. Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs, e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas,</p> | Kg | 220 | R\$ 3,96 | R\$ 871,20 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------|------------|
| | <p>cor roxo-avermelhado, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais, terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal; estarem isentas de broto, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas, odor, cor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 8 | <p>CEBOLINHA VERDE</p> <p>Nome Científico: <i>Allium fistulosum</i> Características Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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</p> | kg | 20 | R\$ 9,33 | R\$ 186,60 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 9 | <p>CENOURA</p> <p>Nome Científico: <i>Daucus carota</i> Características Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estarem golpeadas</p> | Kg | 300 | R\$ 4,15 | R\$ 1.245,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|----------|------------|
| | <p>e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estarem isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte.</p> <p>Peso médio por unidade 190 g. Embalagem/transporte: Deve ser transportada em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 10 | <p>CHUCHU</p> <p>Nome Científico: <i>Sechium edule</i> Característica Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescos e sãs, estarem inteiros, limpos e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estarem golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou</p> | Unidade | 220 | R\$ 0,88 | R\$ 193,60 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----------|------------|
| | <p>biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme, com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estarem isentos de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte.</p> <p>Peso médio por unidade 360 g. Embalagem/transporte: Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 11 | <p>COENTRO</p> <p>Nome Científico: <i>Coriandrum sativum</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o</p> | Kg | 20 | R\$ 10,47 | R\$ 209,40 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 12 | <p>COUVE FOLHA, manteiga</p> <p>Nome científico: <i>Brassica oleracea</i> L.</p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; as folhas com coloração verde-escuro, separadas em maços padronizados, deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à</p> | kg | 180 | R\$ 7,76 | R\$ 1.396,80 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|------------|
| | <p>superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, umidade externa anormal, enfermidades, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 13 | <p>GOIABA</p> <p>Nome Científico: <i>Psidium guajava</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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</p> | Unidade | 1100 | R\$ 0,81 | R\$ 891,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|--------------|
| | de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 150g Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 14 | LARANJA PERA Nome científico: <i>Citrus sinensis</i> (L.) Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, de cascas lisas; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias | Unidade | 3300 | R\$ 0,40 | R\$ 1.320,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 167g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 15 | <p>MARACUJÁ</p> <p>Nome científico: <i>Passiflora edulis</i></p> <p>Características gerais: Devem ser de boa qualidade, deverão estar frescos, de tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com grau de maturação próprio para consumo, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 200 | R\$ 6,37 | R\$ 1.274,00 |
| 16 | <p>MAXIXE</p> <p>Nome científico: <i>Cucumis anguria</i></p> <p>Características gerais: Devem ser de boa qualidade, deverão estar frescos, de tamanho e colorações</p> | Kg | 40 | R\$ 8,90 | R\$ 356,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com grau de maturação próprio para consumo, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. – deverão apresentar grau de maturação sem a cor amarela, de tamanho e uniforme e sabor próprio, livres de sujidades, parasitas ou larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e Transporte.</p> | | | | |
| 17 | <p>MELANCIA</p> <p>Nome científico: <i>Citrulus vulgaris</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, com polpa de coloração vermelha e aparência macia; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica</p> | Kg | 2700 | R\$ 1,96 | R\$ 5.292,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|----------|------------|
| | <p>que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar inteiros, intactos e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 18 | <p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Nome Científico: <i>Capsicum annum</i></p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar inteiros, intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos</p> | Unidade | 300 | R\$ 0,53 | R\$ 159,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 19 | QUIABO Nome científico: <i>Abelmoschus esculentum</i> Características gerais: Deverão apresentar coloração própria; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; deverão apresentar tamanho uniforme e sabor próprio, estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens). | Kg | 40 | R\$ 5,67 | R\$ 226,80 |
| 20 | TOMATE VERMELHO Nome científico: <i>Solanum lycopersicum</i> | Kg | 500 | R\$ 4,34 | R\$ 2.170,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|----------------------------|
| <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos e com coloração própria; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 120 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| | | | | TOTAL R\$ 30.269,00 |

Laticínios e ovos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|-------------|
| 1 | <p>OVO DE GALINHA (caipira)</p> <p>Características gerais: Proveniente de ave galinácea criada em ambiente e manejo diferenciado (soltas), íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial; cor da casca característica, tipo médio e qualidade classe A.</p> <p>Validade mínima: Prazo de validade 15 dias a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem de mercado, apresentando etiqueta de pesagem, com data de validade e selo de procedência; registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor; o transporte e a conservação do produto deverão estar em condições adequadas para o consumo. Peso unitário mínimo de 50 g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em papelão atóxico, resistente, não reutilizadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fornecedor; assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte.</p> | Dúzia | 40 | R\$ 9,31 | R\$ 372,40 |
| 2 | QUEIJO MUÇARELA | Kg | 12 | R\$ 25,70 | R\$ 308,40 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----|----------|------------|
| | <p>Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio.</p> <p>Características Organolépticas e Físico- Química: Sem crosta; sabor e odor característicos, levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 3 | <p>REQUEIJÃO</p> <p>Ingredientes: Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem.</p> <p>Características gerais: Textura cremosa, cor e odor característicos, isento de contaminantes biológicos e não biológicos.</p> | Pote 200g | 30 | R\$ 5,05 | R\$ 151,50 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Pote em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado; condições de conservação e comercialização: o requeijão deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 ° C. Peso líquido de 200g.</p> <p>Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | | | | |
| TOTAL: R\$ 832,30 | | | | |

| Semiperecíveis | | | | | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|--------------|
| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
| 1 | <p>FARINHA DE MANDIOCA Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (Manihot esculenta Crantz), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos vivos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá conter na embalagem data validade de 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45</p> | Kg | 500 | R\$ 4,40 | R\$ 2.200,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|-------------|
| | (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 do produto e o número do lote. Peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente. | | | | |
| 2 | FEIJÃO DE CORDA VERDE Nome científico: <i>Vigna unguiculata</i> Características gerais: grão comestível de feijão "in natura", constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, frescos verdes, limpos e isentos de sujidades, substâncias terrosas (sem a vagem), resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Deverão ser de colheita muito recente, para consumo imediato de acordo com a solicitação. Embalagem primária: deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido: 1 Kg | Kg | 160 | R\$ 8,50 | R\$ 1360,00 |
| TOTAL: R\$ 3.560,00 | | | | | |

| Polpas de fruta | | | | | |
|-----------------|----------------|--------------------|------------|------------------------------|-------------|
| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| 1 | <p>POLPA DE FRUTA ABACAXI</p> <p>Ingredientes: Abacaxi. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 5,5; pH (mín.):2,8; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,8g; ácido ascórbico (mg/100 mg) mín.: 800 mg; açúcares totais naturais da acerola (g/100 g) mín.:4 g e máx.: 9,5g; sólidos totais (g/100 g) mín.: 6,5g.; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> | Kg | 150 | R\$ 8,90 | R\$ 1.335,00 |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 2 | <p>POLPA DE FRUTA ACEROLA</p> <p>Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 5,5; pH (mín.):2,8; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,8g; ácido ascórbico (mg/100 mg) mín.: 800 mg; açúcares totais naturais da acerola (g/100 g) mín.:4 g e máx.: 9,5g; sólidos totais (g/100 g) mín.: 6,5g.; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de</p> | Kg | 340 | R\$ 9,64 | R\$ 3.277,60 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| | <p>identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 3 | <p>POLPA DE FRUTA CAJÁ</p> <p>Ingredientes: Cajá. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C). Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 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 saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente,</p> | Kg | 230 | R\$ 12,38 | R\$ 2.847,40 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| | <p>atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 4 | <p>POLPA DE FRUTA CAJU</p> <p>Ingredientes: Caju. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C). Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 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 saco plástico de polietileno de baixa densidade</p> | Kg | 150 | R\$ 10,28 | R\$ 1.542,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>(PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 5 | <p>POLPA DE FRUTA GOIABA</p> <p>Ingredientes: Goiaba. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole; cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 7; pH: mín.: 3,5 e máx.:4,2; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,4g; ácido ascórbico (mg/100 mg) mín.: 40 mg; açúcares totais naturais da goiaba (g/100 g) máx.: 15 g; sólidos totais (g/100 g) mín.:9 g.; o produto deverá ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> | Kg | 340 | R\$ 9,71 | R\$ 3.301,40 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| | <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionada em saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 6 | <p>POLPA DE FRUTA GRAVIOLA</p> <p>Ingredientes: Graviola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a</p> | Kg | 150 | R\$ 10,88 | R\$ 1.632,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| | <p>20 °C (mín.): 14; pH: mín.: 2,9; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,41g; açúcares totais naturais da uva (g/100 g) máx.: 20 g; sólidos totais (g/100 g) mín.: 15g. O produto deverá ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverão ser acondicionado sem saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 7 | <p>POLPA DE FRUTA MARACUJÁ</p> <p>Ingredientes: Maracujá. Sem adição de açúcar; não deverá conter</p> | Kg | 230 | R\$ 14,59 | R\$ 3.355,70 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C). Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 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 saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 8 | POLPA DE FRUTA MANGA | Kg | 230 | R\$ 9,44 | R\$ 2.171,20 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>Ingredientes: Manga. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C).</p> <p>Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 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 saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os</p> | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. | | | | |
|-----------------------------------------------------------|--|--|--|--|

TOTAL: R\$ 19.462,30

TOTAL DO LOTE II: R\$ 54.123,60

LOTE III – Campus Arapiraca

Hortifrúti e Tubérculos

| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|--------------|
| 1 | <p>ABACAXI</p> <p>Nome Científico: <i>Ananas comosus L. Merrill</i></p> <p>Característica Gerais: 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa</p> | Kg | 1250 | R\$ 3,30 | R\$ 4.125,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades.</p> <p>Peso Mínimo Unitário: 1,5 kg</p> <p>Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 2 | <p>ABÓBORA</p> <p>Nome científico: <i>Cucurbita moschata</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca e são; 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 Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e são; 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas,</p> | Kg | 700 | R\$ 2,78 | R\$ 1.946,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|------------|
| | <p>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.</p> <p>Peso médio por unidade: 1,2 kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 3 | <p>ABOBRINHA</p> <p>Nome científico: <i>Cucurbita pepo</i></p> <p>Características gerais: devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, com polpa de aparência macia; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa deverá se apresentar inteira, intacta e firme; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade</p> | Kg | 100 | R\$ 3,34 | R\$ 334,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos. Embalagem/transporte: devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | | | | |
| 4 | ALFACE LISA/CRESPA/AMERICANA Nome Científico: <i>Lactuca sativa</i> Características Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: ter atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; ter atingido grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e nas embalagens), umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada. | Kg | 800 | R\$ 6,50 | R\$ 5.200,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----------|--------------|
| 5 | ALHO IN NATURA Características gerais: devem ser procedentes de espécies genuínas, sem réstia, bulbo inteira e são, sem grãos chochos. Não devem estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Devem estar isentos de broto, sujidades ou corpos estranhos e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas, odor, cor e sabor estranhos. Embalagem/transporte: devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | Kg | 60 | R\$ 21,50 | R\$ 1.290,00 |
| 6 | BANANA PRATA Nome Científico: <i>Musa acuminata</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e são; satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca e são; 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 | Dúzia | 1400 | R\$ 4,48 | R\$ 6.272,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Classe ou Comprimento: De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 12 centímetros e menor que 18 centímetros, e o calibre dos frutos entre 28 mm a 32 mm.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 7 | <p>BATATA DOCE</p> <p>Nome científico: <i>Ipomoea batatas</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, compactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentarem coloração uniforme típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentas de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou</p> | Kg | 800 | R\$ 4,00 | R\$ 3.200,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem, outras sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos.</p> <p>Peso médio por unidade: 300g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 8 | <p>BETERRABA</p> <p>Nome científico: <i>Beta vulgaris L.</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs, e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, cor roxo-avermelhado, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais, terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal; estarem isentas de broto, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos,</p> | Kg | 850 | R\$ 4,40 | R\$ 3.740,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas, odor, cor e sabor estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 300g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 9 | <p>BRÓCOLIS</p> <p>Nome científico: <i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas</p> | Kg | 360 | R\$ 7,93 | R\$ 2.854,80 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 10 | <p>CEBOLA BRANCA</p> <p>Nome científico: <i>Allium caepa</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme, com umidade externa normal; estarem isentas de broto, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou</p> | Kg | 1800 | R\$ 4,70 | R\$ 8.460,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>substâncias tóxicas nos produtos, odor, cor e sabor estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 140g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 11 | <p>CEBOLA ROXA</p> <p>Nome científico: <i>Allium caepa</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme, com umidade externa normal; estarem isentas de broto, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou</p> | Kg | 300 | R\$ 5,32 | R\$ 1.596,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------|------------|
| | substâncias tóxicas nos produtos, odor, cor e sabor estranhos. Peso médio por unidade: 140g. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 12 | CEBOLINHA VERDE Nome Científico: <i>Allium fistulosum</i> Características Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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. | Kg | 70 | R\$ 7,80 | R\$ 546,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 13 | CENOURA Nome Científico: <i>Daucus carota</i> Característica Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estarem isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte. Peso médio por unidade 190 g. Embalagem/transporte: Deve ser transportada em monoblocos | Kg | 1320 | R\$ 4,11 | R\$ 5.425,20 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|----------|------------|
| | plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | | | | |
| 14 | <p>CHUCHU</p> <p>Nome científico: <i>Sechium edule</i></p> <p>Características Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescos e sãs, estarem inteiros, limpos e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estarem golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme, com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estarem isentos de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte.</p> <p>Peso médio por unidade 360 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a</p> | Unidade | 840 | R\$ 0,92 | R\$ 772,80 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------|------------|
| | conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | | | | |
| 15 | <p>COENTRO</p> <p>Nome Científico: <i>Coriandrum sativum</i></p> <p>Característica Gerais: 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em</p> | Kg | 70 | R\$ 8,61 | R\$ 602,70 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 16 | COUVE FOLHA , manteiga Nome científico: <i>Brassica oleracea L.</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; as folhas com coloração verde-escuro, separadas em maços padronizados, deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, umidade externa anormal, enfermidades, odor e sabor estranhos. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | Kg | 750 | R\$ 6,90 | R\$ 5.175,00 |
| 17 | COUVE FLOR | Kg | 240 | R\$ 8,98 | R\$ 2.155,20 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>Nome científico: <i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i></p> <p>Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 18 | <p>GOIABA</p> <p>Nome Científico: <i>Psidium guajava</i> Característica Gerais: Deve</p> | Kg | 1140 | R\$ 4,00 | R\$ 4.560,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Peso médio por unidade: 150g Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 19 | <p>INHAME</p> <p>Nome científico: <i>Colocasia esculenta</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais</p> | Kg | 800 | R\$ 7,90 | R\$ 6.320,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|----------|--------------|
| | <p>genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresco, compacto e firme, inteiro, lavado ou escovado, apresentar coloração uniforme típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentos de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem, outras sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos.</p> <p>Peso médio por unidade: 800g. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 20 | <p>LARANJA PERA Nome científico: <i>Citrus sinensis</i> (L.) Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de</p> | Unidade | 16500 | R\$ 0,40 | R\$ 6.600,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|--------------|
| | <p>desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, de cascas lisas; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 167g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 21 | <p>LARANJA LIMA</p> <p>Nome científico: <i>Citrus limettioides</i> Tanaka</p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua</p> | Unidade | 4000 | R\$ 0,51 | R\$ 2.040,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|----------|------------|
| | <p>espécie e variedade para fins comerciais; não estejam golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, de cascas lisas; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 166g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 22 | <p>LIMÃO Nome científico: <i>Citrus limon</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não</p> | Unidade | 450 | R\$ 0,35 | R\$ 157,50 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, de cascas lisas; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 70g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 23 | <p>MACAXEIRA (embalada à vácuo)</p> <p>Nome científico: <i>Manihot esculenta</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, compacta e firme, lavada, apresentar coloração uniforme típica da variedade em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e</p> | Kg | 400 | R\$ 5,00 | R\$ 2.000,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas. A macaxeira deve ser descascada, cortada em roletes e embalada à vácuo.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos e lacradas à vácuo. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e prazo de validade.</p> <p>Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | | | | |
| 24 | <p>MACAXEIRA (in natura)</p> <p>Nome científico: <i>Manihot esculenta</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, compacta e firme, lavada, apresentar coloração uniforme típica da variedade em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas.</p> | Kg | 400 | R\$ 3,45 | R\$ 1.380,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | | | | |
| 25 | <p>MARACUJÁ</p> <p>Nome científico: <i>Passiflora edulis</i></p> <p>Características gerais: Devem ser de boa qualidade, deverão estar frescos, de tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com grau de maturação próprio para consumo, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 200 | R\$ 7,10 | R\$ 1.420,00 |
| 26 | <p>MAXIXE</p> <p>Nome científico: <i>Cucumis anguria</i></p> | Kg | 30 | R\$ 7,50 | R\$ 225,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>Características gerais: Deverão apresentar coloração própria; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; deverão apresentar tamanho uniforme e sabor próprio, estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens).</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 27 | <p>MELANCIA</p> <p>Nome científico: <i>Citrulus vulgaris</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, com polpa de coloração vermelha e aparência macia; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeadas ou</p> | Kg | 2700 | R\$ 2,38 | R\$ 6.426,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar inteiros, intactos e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 28 | <p>MELÃO</p> <p>Nome científico: <i>Cucumis melo</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, com polpa de aparência macia; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa deverá se apresentar inteira, intacta e firme; estarem isentos de substâncias</p> | Kg | 1650 | R\$ 3,55 | R\$ 5.857,50 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|----------|------------|
| | <p>terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 29 | <p>MILHO VERDE – ESPIGA</p> <p>Nome Científico: <i>Zea mays</i></p> <p>Característica Gerais: 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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</p> | Unidade | 500 | R\$ 1,00 | R\$ 500,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|------------|
| | tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | | | | |
| 30 | PEPINO Nome Científico: <i>Cucumis sativus</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, com polpa de aparência macia; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa deverá se apresentar inteira, intacta e firme; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos | Kg | 180 | R\$ 3,60 | R\$ 648,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|------------|
| | plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | | | | |
| 31 | <p>PIMENTA DE CHEIRO</p> <p>Nome Científico: <i>Capiscum spp</i></p> <p>Características Gerais: Deve ter característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | Kg | 20 | R\$ 8,60 | R\$ 172,00 |
| 32 | <p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Nome Científico: <i>Capsicum annum</i></p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar inteiros, intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade</p> | Kg | 175 | R\$ 4,78 | R\$ 836,50 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------|------------|
| | externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 33 | QUIABO Nome científico: <i>Abelmoschus esculentum</i> Características gerais: Deverão apresentar coloração própria; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; deverão apresentar tamanho uniforme e sabor próprio, estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens). Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, | Kg | 30 | R\$ 8,20 | R\$ 246,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 34 | <p>REPOLHO VERDE</p> <p>Nome científico: <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i></p> <p>Características gerais: Devem proceder de espécies genuínas e sãs, e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, inteiros, limpos, com coloração própria e livre de umidade externa anormal; terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação; não estarem golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 750 | R\$ 3,86 | R\$ 2.895,00 |
| 35 | <p>REPOLHO ROXO</p> <p>Nome científico: <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata f. rubra</i></p> | Kg | 200 | R\$ 4,61 | R\$ 922,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----------|------------|
| | <p>Características gerais: Devem proceder de espécies genuínas e sãs, e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, inteiros, limpos, com coloração própria e livre de umidade externa anormal; terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação; não estarem golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 36 | <p>SALSINHA</p> <p>Nome Científico: <i>Petroselinum crispum</i></p> <p>Característica Gerais: 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</p> | Kg | 40 | R\$ 10,37 | R\$ 414,80 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 37 | <p>TOMATE VERMELHO</p> <p>Nome científico: <i>Solanum lycopersicum</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos e com coloração própria; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão</p> | Kg | 3000 | R\$ 4,60 | R\$ 13.800,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>se apresentar intactos e firmes; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 120g. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| TOTAL R\$ 111.115,00 | | | | |

| Laticínios | | | | | |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|--------------|
| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
| 1 | <p>LEITE EM PÓ INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: leite integral, vitaminas (C, A e D) e emulsificante lecitina.</p> <p>Características gerais: Pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido.</p> | Kg | 120 | R\$ 22,50 | R\$ 2.700,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|----------|------------|
| | <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) 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 acondicionado em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa.</p> <p>Peso líquido: 200 ou 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p> | | | | |
| 2 | <p>LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL</p> <p>Características gerais: Cor branca, odor e sabores característicos, com ausência de qualquer tipo de impurezas e elementos estranhos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 5 (cinco) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 2 (dois) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem plástica de 1 litro, atóxicas, resistentes, vedadas e limpas.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, de modo que a temperatura de transporte seja de até 5°C, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | Litro | 150 | R\$ 3,46 | R\$ 519,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----|-----------|--------------|
| 3 | <p>MANTEIGA</p> <p>Ingredientes: Manteiga sem sal, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos.</p> <p>Característica Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 80% e umidade máxima 16,0%.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 1 (um) mês da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido.</p> <p>Peso líquido: 200g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | Pote 200 g | 300 | R\$ 7,13 | R\$ 2.139,00 |
| 4 | QUEIJO COALHO | Kg | 30 | R\$ 22,99 | R\$ 689,70 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----------|------------|
| | <p>Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio.</p> <p>Características Organolépticas e Físico- Química: Sem crosta; sabor e odor característicos, com massa branca, apresentando de média a alta umidade, levemente salgado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada e caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 5 | <p>QUEIJO MUÇARELA</p> <p>Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio.</p> | Kg | 40 | R\$ 23,63 | R\$ 945,20 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|----------|------------|
| | <p>Características Organolépticas e Físico- Química: Sem crosta; sabor e odor característicos, levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem secundária: Deve ser transportada e caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 6 | <p>REQUEIJÃO</p> <p>Ingredientes: Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem.</p> <p>Características gerais: Textura cremosa, cor e odor característicos, isento de contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Pote em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado; condições de conservação e comercialização: o requeijão deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 ° C. Peso líquido de 200g.</p> | Pote 200g | 160 | R\$ 5,05 | R\$ 808,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

TOTAL: R\$ 7.800,90

| Polpas de fruta | | | | | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|--------------|
| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
| 1 | <p>POLPA DE FRUTA ABACAXI</p> <p>Ingredientes: Abacaxi. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 5,5; pH (mín.):2,8; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,8g; ácido ascórbico (mg/100 mg) mín.: 800 mg; açúcares totais naturais da acerola (g/100 g) mín.:4 g e máx.: 9,5g; sólidos totais (g/100 g) mín.: 6,5g.; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de</p> | Kg | 450 | R\$ 8,90 | R\$ 4.005,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 2 | <p>POLPA DE FRUTA ACEROLA</p> <p>Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 5,5; pH (mín.):2,8; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,8g; ácido ascórbico (mg/100 mg) mín.: 800 mg; açúcares totais naturais da acerola (g/100 g) mín.:4 g e máx.: 9,5g; sólidos totais (g/100 g) mín.: 6,5g.; o produto deve ser</p> | Kg | 1320 | R\$ 9,64 | R\$ 12.724,80 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| | <p>recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 3 | <p>POLPA DE FRUTA CAJÁ</p> <p>Ingredientes: Cajá. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto</p> | Kg | 660 | R\$ 12,38 | R\$ 8.170,80 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| | <p>pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C). Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 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 saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 4 | <p>POLPA DE FRUTA CAJU</p> <p>Ingredientes: Caju. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs,</p> | Kg | 450 | R\$ 10,28 | R\$ 4.626,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C).</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 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 saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 5 | <p>POLPA DE FRUTA GOIABA</p> <p>Ingredientes: Goiaba. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> | Kg | 1320 | R\$ 9,71 | R\$ 12.871,20 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole; cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 7; pH: mín.: 3,5 e máx.:4,2; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,4g; ácido ascórbico (mg/100 mg) mín.: 40 mg; açúcares totais naturais da goiaba (g/100 g) máx.: 15 g; sólidos totais (g/100 g) mín.:9 g.; o produto deverá ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionada em saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das</p> | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| | embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. | | | | |
| 6 | <p>POLPA DE FRUTA GRAVIOLA</p> <p>Ingredientes: Graviola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; sólidos solúveis em Brix, a 20 °C (mín.): 14; pH: mín.: 2,9; acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g) mín.: 0,41g; açúcares totais naturais da uva (g/100 g) máx.: 20 g; sólidos totais (g/100 g) mín.: 15g. O produto deverá ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverão ser</p> | Kg | 450 | R\$ 10,88 | R\$ 4.896,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|---------------|
| | <p>acondicionado sem saco plástico transparente, resistente e fechado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 7 | <p>POLPA DE FRUTA MARACUJÁ</p> <p>Ingredientes: Maracujá. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C).</p> <p>Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 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 saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do</p> | Kg | 800 | R\$ 14,59 | R\$ 11.672,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 8 | <p>POLPA DE FRUTA MANGA</p> <p>Ingredientes: Manga. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (-18 °C).</p> <p>Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 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 saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,</p> | Kg | 660 | R\$ 9,44 | R\$ 6.230,40 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. | | | | | |
| TOTAL: R\$ 65.196,20 | | | | | |

| Semiperecíveis | | | | | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|--------------|
| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
| 1 | FARINHA DE MANDIOCA Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (Manihot esculenta Crantz), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Característica Organoléptica e Físico-Química: Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos vivos. Validade mínima: O produto deverá conter na embalagem data validade de 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 | Kg | 1740 | R\$ 3,90 | R\$ 6.786,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | <p>(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.</p> <p>Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p> | | | | |
| 2 | <p>FEIJÃO CARIOCA, SECO</p> <p>Nome científico: <i>Phaseolus vulgaris</i></p> <p>Características gerais: Grão comestível de feijão “in natura”, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; umidade máxima de 15%; ausência de sujidades, mofo, parasitos e larvas.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo.</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em fardo de polietileno termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | Kg | 3070 | R\$ 6,90 | R\$ 21.183,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| 3 | <p>FEIJÃO DE CORDA, SECO</p> <p>Nome científico: <i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp</p> <p>Características gerais: Grão comestível de feijão “in natura”, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; umidade máxima de 15%; ausência de sujidades, mofo, parasitos e larvas.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo.</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em fardo de polietileno termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | Kg | 830 | R\$ 4,81 | R\$ 3.992,30 |
| TOTAL: R\$ 31.961,30 | | | | | |
| TOTAL LOTE III: R\$ 216.073,40 | | | | | |

LOTE IV – Campus Sertão

Hortifrúti e Tubérculos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|--------------|
| 1 | <p>ABÓBORA</p> <p>Nome científico: <i>Cucurbita moschata</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Peso médio por unidade: 1,2 kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | kg | 1600 | R\$ 3,03 | R\$ 4.848,00 |
| 2 | ALFACE | kg | 400 | R\$ 6,43 | R\$ 2572,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|----------|-------------|
| | <p>Nome Científico: <i>Lactuca sativa</i> Características Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: ter atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; ter atingido grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e nas embalagens), umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 3 | <p>BANANA PRATA</p> <p>Nome Científico: <i>Musa acuminata</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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</p> | unidade | 12000 | R\$ 0,39 | R\$ 4680,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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.</p> <p>Classe ou Comprimento: De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 12 centímetros e menor que 18 centímetros, e o calibre dos frutos entre 28 mm a 32 mm.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 4 | <p>BATATA DOCE</p> <p>Nome científico: Ipomoea batatas Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, compactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentarem coloração uniforme típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de</p> | Kg | 2400 | R\$ 2,60 | R\$ 6.240,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentas de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem, outras sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos.</p> <p>Peso médio por unidade: 300g. Embalagem/transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 5 | <p>CEBOLA BRANCA</p> <p>Nome científico: <i>Allium caepa</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e</p> | Kg | 1200 | R\$ 4,83 | R\$ 5.796,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>que afetem sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme, com umidade externa normal; estarem isentas de broto, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos, odor, cor e sabor estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 140g. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| 9 | <p>CEBOLINHA VERDE</p> <p>Nome Científico: <i>Allium fistulosum</i> Características Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar</p> | kg | 320 | R\$ 7,07 | R\$ 2.262,40 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | <p>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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 7 | <p>COENTRO</p> <p>Nome Científico: <i>Coriandrum sativum</i> Característica Gerais: 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou</p> | Kg | 400 | R\$ 8,13 | R\$ 3.252,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
| | embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 8 | COUVE FOLHA, manteiga Nome científico: <i>Brassica oleracea</i> L. Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; as folhas com coloração verde-escuro, separadas em maços padronizados, deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, umidade externa anormal, enfermidades, odor e sabor estranhos. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos | kg | 300 | R\$ 6,78 | R\$ 2.034,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| | plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | | | | |
| 9 | <p>INHAME</p> <p>Nome científico: <i>Colocasia esculenta</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresco, compacto e firme, inteiro, lavado ou escovado, apresentar coloração uniforme típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentos de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem, outras sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. Peso médio por unidade: 800g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos resistentes, conforme</p> | Kg | 1600 | R\$ 6,65 | R\$ 10.640,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | | | | |
| 10 | <p>MACAXEIRA (in natura)</p> <p>Nome científico: <i>Manihot esculenta</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, compacta e firme, lavada, apresentar coloração uniforme típica da variedade em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> <p>Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | Kg | 2000 | R\$ 3,13 | R\$ 6.260,00 |
| 11 | <p>MAMÃO HAVAI</p> <p>Nome científico: <i>Carica papaya</i></p> <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes</p> | kg | 600 | R\$ 3,03 | R\$ 1.818,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|----------|--------------|
| | <p>condições mínimas: serem frescos; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odor e sabor estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 1600g. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 12 | <p>MELANCIA</p> <p>Nome científico: <i>Citrus vulgaris</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, com polpa de coloração vermelha e aparência macia; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua</p> | kg | 3.200 | R\$ 1,70 | R\$ 5.440,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | <p>espécie e variedade para fins comerciais; não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar inteiros, intactos e firmes; estejam isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | | | |
| 13 | <p>MELÃO</p> <p>Nome científico: <i>Cucumis melo</i> Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se</p> | kg | 1200 | R\$ 2,50 | R\$ 3.000,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|----------|------------|
| | apresentar inteiros, intactos e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | | | | |
| 14 | MILHO VERDE - ESPIGA Nome Científico: <i>Zea mays</i> Característica Gerais: 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. 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 | Unidade | 500 | R\$ 1,72 | R\$ 860,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| | agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | | | | |
| 15 | PIMENTA DE CHEIRO Nome Científico: <i>Capiscum</i> spp. Característica Gerais: Deve ter característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Embalagem/transporte: Devem ser transportados em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada. | kg | 80 | R\$ 10,93 | R\$ 874,40 |
| 16 | PIMENTÃO VERDE Nome Científico: <i>Capsicum annum</i> Característica Gerais: 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; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar inteiros, intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias | kg | 800 | R\$ 4,60 | R\$ 3.680,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|------------|
| | <p>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.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | | | |
| 17 | <p>QUIABO</p> <p>Nome científico: <i>Abelmoschus esculentus</i></p> <p>Características gerais: De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau de ideal no desenvolvimento do tamanho e aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não conterem substâncias terrosas. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Estarem livres de enfermidades e lesões de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças, isentos de produtos químicos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca.</p> | kg | 100 | R\$ 4,03 | R\$ 403,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
| | Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | | | | |
| 18 | RÚCULA Nome Científico: <i>Eruca sativa</i> Característica Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: ter atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; ter atingido grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e nas embalagens), umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada. | Kg | 100 | R\$ 6,33 | R\$ 633,00 |
| 19 | TOMATE VERMELHO Nome científico: <i>Solanum lycopersicum</i> | kg | 1600 | R\$ 4,12 | R\$ 6.592,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>Características gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos e com coloração própria; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 120g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | | |
| TOTAL: R\$ 71.884,80 | | | | |

Laticínios e Ovo



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|--------------|
| 1 | <p>LEITE EM PÓ INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: leite integral, vitaminas (C, A e D) e emulsificante lecitina.</p> <p>Características gerais: Pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) 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 acondicionado em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa.</p> <p>Peso líquido: 200 ou 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p> | Kg | 400 | R\$ 22,65 | R\$ 9.060,00 |
| 2 | <p>MANTEIGA</p> <p>Ingredientes: Manteiga sem sal, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos.</p> <p>Característica Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos.</p> | Kg | 600 | R\$ 7,00 | R\$ 4.200,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| | <p>Gordura mínimo 80% e umidade máxima 16,0%.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 1 (um) mês da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido.</p> <p>Peso líquido: 200g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 3 | <p>QUEIJO MUÇARELA</p> <p>Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio.</p> <p>Características Organolépticas e Físico- Química: Sem crosta; sabor e odor característicos, levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> | kg | 200 | R\$ 24,30 | R\$ 4.860,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|----------|--------------|
| | <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | | | |
| 4 | <p>OVO DE GALINHA (caipira)</p> <p>Características gerais: Proveniente de ave galinácea criada em ambiente e manejo diferenciado (soltas), íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial; cor da casca característica, tipo médio e qualidade classe A.</p> <p>Validade mínima: Prazo de validade 15 dias a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem de mercado, apresentando etiqueta de pesagem, com data de validade e selo de procedência; registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor; o transporte e a conservação do produto deverão estar em condições</p> | DÚZIA | 1200 | R\$ 6,63 | R\$ 7.956,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|-----------------------------|
| adequadas para o consumo. Peso unitário mínimo de 50 g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em papelão atóxico, resistente, não reutilizadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fornecedor; assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte. | | | | | |
| | | | | | TOTAL: R\$ 26.076,00 |

| Semiperecíveis | | | | | |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|------------------------------|--------------|
| Item | Especificações | Unidade de Medidas | Quantidade | *Preço Unitário de Aquisição | Valor Total |
| 1 | FEIJÃO DE CORDA, verde Nome científico: <i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp Características gerais: Grão comestível de feijão "in natura", constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos; ausência de sujidades, mofo, parasitos e larvas. Embalagem/transporte: A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada. Peso líquido: 1 kg. | Kg | 800 | R\$ 8,33 | R\$ 6.664,00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

TOTAL R\$ 6.664,00

TOTAL LOTE IV: R\$ 104.624,80

1.2 Os gêneros alimentícios, assim como as embalagens, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor.

1.3 A previsão de cronograma mensal por lote encontra-se no Anexo I.

2. FONTE DE RECURSO

2.1 Recursos provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES.

3. PREÇO DE AQUISIÇÃO

3.1 Para definição dos preços observou-se o art. 5º da Resolução GGPAA nº 50/2012, na qual foram realizadas pesquisas devidamente documentadas. Objetivando a compatibilização dos preços com os vigentes no mercado local ou regional priorizou-se, como fonte de pesquisa, as feiras, as entidades da agricultura familiar e os preços de aquisição estabelecidos nas Chamadas Públicas do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) – Modalidade Institucional e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

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, de associações, cooperativas ou agroindústrias detentoras de Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP Jurídica.

4.2 Os alimentos adquiridos **deverão ser de produção própria dos fornecedores** e cumprir requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes.

4.2.1 Poderão ser realizadas visitas às sedes das cooperativas, para verificação da produção própria dos itens.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

4.3 Deve ser respeitado o limite estabelecido para os empreendimentos da agricultura familiar, detentores de DAP jurídica, que é de R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais), por ano, por órgão comprador.

4.4 A organização de agricultores familiares deverá apresentar em Envelope os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;
- c) Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- d) Cópia do Estatuto e Ata de posse da atual diretoria da entidade, registrados na Junta Comercial, no caso de Cooperativas; ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- e) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso, ou seja, quando apresentarem produtos de:

I. Origem animal (leite, manteiga, requeijão, queijo) – apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;

II. Origem vegetal processado (açúcar, leite de coco, feijão, farinha de mandioca, macaxeira congelada) – apresentar Alvará Sanitário;

III. Polpas de fruta – apresentar Certificado de registro no Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA; e

- f) Outros documentos que identifiquem os produtos orgânicos e/ou agroecológicos. São consideradas três formas possíveis de certificação de produtos orgânicos: Sistemas Participativos de Garantia – SPG, Certificação por Auditoria; e Organização de Controle Social – OCS.
- g) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo III);
- h) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo IV).

4.5 Conjuntamente aos documentos acima, deve ser apresentada a Proposta de Venda, contendo:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

a) O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar será apresentado conforme modelo do Anexo II.

b) Deverá constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor e o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva.

c) A proposta deverá, obrigatoriamente, descrever a caracterização e a quantidade de alimentos a ser fornecida, com preço unitário, observando as condições fixadas neste Edital.

4.6 Os prazos para entrega dos envelopes são os descritos a seguir. O horário para entrega é de 09h00 às 16h00, **exceto no último dia, em que o horário será das 09h00 às 10h00:**

| LOTES | PERÍODO DE ENTREGA |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Lote I – RUs do Campus A. C. Simões e Centro de Ciências Agrárias | 14/10 a 25/10/19 |
| Lote II – RU da Unidade de Ensino Viçosa | 14/10 a 29/10/19 |
| Lote III – RU do Campus Arapiraca | 14/10 a 25/10/19 |
| Lote IV – RU do Campus Sertão | 14/10 a 24/10/19 |

4.7 Na ausência ou desconformidade de qualquer dos documentos acima citados, fica definido o prazo de 2 dias úteis para a regularização da documentação.

4.8 Caso não haja o necessário saneamento, o(s) interessado(s) será(ão) inabilitados.

4.9 Os envelopes serão abertos em sessões públicas e a apresentação dos proponentes registrada em Ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos.

4.10 As sessões públicas acontecerão conforme seguinte cronograma, **todas a partir das 10h00:**

| SESSÕES PÚBLICAS | DATAS |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| Lote I – RUs do Campus A. C. Simões e Centro de Ciências Agrárias | 25/10/2019 |
| Lote II – RU da Unidade de Ensino Viçosa | 29/10/2019 |
| Lote III – RU do Campus Arapiraca | 25/10/2019 |
| Lote IV – RU do Campus Sertão | 24/10/2019 |

5. CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

5.1 Para seleção, será referenciada a localidade do Restaurante Universitário - RU demandante, sendo os Projetos de venda habilitados divididos em grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos da mesorregião (leste alagoano, agreste alagoano e sertão alagoano), grupo de projetos do Estado e grupo de projetos do País.

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

- I. O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- II. O grupo de projetos de fornecedores da mesorregião alagoana terá prioridade sobre o do Estado e do País;
- III. O grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País.

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

- I. Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, *grupos de mulheres*, não havendo prioridade entre estes;
- II. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

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

5.5 Caso a UFAL não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.2 e 5.3.

5.6 Em caso de persistir o empate, serão **reabertas as sessões públicas** para realização de sorteio entre as organizações finalistas, as quais acontecerão no primeiro dia útil após possível prazo de saneamento.

5.7 O resultado da seleção será publicado no Diário Oficial da União – DOU, bem como no sítio eletrônico da UFAL: www.ufal.br, em

5.8 No prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da publicação do resultado, o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s), conforme Anexo III.

5.9 Para fins de contratação, será necessário que o fornecedor possua cadastro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF. Portanto, sugere-se que os grupos providenciem tal registro antecipadamente.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

6. ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 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 | quartas-feiras | 7h00 às 17h00 |
| II | terças-feiras | 07h00h às 15h00 |
| III | terças-feiras | 08h00h às 16h00 |
| IV | terças-feiras | 08h00h às 16h00 |

6.2 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues em cada Restaurante Universitário - RU, conforme endereços abaixo, onde se atestará o seu recebimento.

| LOTES | ENDEREÇOS |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lote I | RU do Campus A. C. Simões Av. Lourival Melo Mota, S/N Tabuleiro do Martins Maceió - AL CEP 57072-900 |
| | RU do Centro de Ciências Agrárias (CECA) BR 104, Km 85, s/n Rio Largo - AL CEP 57.100-000 |
| Lote II | RU da Unidade de Ensino de Viçosa |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL

| | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Fazenda São Luiz, S/N Viçosa – AL Cep: 57700-970 |
| Lote III | RU do Campus Arapiraca Av. Manoel Severino Barbosa Bom Sucesso Arapiraca - AL CEP:57309-005 |
| Lote IV | RU do Campus Sertão Rodovia AL 145, Km 3, nº 3849 Cidade Universitária Delmiro Gouveia - AL CEP:57480-000 |

6.2 O transporte a ser utilizado no fornecimento do objeto do contrato deverá cumprir as normas regulamentares da Vigilância Sanitária.

6.3 Diante de qualquer intercorrência por ocasião das entregas, a Contratada deverá comunicar imediatamente ao fiscal do contrato, para conhecimento e providências.

6.4 Caso quantidade e/ou qualidade dos produtos entregues não correspondam ao exigido na respectiva Ordem de Fornecimento, a remessa será devolvida total ou parcialmente à fornecedora, para que esta, no prazo máximo de 24 horas, faça a devida substituição, sem ônus para a UFAL, sob pena de aplicação de multa diária ou rescisão do contrato, a critério da Administração.

6.5 Os produtos somente serão recebidos se estiverem conforme especificações, perante apresentação de documento fiscal.

7. PAGAMENTO

7.1 O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal, através de Ordem Bancária – O.B, mediante apresentação de documentos específicos por parte do contratado. Considera-se, para efeito de pagamento, o dia da entrega da O.B. na unidade bancária.

7.2 O pagamento ocorrerá mediante apresentação da Nota Fiscal Avulsa (NFA-e), conforme IN SEF nº17/2007 e IN SEF nº47/2016.

7.4 A apresentação de Nota Fiscal com incorreção ou desacompanhada da documentação requerida no parágrafo anterior, implicará na sua devolução à Contratada para regularização, devendo o prazo de pagamento ser contado a partir da data de sua reapresentação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO INSTITUCIONAL- PROGINST
COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO, SUPRIMENTOS E SERVIÇOS - CASS
GERÊNCIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO - GCL**

7.5 À Administração se reserva o direito de recusar a efetivação do pagamento se, no ato da atestação do produto fornecido, este estiver em desacordo com as especificações técnicas exigidas no Edital.

7.6 A Administração poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos previstos neste Edital.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida em cada Campus e Unidade de Ensino referenciada neste Edital, no horário de 8h00 às 17h00, de segunda a sexta-feira; através do site da UFAL, www.ufal.edu.br; e no Diário Oficial da União;

8.2 As cooperativas de agricultores familiares que quiserem vender seus produtos para órgãos de governo devem cadastrar seu empreendimento e lista de produtos no Portal de Compras da Agricultura Familiar do Ministério do Desenvolvimento Social: www.comprasagriculturafamiliar.gov.br. Para tanto, os empreendimentos interessados deverão encaminhar mensagem para o e-mail: paacomprainstitucional@mds.gov.br informando os seguintes dados: Nome do empreendimento; CNPJ; DAP-PJ válida; E-mail oficial do empreendimento ou da área comercial; Telefones. Após encaminhamento dos dados acima elencados, o empreendimento receberá uma mensagem por e-mail que indicará o cadastro no Portal de Compras da Agricultura Familiar.

Maceió/AL, _____ de _____ de _____.

MARIA VALÉRIA COSTA CORREIA

Reitora



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL – PROEST

ANEXO I – CRONOGRAMAS DE ENTREGA

LOTE I - A. C. SIMÕES E CECA

| IT E M | HORTIFR UTI | Unid ade de medi da | QUANTITATIVO MENSAL | | | | | | | | | | | |
|--------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | | | dez | jan | fev | mar | abr | mai | jun | jul | ago | set | out | nov |
| 1 | ABACAXI | KG | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| 2 | ALFACE | KG | 200 | 130 | 200 | 130 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| 3 | BANANA COMPRIDA | KG | 50 | 50 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 4 | BANANA PRATA OU PACOVAN | UNID | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2200 | 2200 | 2200 | 2200 | 2200 | 2000 | 2000 | 2000 |
| 5 | BATATA DOCE | KG | 330 | 330 | 330 | 330 | 350 | 350 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 | 330 |
| 6 | BETERRABA | KG | 60 | 60 | 60 | 60 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| 7 | CEBOLINHA VERDE | KG | 16 | 16 | 16 | 16 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 |
| 8 | COENTRO | KG | 30 | 30 | 30 | 30 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |
| 9 | COUVE FOLHA MANTEIGA | KG | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 10 | INHAME | KG | 310 | 310 | 310 | 310 | 320 | 320 | 320 | 320 | 320 | 320 | 320 | 320 |
| 11 | LARANJA PERA | UNID | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 |
| 12 | LARANJA POKAN OU CRAVO | UNID | 400 | 0 | 0 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| 13 | MACAXEIRA (CONGELAD A) | KG | 650 | 650 | 650 | 650 | 700 | 700 | 650 | 650 | 700 | 700 | 650 | 650 |
| 14 | MACAXEIRA (IN NATURA) | KG | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 |
| 15 | MAMÃO HAVAÍ | KG | 60 | 60 | 60 | 60 | 70 | 70 | 70 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 16 | MANGA ESPADA | KG | 0 | 0 | 400 | 400 | 400 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 17 | MANGA TOMMY | KG | 0 | 0 | 0 | 160 | 170 | 170 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL – PROEST

LOTE II – VIÇOSA

| ITE M | HORTIF RUTI | Unidade de medida | QUANTITATIVO MENSAL | | | | | | | | | | | |
|-------|------------------|-------------------|---------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | dez | jan | fev | mar | abr | mai | jun | jul | ago | set | out | nov |
| 1 | ABACAXI | KG | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 |
| 2 | ABÓBORA | KG | 30 | 30 | 30 | 30 | 35 | 35 | 35 | 35 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 3 | ACEROLA | KG | 0 | 0 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 4 | ALFACE | KG | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 5 | BANANA PRATA | DÚZIA | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 116 | 124 | 116 | 116 | 116 |
| 6 | BATATA DOCE | KG | 0 | 0 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 7 | BETERRA BA | KG | 0 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 8 | CEBOLINH A VERDE | KG | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 9 | CENOURA | KG | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| 10 | CHUCHU | UNID | 0 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 11 | COENTRO | KG | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 12 | COUVE MANTEIG A | KG | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 13 | GOIABA | UNID | 0 | 0 | 0 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 140 | 0 | 0 |
| 14 | LARANJA PERA | UNID | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 |
| 15 | MARACUJ Ã | KG | 0 | 40 | 0 | 40 | 0 | 40 | 0 | 40 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 16 | MAXIXE | KG | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 17 | MELANCIA | KG | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 |
| 18 | PIMENTÃ O VERDE | UNID | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| 19 | QUIABO | KG | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 20 | TOMATE VERMELH O | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 60 | 40 | 40 | 40 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL – PROEST

| | | | QUANTITATIVO MENSAL | | | | | | | | | | | |
|------|------------------------|-------------------|---------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ITEM | LATICÍNIOS | Unidade de medida | dez | jan | fev | mar | abr | mai | jun | jul | ago | set | out | nov |
| 1 | OVO DE GALINHA CAIPIRA | DÚZIA | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 2 | QUEIJO MUÇARELA | KG | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3 | REQUEIJÃO | POTE 200 G | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | QUANTITATIVO MENSAL | | | | | | | | | | | |
| ITEM | POLPAS | Unidade de medida | dez | jan | fev | mar | abr | mai | jun | jul | ago | set | out | nov |
| 1 | POLPA ABACAXI | KG | 0 | 0 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 2 | POLPA ACEROLA | KG | 20 | 20 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 3 | POLPA CAJÁ | KG | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 4 | POLPA CAJU | KG | 15 | 0 | 15 | 15 | 15 | 0 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 5 | POLPA GOIABA | KG | 20 | 20 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 6 | POLPA GRAVIOLA | KG | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 0 | 15 | 15 | 0 |
| 7 | POLPA MARACUJÁ | KG | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 8 | POLPA MANGA | KG | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | QUANTITATIVO MENSAL | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMIPERECÍVEIS | Unidade de medida | dez | jan | fev | mar | abr | mai | jun | jul | ago | set | out | nov |
| 1 | FARINHA DE MANDIOCA | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 45 | 45 | 45 | 45 | 40 | 40 | 40 |
| 2 | FEIJÃO DE | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 20 | 20 | 20 | 20 | 10 | 10 | 10 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL – PROEST

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------|------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 4 | QUEIJO COALHO | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 5 | QUEIJO MUÇARELA | KG | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 6 | REQUEIJÃO | POTE 200 G | 13 | 13 | 13 | 13 | 14 | 14 | 14 | 14 | 13 | 13 | 13 | 13 |

| | | QUANTITATIVO MENSAL | | | | | | | | | | | | |
|------|----------------|---------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ITEM | POLPAS | Unidade de medida | dez | jan | fev | mar | abr | mai | jun | jul | ago | set | out | nov |
| 1 | POLPA ABACAXI | KG | 0 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 |
| 2 | POLPA ACEROLA | KG | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 |
| 3 | POLPA CAJÁ | KG | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 |
| 4 | POLPA CAJU | KG | 40 | 40 | 40 | 0 | 40 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 |
| 5 | POLPA GOIABA | KG | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 |
| 6 | POLPA GRAVIOLA | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 0 | 40 |
| 7 | POLPA MARACUJÁ | KG | 65 | 65 | 65 | 70 | 65 | 70 | 65 | 70 | 65 | 70 | 65 | 65 |
| 8 | POLPA MANGA | KG | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 |

| | | QUANTITATIVO MENSAL | | | | | | | | | | | | |
|------|----------------------|---------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ITEM | SEMIPE REÇEÍVEIS | Unidade de medida | dez | jan | fev | mar | abr | mai | jun | jul | ago | set | out | nov |
| 1 | FARINHA DE MANDIOCA | KG | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 | 145 |
| 2 | FEIJÃO CARIOCA SECO | KG | 255 | 255 | 255 | 255 | 255 | 255 | 255 | 255 | 265 | 255 | 255 | 255 |
| 3 | FEIJÃO DE CORDA SECO | KG | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 | 82 | 68 | 68 | 68 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL – PROEST

LOTE IV - DELMIRO GOUVEIA



ANEXO II – PROPOSTA DE VENDA

| PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------|---------------|--------------------------|----------------------------|----------------|
| Proposta de atendimento à Chamada Pública nº _____ | | | | | | |
| 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. N° da Agência | | 11. N° da Conta Corrente | | |
| II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS | | | | | | |
| 1. Identificação do agricultor familiar | | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço/Unidade | 6. Preço Total |
| (Nome) | | | | | | |
| (CPF) | | | | | | |
| N° DAP | | | | | | |
| Total agricultor: | | | | | | |
| (Nome) | | | | | | |
| (CPF) | | | | | | |
| N° DAP | | | | | | |
| Total agricultor: | | | | | | |
| Total da proposta | | | | | | |
| III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO | | | | | | |
| 1. Produto | | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço/Unidade e | 5. Valor Total por Produto | |
| | | | | | | |
| Total da proposta: | | | | | | |
| IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS | | | | | | |
| | | | | | | |
| V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência) | | | | | | |



| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------|------|
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas 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: |
| | | | |

| II - IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO COMPRADOR | | |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------|
| 1. Nome da Entidade | 2.CNPJ | 3.Município |
| UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS | 24.464.109/0001-48 | Maceió/AL |
| 4. Endereço | 5.DDD/Fone | |
| Av. Lourival Melo Mota, S/N - Tabuleiro do Martins - CEP 57072-900 | (82) 3214-1100 | |
| 6. Nome do representante e e-mail | 7.CPF | |
| Maria Valéria Costa Correia | 284.480.734-87 | |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL – PROEST





ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

MODELO DE CONTRATO N.º 01/2019

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, pessoa jurídica de direito público ou privado, com sede à Avenida Lorival Melo Mota, s/n, Tabuleiro dos Martins, Maceió/AL – CEP: 57072-900, inscrita no CNPJ sob o nº 24.464.109/0001-48, representado neste ato pela Magnífica Reitora MARIA VALÉRIA COSTA CORREIA, inscrita no CPF sob o nº doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado ____ (nome do grupo formal) com sede à _____, n.º ____, em ____/UF, inscrita no CNPJ sob n.º _____, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei n.º 12.512, de 14/10/2011, e da Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisições de Alimentos – PAA nº 50, de 26/09/2012, nº 56, de 14/02/2013, nº 64, de 20/11/2013, e nº 73, de 26/10/2015, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2019, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 É objeto desta contratação a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, modalidade Compra Institucional, para atendimento da demanda dos órgãos e entidades da administração pública federal, de acordo com o edital da Chamada Pública n.º 01/2019, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os alimentos da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

2.2 Discriminação do objeto:

| ITEM | DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR |
|------|-----------------------------|----------------------|------------|-------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |

CLÁUSULA TERCEIRA



3.1 O limite individual de venda de alimentos da Agricultura Familiar é de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP, por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos - modalidade Compra Institucional.

CLÁUSULA QUARTA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da UNIÃO, para o exercício de 2019/2020.

CLÁUSULA QUINTA

5.1 O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 30 de novembro 2020.

5.2 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública n.º 01/2019.

5.3 O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente ajustado.

CLÁUSULA SEXTA

6.1 Pelo fornecimento dos alimentos, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA SÉTIMA

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

CLÁUSULA OITAVA

8.1 O preço contratado é fixo e irrevogável.

CLÁUSULA NONA

9.1 O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos no item 5.3 da cláusula quinta, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.



9.2 Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA

10.1 São obrigações da Contratante:

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- b) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;
- e) efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital.

10.1.1 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.2 São obrigações da Contratada:

- a) A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- b) efetuar a entrega do item em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota de entrega ou nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à quantidade entregue por item;
- c) substituir, às suas expensas, em prazo de 02 dias, à contar da sua notificação, o item apresentando não conformidades;
- d) comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na seleção.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:



- a) inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não mantiver a proposta.

11.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) multa moratória de 0,25% (zero vírgula vinte e cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 180 (cento e oitenta) dias;
- c) multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- d) em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade Contratante, pelo prazo de até dois anos;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

11.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

- a) tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da compra pública;
- c) demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

11.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

11.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA



12.1 O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

12.2 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

14.1 A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do órgão ou entidade responsável pela compra.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública Nº 01/2019 - UFAL, pela Resolução do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA n.º 50, de 26/09/2012, n.º 56, de 14/02/2013, n.º 64, de 20/11/2013, e n.º 73, de 26/10/2015, pela Lei n.º 12.512, de 14/10/2011, e pela Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei n.º 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

17.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

17.3 A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei n.º 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1 O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 30 de novembro de 2020.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

19.1 É competente o Foro da Comarca de Maceió para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.



_____ (município), ____ de _____ de 20____.

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.



ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N °01/2019)

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

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO V – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

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

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP 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\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP / ANO CIVIL / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 12.512, de 14/10/2011, e suas alterações, do Decreto nº 7.775, de 4/7/2012, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 50, de 26/9/2012, e suas alterações, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura