



EDITAL SEI Nº 0067546/2015 - SAP.USU.ALI

Joinville, 19 de janeiro de 2015.

CHAMADA PÚBLICA 004/2015

O Município de Joinville/SC, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Centro, Joinville/SC, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto na Lei nº 11.947, de 16/07/2009, Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013 e Lei Municipal nº 4.220 de 31/08/00 e nº 6459 de 27/05/2009, Lei 11.326 de 24/04/06, Lei 10.696 de 02/07/03 e Decreto 7.775 de 04/07/12, vem realizar **Chamada Pública para Aquisição de merenda destinada a Unidades Educacionais do Município de Joinville - PNAE**. Os Grupos Formais e/ou informais deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **21/01/2015** até o dia **12/02/2015** às 09h00min horas, na Prefeitura Municipal de Joinville - Unidade de Suprimentos – Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901 (Horário de Funcionamento: segunda a sexta-feira das 8:00 às 14:00h). Sendo que, no dia **12/02/2015** às 09h05min horas, será realizada Sessão Pública para abertura da documentação de habilitação e projeto de venda, que ocorrerá na sala de licitação na Secretaria de Administração e Planejamento no Prédio Sede da Prefeitura.

1 - OBJETO

1.1 - O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de merenda destinada a Unidades Educacionais do Município de Joinville - PNAE, relacionados e especificados no **ANEXO I**, que serão destinados ao fornecimento de alimentação aos alunos matriculados nos Centros de Educação Infantil e nas Escolas de Ensino Fundamental matriculadas na Rede Municipal de Ensino, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.2 - Os fornecedores serão Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física e/ou Jurídica, conforme Lei da agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, organizados em grupos formais e/ou informais.

1.2 - OBJETIVO

1.2.1 - Promover a alimentação saudável e adequada à clientela do PNAE, com produtos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações de forma a contribuir com o seu fortalecimento, em conformidade com o art. 19 da Lei nº 10.696, de 2 julho de 2003, e o Decreto nº 7.775 de 04 de julho de 2012, com a Lei nº 11.947/2009 e com a legislação específica do PNAE por meio da aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atender os alunos matriculados nos Centros de Educação Infantil e nas Escolas de Ensino Fundamental matriculadas na Rede Municipal de Ensino.

2 FONTE DE RECURSO

2.1 - Recursos provenientes do FNDE/PNAE, consignados no orçamento do Município de Joinville/SC.

2.2 - As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

217/2015 - 00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00 Aplicações Diretas – PNAE.

3 DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

3.1 - Os Grupos Formais e/ou informais de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais, constituídos em Cooperativas ou Associações deverão entregar à Comissão Permanente de Licitação o **ENVELOPE Nº 01 HABILITAÇÃO** contendo os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

3.1.1 - Os **documentos de habilitação**, em uma via, preferencialmente, numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da licitante ou preposto, deverão ser apresentados:

a) em original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

c) cópia autenticada por servidor autorizado da Unidade de Suprimentos do Município de Joinville, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes;

3.2 - Para Grupos Informais de Agricultores Familiares deverão apresentar as seguintes documentações:

a) Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

b) Cópia da DAP principal, ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;

c) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes (**Anexo VI**);

d) Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;

e) Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados no Projeto de Venda;

f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.

3.3 - Para os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações deverão apresentar as seguintes documentações:

a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas, **emitidos nos últimos 30 dias**;

c) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;

d) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

e) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

f) Certidão Negativa de Débitos relativos as contribuições previdenciárias e as de terceiros;

g) Certificado de Regularidade do FGTS;

h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011;

i) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado 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 autenticada do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

j) Declaração do Grupo formal de que o agricultor familiar e do empreendedor familiar rural não ultrapassará o limite individual de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP/ano referente à sua produção conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (**Anexo IX**).

k) Alvará de localização fornecido pelo Município em que está situado;

l) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (**Anexo VII**);

m) Certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica, com assinatura do órgão competente, dos produtos orgânicos relacionados no Projeto de Venda;

n) Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;

o) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.

4 - PROPOSTA DE PREÇOS - **ENVELOPE Nº 002.**

4.1 - No Envelope nº 002, deverá conter a Proposta de Preços, conforme **ANEXO IX**, ao que se segue:

a) Ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação do proponente, datada, assinada por seu

representante legal;

b) Discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do **Anexo I**;

c) Preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).

d) O prazo de validade do Proposta de preços não pode ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da sua entrega, considerando o § 3º do artigo 64, da Lei nº 8.666/93.

5 - CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS.

5.1 - Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

5.2 - Na análise das propostas e na aquisição, no caso de existência de mais de um Grupo Formal ou Informal participante do processo de aquisição para a alimentação escolar, deve-se priorizar o fornecedor do âmbito local, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, resguardadas as condicionalidades previstas nos parágrafos 1º e 2º o art. 14 da Lei nº 11.947/2009 serão priorizadas as propostas de grupos do município.

5.3 - Para priorização das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem para desempate:

5.3.1 - Os fornecedores locais do município;

5.3.2 - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas;

5.3.3 - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

5.3.4 - Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizadores em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais; e

5.3.5 - Organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

5.3.6 - Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio.

5.4 - Em não se obtendo as quantidades necessárias, estas poderão ser complementadas com propostas de grupos da região, do território rural, do estado e do país, nesta ordem de prioridade.

5.5 - As propostas serão classificadas considerando-se a ordenação crescente dos valores por produto.

5.5.1 - O preço de compra dos gêneros alimentícios não poderá ultrapassar o preço de referência proposto no **ANEXO I**.

6 - DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS.

6.1 - As AMOSTRAS dos gêneros alimentícios de que trata esta chamada pública deverão atender o disposto no **ANEXO I** e **ANEXO III - ANÁLISE DE AMOSTRAS**.

7 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS PRODUTOS

7.1 - As CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS dos gêneros alimentícios de que trata esta chamada pública deverão atender o disposto no **ANEXO I**.

8 - LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA

8.1 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares relacionadas no **ANEXO V** e cumprir rigorosamente os **PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES ESCOLARES** descritos no **ANEXO IV** e em acordo a Guia para Entrega de Alimentos.

8.2 - Todos os gêneros alimentícios antes de serem entregues nas unidades escolares deverão ser vistoriados pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar na Rua Marques de Olinda nº 2900, Bairro Glória, CEP 89.216-100.

8.3 - Os produtos deverão ser entregues conforme ANEXO I, ANEXO IV e ANEXO V nas unidades escolares de acordo com o cronograma expedido pelo Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, o qual emitirá o pedido com no mínimo 01 (uma) semana de antecedência.

8.4 - Os pontos de entrega relacionados no ANEXO V poderão sofrer alteração (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.

8.5 - A unidade escolar atestará o recebimento e a qualidade do produto mediante assinatura e carimbo na Guia para Entrega de Alimentos.

9 - CONTRATAÇÃO

9.1 - A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme modelo no **ANEXO VI**.

9.2 - O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP por ano civil.

9.3 - Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento:

9.3.1 - Concluído o processo licitatório, homologado o seu resultado e adjudicado o objeto ao(s) respectivo(s) concorrente(s) vencedor(es), este(s) será(ão) convocado(s) por e-mail para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data da convocação, assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de Fornecimento;

9.3.2 - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra ou prospecto desclassificado ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato e/ou a retirar a Autorização de Fornecimento, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame.

9.3.3 - Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de Fornecimento no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á às penalidades previstas neste Edital;

9.4 - Na oportunidade de assinatura do contrato ou da retirada da autorização de fornecimento o vencedor deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011, do domicílio ou sede da licitante, Seguridade Social - **INSS** e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93 e **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011.

10 - PAGAMENTO DAS FATURAS

10.1 - O CONTRATANTE, após receber a nota fiscal e o Termo de Recebimento e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

10.2 - Os pagamentos do fornecimento dos gêneros serão realizados pela Unidade da Contabilidade Geral.

10.3 - O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a entrega e mediante apresentação da Nota Fiscal e do Termo de Recebimento da Agricultura Familiar correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

10.4 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011) atualizadas.

10.5 - O pagamento será através depósito em conta mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

10.6 - Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF).

11 - SANÇÕES:

11.1 - As penalidades que poderão ser cominadas à contratada são as previstas na Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993.

11.2 - Penalidades que poderão ser cominadas aos licitantes, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis;

I - advertência;

II - multa, que será deduzida dos respectivos créditos ou garantia, podendo ainda ser cobrada administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) 0,2% (zero virgula dois por cento) do valor da proposta por dia de atraso no cumprimento do cronograma de entrega, parte integrante da proposta contratada;

b) 2,0% (dois por cento) do valor da proposta, pela inexecução sem justo motivo, por parte da contratada.

III - suspensão temporária de participação e licitação e **impedimento de contratar** com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

IV - declaração de inidoneidade quando a **CONTRATADA**, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do **MUNICÍPIO**. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado do Secretário Municipal de Administração, assegurando a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

11.3 - O montante de multas aplicadas à **CONTRATADA** não poderá ultrapassar a 10,0% (dez por cento) do valor global do contrato. Caso aconteça, o **MUNICÍPIO** terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

11.4 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do **MUNICÍPIO** até o dia de pagamento que a **CONTRATADA** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

11.5 - Nas penalidades previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da **CONTRATADA**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da contratada, nos termos do que dispõe o art. 87, caput, da Lei nº 8.666/93.

11.6 - As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da **CONTRATADA**.

11.7 - Nenhum pagamento será realizado à **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

12 - DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 - A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Prefeitura de Joinville/SC, Secretaria de Administração, sito à Avenida Hermann August Lepper, nº 10 - Centro, Joinville/SC no horário de 08:00 às 14:00hs, de segunda a sexta-feira, ou através do site www.joinville.sc.gov.br.

12.2 - Faz parte integrante do presente expediente:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - Documento SEI nº. 0058978;

ANEXO II - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - (Valores estimados máximos) Documento SEI nº. 0059603

ANEXO III - ANÁLISE DE AMOSTRAS - Documento SEI nº. 0060585

ANEXO IV - ANÁLISES LABORATORIAIS - Documento SEI nº. 0060589

ANEXO V - ROTULAGEM - Documento SEI nº. 0049963

ANEXO VI - PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES ESCOLARES - Documento SEI nº. 0060588

ANEXO VII - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS - Documento SEI nº. 0049966

ANEXO VIII - MODELO CONTRATO

ANEXO IX - MODELO PROJETO DE VENDA - Documento SEI nº. 0049960

ANEXO X - MODELO PROPOSTA DE PREÇOS - Documento SEI nº. 0049961

ANEXO XI - DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO - Documento SEI nº. 0049954

ANEXO XII - MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - Documento SEI nº. 0049957

ANEXO XIII - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - Documento SEI nº. 0049955

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Termo de Referência - Aquisição SEI Nº 0058978/2014 - SED.UAE

I-Objeto para a contratação:

Aquisição de merenda destinada as Unidades Educacionais do Município de Joinville, através de chamada pública.

II-Especificações técnicas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNI	QTDE.
1	AÇÚCAR MASCAVO ORGÂNICO Características Técnicas: O açúcar deve ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração não característica, misturas e peso insatisfatório. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes transparentes, resistentes, selados/lacrados de até 1000g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	575
2	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	4000
3	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal	Kg	48000
4	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u>	Kg	1000

	Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.		
5	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I ORGÂNICO Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal	Kg	3250
6	ARROZ POLIDO Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	500
7	ARROZ POLIDO ORGÂNICO Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	2455
	CARNE BOVINA – BIFE DE COXÃO MOLE		

8	Características Técnicas: Peça de carne bovina (coxão mole), congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com peso mínimo de 50g e máximo de 70g por bife. O produto deverá ter coloração vermelho brilhante, ser elástica e firme, maciez e odor agradável. Os bifes deverão ter corte uniforme. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, <u>contendo peso líquido de 1 kg</u>. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais depois de congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	kg	570
9	CARNE BOVINA - ISCAS DE PATINHO Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, <u>contendo peso líquido de 1 kg</u>. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	kg	8700
10	CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto n ão poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, <u>contendo peso líquido de 1 kg</u> e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	kg	6900
	CARNE SUÍNA – PERNIL Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais de		

11	descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, <u>contendo peso líquido de 1kg</u>, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	kg	3420
12	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto n ã o poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deverá estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo peso líquido de 1 Kg. Deve constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal e procedência da carne. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	Kg	500
13	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE ORGÂNICA Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto n ã o poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deverá estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo peso líquido de 1 Kg. Deve constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal e procedência da carne. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	kg	3000
	CREME DE LEITE Ingredientes: leite em pó desnatado ou soro de leite, estabilizantes. Características técnicas: Produto obtido da desnatção do leite de vaca, de alto teor gorduroso e submetido ao processo de esterilização. Deverá		

14	apresentar cor, sabor e odor característicos suaves, não rançosos, nem ácidos. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em latas de flandres ou embalagem Tetra Brik Asséptic de até 350g, resistentes, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual e/ou federal conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	5085
15	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. <u>O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	1230
16	DOCE DE LEITE Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. <u>O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade: Mínimo de 4 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	990
17	FARINHA DE MANDIOCA Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom em excesso). <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	3060
	FARINHA DE MILHO		

18	Características técnicas: Flocos de milho pré-cozido ou farinha de milho. Classe: Fina ou Média. <u>Não pode conter glúten.</u> Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em embalagem plástica resistente ou embalagem de papel Kraft, bem vedado, contendo até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	kg	8150
19	FARINHA DE TRIGO Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de polietileno transparente ou embalagem de papel kraft, resistente e bem vedada, contendo até 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	kg	7580
20	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Ingredientes: Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento satisfatório. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, e bem vedada, contendo até 5 kg. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	kg	2615
21	FARINHA LÁCTEA Características técnicas: Produto à base de farinha de trigo e leite. Ingredientes: Farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, minerais e aromatizantes. <u>Não poderá conter corantes artificiais.</u> Diluição do produto em água, não sendo necessário adicionar leite. <u>Deve constar</u> carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionado em caixa resistente, pacote ou lata de flandres de até 500 gramas. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Data de Validade: Mínimo 6meses.	Kg	1050

	Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.		
22	FEIJÃO CARIOCA Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	5820
23	FEIJÃO PRETO Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	18180
24	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado. O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Entrega: Quinzenal.	Kg	3750
25	IOGURTE SABOR COCO Características Técnicas: Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Consistência líquido-cremosa. <u>Não pode conter corante artificial.</u> O produto não deverá apresentar sinais de sujeira, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno), bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis	Litro	12560

	e claras. Contendo até 1 Litro. Deve constar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias. Entrega: Quinzenal.		
26	IOGURTE SABOR MORANGO Características Técnicas: Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de morango, aroma natural de morango, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo, corante natural de carmim cochonilha. Deverá apresentar consistência líquido-cremosa. <u>Não pode conter corante artificial.</u> O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno), bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Contendo até 1 Litro. Deve constar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias. Entrega: Quinzenal.	Litro	12560
27	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Acondicionada em embalagem TetraPack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 120 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Litro	152410
28	MEL DE ABELHA Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de	Kg	1800

	inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.		
29	MELADO Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	1350
30	PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Semanal.	kg	1350
31	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, orégano, fermento biológico, reforçador. Para cada Kg de farinha de trigo integral utilizada, deverão ser adicionados 6 (seis) gramas de orégano. Deve apresentar no mínimo 5% e no máximo 8% de fibras na composição da massa. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Semanal.	kg	1350
	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA		

32	Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral ou fibra de arroz fina, água, fermento biológico, reforçador e linhaça. Deve apresentar no mínimo 5% e no máximo 8% de fibras na composição da massa. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmãs sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Semanal.	kg	4000
33	PÃO MINI MASSINHA DOCE C/ FIBRAS Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo, fermento e açúcar. Cada unidade deverá apresentar peso de 30 a 35 gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deve apresentar no mínimo 5% e no máximo 8% de fibras na composição da massa. Não deve apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 5 e no máximo 7 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 36 unidades de 30 a 35 gramas cada. Deverá estar bem vedado (selado/lacrado) e assegurar a integridade do produto. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.	kg	6520
34	QUEIJO MUSSARELA Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Produto refrigerado. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura. Embalagem: Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20g por fatia, embalado em pacotes de polietileno resistente e transparente, a vácuo, de forma que as fatias sejam facilmente separadas (interfolhadas). Pacotes de até 500g- para melhor ajuste na distribuição, até 30% do volume total da compra poderá ser solicitado pela GAE em embalagem inferior a 500g. Deve constar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 2 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Semanal	kg	3300
	SALSICHA Características técnicas: Produto da emulsão de carnes de frango, bovina e suína, em forma de gomos, embutida. Isento de sujidades. Não poderá conter glúten. O produto deverá vir congelado.		

35	Ingredientes: Carne de frango, carne bovina, carne suína, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corantes naturais. Não poderá conter corante artificial. Embalagem: deverá estar intacta. Acondicionada em pacote de polietileno resistente e transparente compeso aproximado de até 3000g, hermeticamente fechado (vácuo), constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual e federal e procedência. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Data de validade: mínimo 3 meses. Data de fabricação: máximo de 15 dias. Entrega: Quinzenal.	Kg	3600
36	SUCO DE MARACUJÁ Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Litro	8130
37	SUCO DE UVA Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de uva. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água). Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Litro	31050
38	ABACAXI Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Kg	6810

	Entrega: Semanal.		
39	ABACATE Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	3300
40	ABÓBORA Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	15960
41	ABOBRINHA Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	9000
42	ACELGA Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor	Kg	4110

	estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.		
43	AGRIÃO Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Entrega: Semanal.	Kg	1620
44	AIPIM (MANDIOCA) Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Depois de descascado, não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses. Entrega: Semanal.	Kg	6600
45	AIPIM (MANDIOCA) ORGÂNICO Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Depois de descascado, não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico na embalagem Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses. Entrega: Semanal.	Kg	2400

46	ALFACE Grupo: crespa ou lisa, sub-grupo: verde ou roxa. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga, lesões ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho, e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Entrega: Semanal.	Kg	4200
47	BANANA BRANCA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	900
48	BANANA BRANCA ORGÂNICA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (selo adesivado na fruta) Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	435
49	BANANA NANICA OU CATURRA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas,	Kg	43200

	sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm). Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.		
50	BANANA NANICA OU CATURRA ORGÂNICA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm). O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (selo adesivado na fruta) Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	8180
51	BATATA DOCE Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	750
52	BATATA INGLESA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal	Kg	20400
53	BATATA SALSA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Kg	780

	Entrega: Semanal.		
54	BERINJELA Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Entrega: Semanal.	Kg	4380
55	BETERRABA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	12600
56	BRÓCOLIS Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas, separadas por maços. Entrega: Semanal.	Kg	3360
57	CAQUI Apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	6055
	CEBOLA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de		

58	enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	17400
59	CENOURA Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	21000
60	CHUCHU Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	14400
61	COUVE- COUVE-FLOR Limpa, sem folhas, peso médio por cabeça 1kg. Características Gerais Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	5760
62	COUVE- MANTEIGA Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente. Entrega: Semanal.	Kg	3000

63	ESPINAFRE Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente Entrega: Semanal.	Kg	150
64	GOIABA VERMELHA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	25800
65	INHAME Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	4740
66	KIWI Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	360

67	LARANJA LIMA Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	840
68	LARANJA Laranja pera, valência ou rubi. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	44880
69	LIMÃO Variedade Comum ou Thaiti. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	5400
70	MAÇÃ Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil.	Kg	37170

	Entrega: Semanal.		
71	MAÇÃ ORGÂNICA Variedade Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (selo adesivado na fruta) Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	8180
72	MAMÃO Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	22200
73	MANGA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	6720
74	MARACUJÁ Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres	Kg	240

	de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.		
75	MELÃO Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	1950
76	MELANCIA Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	28255
77	MILHO VERDE (Espiga) Fresco, sem as folhas externas, suficientemente desenvolvido, apresentando coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	240
78	OVOS DE GALINHA Ovos selecionados, de tamanho grande. Características gerais: Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias.	Dúzia	23600

	Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Semanal.		
79	PEPINO Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	6600
80	PÊRA Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	4140
81	REPOLHO Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	8640
82	REPOLHO ROXO Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	3600

83	RÚCULA Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente. Entrega: Semanal.	Kg	1110
84	TANGERINA OU PONKAN Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	22440
85	TOMATE Deve estar suficientemente desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes. <u>Tomate em início de maturação.</u> Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	37620
86	UVA Características Gerais: O fruto deverá ser fresco. De formato elipsóide, podendo ser verde ou rosado. Os bagos da uva não devem desprender facilmente do cacho. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio para a espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	285
	VAGEM Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e		

87	apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	1560
----	---	----	------

III-Condições de garantia:

III.I - Na entrega nas Unidades Escolares e Centro de Distribuição da Secretaria da Educação, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a(s) requisição(ões), como: (a) produtos fora da validade (b), danificados (c), embalagem violada (d), dentre outras situações (e), os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega (nos moldes do item III.II) ou no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;

III.II - A empresa não poderá entregar produtos impróprios para consumo, desta maneira a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

III.III - Os produtos não-perecíveis – resfriados ou congelados – deverão passar pela Vigilância Sanitária antes serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE;

III.IV - Os hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos de plástico vazados, devidamente higienizados. Sendo proibida a entrega em caixas de madeira;

III.V - Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos, com exceção dos hortifrutis;

III.VI - As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. **Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela(s) CONTRATADA(S);**

II.VII - Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas (SANE) poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como do SANE/GAE, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta da(s) CONTRATADA(S).

III.VII.I - Sendo que os custos referentes a estes itens ficam a cargo da(s) CONTRATADA(S)

III.VII.II - Se houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em até 48 (quarenta e oito) horas, para que sejam adequados a descrição contida neste termo de referência, quadro do item II. Devendo também o produto repostado passar pela análise da equipe de nutricionistas.

IV-Prazo de entrega e forma de entrega:

IV.I - PRAZO DE ENTREGA: Conforme Item II - Especificações Técnicas.

IV.II - FORMA DE ENTREGA: Parcelada. Conforme item II - Especificações Técnicas.

IV.III - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "ordem de pedido" emitida pela Secretaria de Educação;

IV.IV - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzenal, mensal, p. ex.)

estipulada em cada produto, conforme quadro contido no item II.

V-Local de entrega e horário de entrega:

V.I - DOS LOCAIS DE ENTREGA

Os produtos deverão ser **entregues pela(s) CONTRATADA(S)** nas Unidades Escolares (Escolas, Centros de Educação Infantil e entidades) relacionadas em anexo (documento SEI nº. [0049966](#)) **após a análise no Centro de Distribuição da Secretaria da Educação** (este último, cito a Rua Marquês de Olinda, nº. 2.900, Bairro Glória, Joinville-SC), conforme "Guia de Requisição para Entrega" (que será emitida para cada entrega pelo GAE/SE), onde constarão os quantitativos e respectivos destinos;

V.II - Os produtos deverão ser entregues nos períodos e nas quantidades conforme especificado individualmente no quadro contido no item II (Especificações Técnicas);

V.III - Os pontos de entrega relacionados em anexo (relesco, documento SEI nº. [0049966](#)) poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a Secretaria de Educação;

V.IV - A(s) CONTRATADA(S) deverá (ão) elaborar o seu(s) plano(s) e seus roteiros de entrega em conjunto com a Gerência de Assistência ao Educando (GAE) da Secretaria de Educação (SE) para cada semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da GAE/SE até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato para consequente aprovação da GAE.

V.V - DOS HORÁRIOS DE ENTREGA:

V.V.I - Nas Escolas e Centros de Educação Infantil com funcionamento parcial: das 07 (sete) horas e 30 (trinta) minutos às 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos e das 13 (treze) horas e 30 (trinta) minutos às 17 (dezessete) horas;

V.V.II - Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas.

V.VI - DOS DIAS PARA ENTREGA

De segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

VI-Amostras/Prospectos (quando for o caso):

Conforme documento SEI nº. [0060585](#) e [0049957](#).

VI.I-Critérios de Análise(quando for o caso):

Conforme documento SEI nº. [0060585](#) e [0060589](#).

VI.II-Equipe técnica:

Nutricionistas que compõem o quadro técnico do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da Gerência de Assistência ao Educando (GAE).

VII-Dotação Orçamentária:

217/2015 - 00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00 Aplicações Diretas – PNAE.

VIII-Gestor do contrato:

Secretaria de Educação.

IX-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

IX.I - No ato da entrega, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) estar munido(s) de balança para pesagem dos produtos em todas as Unidades Escolares;

IX.II - É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter pelo menos um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o depósito das Unidades Escolares. Os entregadores deverão portar

carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios;

IX.III - A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante "Guia de Requisição para Entrega", emitida pelo GAE/SE, que conterá 3 (três) vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na Unidade Escolar, uma via ficará com a(s) CONTRATADA(S) e uma via deverá ser devolvida (no dia da entrega ou no dia seguinte ao término da entrega efetuada) ao setor do GAE/SE, para fins de conferência;

IX.IV - Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender as exigências das normas para o transporte dos produtos;

IX.III - A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver dificuldades da empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo, um documento do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca, que deverá ser protocolada no SANE/GAE com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise;

IX.IV - Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário do Fabricante para análise. Se necessário, será solicitado Laudo de Análise conclusivo emitido por Laboratório Qualificado, para análise pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos;

IX.V - Se durante o período de entrega o fabricante do produto alterar a composição química do alimento de forma a ocasionar prejuízos nutricionais ou de saúde ao aluno, a Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE poderá solicitar a troca de produto. Para tanto, o fornecedor deverá cumprir os itens VI e VI.I;

IX.VI - Deverá ser apresentada, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros;

IX.VII - Os gêneros alimentícios a serem entregues, serão vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE, no Centro de Distribuição da Secretaria da Educação e somente após esta etapa, se estiverem em acordo com as amostras apresentadas e aprovadas, serão liberados para distribuição nas unidades escolares, mediante "Guia de Requisição para Entrega", emitida pela SE/GAE. **Ou seja, a(s) CONTRATADA(S) somente poderão entregar nas Unidades Escolares os produtos previamente aprovado na análise de amostras.**

X-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

X.I - Os pedidos deverão ser solicitados pela CONTRATANTE com a antecedência de:

X.I.I - 07 (sete) dias para hortifrutigranjeiros e pães;

X.I.II - 15 (quinze) dias para carnes e frios;

X.I.III - 30 (trinta) dias para produtos não perecíveis.

X.II - Responder os questionamentos solicitados pela(s) CONTRATADA(S) quando solicitados;

X.III - Solicitar por escrito a troca dos produtos que não se enquadrem nas especificações ou que apresentarem qualquer problema para seu consumo.

XI-Condições Gerais (se houver):

Não se aplica.

ANEXO II - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

Planilha Orçamentária SEI Nº 0059603/2014 - SED.UAE

Valores estimados máximos:

Item	Descrição	Und	Qtde	VUM (R\$)	VTM (R\$)
1	AÇÚCAR MASCAVO ORGÂNICO Características Técnicas: O açúcar deve ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração não característica, misturas e peso insatisfatório. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes transparentes, resistentes, selados/lacrados de até 1000g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	575	10,85	6.238,75
2	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	4000	2,97	11.880,00
3	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).	Kg	48000	3,86	185.280,00

	Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal				
4	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	1000	2,36	2.360,00
5	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I ORGÂNICO Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal	Kg	3250	3,07	9.977,50
	ARROZ POLIDO Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final				

6	inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	500	2,39	1.195,00
7	ARROZ POLIDO ORGÂNICO Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, resistente, lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	2455	3,11	7.635,05
8	CARNE BOVINA – BIFE DE COXÃO MOLE Características Técnicas: Peça de carne bovina (coxão mole), congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com peso mínimo de 50g e máximo de 70g por bife. O produto deverá ter coloração vermelho brilhante, ser elástica e firme, maciez e odor agradável. Os bifes deverão ter corte uniforme. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, <u>contendo peso líquido de 1 kg.</u> Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais depois de congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	kg	570	21,56	12.289,20
	CARNE BOVINA - ISCAS DE PATINHO Características Técnicas: Peça de carne bovina				

9	(patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, <u>contendo peso líquido de 1 kg</u>. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	kg	8700	21,46	186.702,00
10	CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, <u>contendo peso líquido de 1 kg</u> e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	kg	6900	20,83	143.727,00
11	CARNE SUÍNA – PERNIL Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, <u>contendo peso líquido de 1kg</u>, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual	kg	3420	15,20	51.984,00

	ou federal, conforme necessidade. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal				
12	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deverá estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo peso líquido de 1 Kg. Deve constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal e procedência da carne. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	Kg	500	14,20	7.100,00
13	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE ORGÂNICA Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deverá estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo peso líquido de 1 Kg.. Deve constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal e procedência da carne. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem). Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal	Kg	3000	18,46	55.380,00

14	CREME DE LEITE Ingredientes: leite em pó desnatado ou soro de leite, estabilizantes. Características técnicas: Produto obtido da desnatação do leite de vaca, de alto teor gorduroso e submetido ao processo de esterilização. Deverá apresentar cor, sabor e odor característicos suaves, não rançosos, nem ácidos. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em latas de flandres ou embalagem Tetra Brik Asséptic de até 350g, resistentes, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual e/ou federal conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	5085	9,43	47.951,55
15	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. <u>O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	1230	9,09	11.180,70
16	DOCE DE LEITE Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. <u>O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade: Mínimo de 4 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	990	10,07	9.969,30
	FARINHA DE MANDIOCA Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe:				

17	branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom em excesso). <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	3060	5,38	16.462,80
18	FARINHA DE MILHO Características técnicas: Flocos de milho pré-cozido ou farinha de milho. Classe: Fina ou Média. <u>Não pode conter glúten.</u> Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em embalagem plástica resistente ou embalagem de papel Kraft, bem vedado, contendo até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	kg	8150	3,35	27.302,50
19	FARINHA DE TRIGO Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de polietileno transparente ou embalagem de papel kraft, resistente e bem vedada, contendo até 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem.	kg	7580	3,71	28.121,80

	Entrega: Mensal.				
20	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Ingredientes: Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento satisfatório. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, e bem vedada, contendo até 5 kg. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	kg	2615	5,27	13.781,05
21	FARINHA LÁCTEA Características técnicas: Produto à base de farinha de trigo e leite. Ingredientes: Farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, minerais e aromatizantes. <u>Não poderá conter corantes artificiais.</u> Diluição do produto em água, não sendo necessário adicionar leite. <u>Deve constar</u> carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionado em caixa resistente, pacote ou lata de flandres de até 500 gramas. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Data de Validade: Mínimo 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	Kg	1050	17,31	18.175,50
22	FEIJÃO CARIOCA Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	5820	4,01	23.338,20

23	FEIJÃO PRETO Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	18180	4,34	78.901,20
24	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, “SEM ESPINHAS”, congelado. O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Entrega: Quinzenal.	Kg	3750	24,83	93.112,50
25	IOGURTE SABOR COCO Características Técnicas: Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Consistência líquido-cremosa. <u>Não pode conter corante artificial.</u> O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno), bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Contendo até 1 Litro. Deve constar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias. Entrega: Quinzenal.	Litro	12560	6,20	77.872,00

26	IOGURTE SABOR MORANGO Características Técnicas: Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de morango, aroma natural de morango, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo, corante natural de carmim cochonilha. Deverá apresentar consistência líquido-cremosa. <u>Não pode conter corante artificial.</u> O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno), bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Contendo até 1 Litro. Deve constar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias. Entrega: Quinzenal.	Litro	12560	6,20	77.872,00
27	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Acondicionada em embalagem TetraPack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 120 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Litro	152410	2,94	448.085,40
28	MEL DE ABELHA Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escuro. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.	Litro	1000	18,43	

28	É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	kg	1800	18,43	33.174,00
29	MELADO Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Kg	1350	9,58	12.933,00
30	PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Semanal.	kg	1350	10,72	14.472,00
	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, orégano, fermento biológico, reforçador. Para cada Kg de farinha de trigo integral utilizada,				

31	deverão ser adicionados 6 (seis) gramas de orégano. Deve apresentar no mínimo 5% e no máximo 8% de fibras na composição da massa. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Semanal.	kg	1350	11,66	15.741,00
32	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral ou fibra de arroz fina, água, fermento biológico, reforçador e linhaça. Deve apresentar no mínimo 5% e no máximo 8% de fibras na composição da massa. Não deve apresentar casca nas duas extremidades. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá estar macio para o consumo até a data de validade. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Semanal.	kg	4000	11,55	46.200,00
33	PÃO MINI MASSINHA DOCE C/ FIBRAS Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo, fermento e açúcar. Cada unidade deverá apresentar peso de 30 a 35 gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deve apresentar no mínimo 5% e no máximo 8% de fibras na composição da massa. Não deve apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 5 e no máximo 7 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá apresentar bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Deverá estar macio para o consumo até a data de validade.	kg	6520	11,08	72.241,60

	Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 36 unidades de 30 a 35 gramas cada. Deverá estar bem vedado (selado/lacrado) e assegurar a integridade do produto. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.				
34	QUEIJO MUSSARELA Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Produto refrigerado. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura. Embalagem: Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20g por fatia, embalado em pacotes de polietileno resistente e transparente, a vácuo, de forma que as fatias sejam facilmente separadas (interfolhadas). Pacotes de até 500g- para melhor ajuste na distribuição, até 30% do volume total da compra poderá ser solicitado pela GAE em embalagem inferior a 500g. Deve constar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Prazo de Validade: Mínimo de 2 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Semanal	kg	3300	23,39	77.187,00
35	SALSICHA Características técnicas: Produto da emulsão de carnes de frango, bovina e suína, em forma de gomos, embutida. Isento de sujidades. Não poderá conter glúten. O produto deverá vir congelado. Ingredientes: Carne de frango, carne bovina, carne suína, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corantes naturais. Não poderá conter corante artificial. Embalagem: deverá estar intacta. Acondicionada em pacote de polietileno resistente e transparente com peso aproximado de até 3000g, hermeticamente fechado (vácuo), constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual e federal e procedência. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Data de validade: mínimo 3 meses. Data de fabricação: máximo de 15 dias. Entrega: Quinzenal.	Kg	3600	7,89	28.404,00
	SUCO DE MARACUJÁ Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem				

36	necessidade de refrigeração para estocagem. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Litro	8130	11,88	96.584,40
37	SUCO DE UVA Características técnicas: Suco de uva integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. <u>O produto não poderá conter glúten.</u> O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de uva. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água). Prazo de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Mensal.	Litro	31050	8,27	256.783,50
38	ABACAXI Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	6810	3,24	22.064,40
	ABACATE Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.				

39	Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	3300	3,39	11.187,00
40	ABÓBORA Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	15960	1,71	27.291,60
41	ABOBRINHA Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	9000	2,10	18.900,00
	ACELGA Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado. Características Gerais:				

42	Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	4110	1,74	7.151,40
43	AGRIÃO Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Entrega: Semanal.	Kg	1620	2,84	4.600,80
44	AIPIM (MANDIOCA) Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Depois de descascado, não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Rotulagem: conforme anexo Anexo V - Rotulagem. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses. Entrega: Semanal.	Kg	6600	3,34	22.044,00
	AIPIM (MANDIOCA) ORGÂNICO				

45	Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Depois de descascado, não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico na embalagem. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Rotulagem: conforme anexo Anexo V - Rotulagem. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses. Entrega: Semanal.	Kg	2400	4,34	10.416,00
46	ALFACE Grupo: crespa ou lisa, sub-grupo: verde ou roxa. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga, lesões ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho, e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Entrega: Semanal.	Kg	4200	3,42	14.364,00
47	BANANA BRANCA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	Kg	900	2,45	2.205,00

	consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.				
48	BANANA BRANCA ORGÂNICA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (selo adesivado na fruta) Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	435	3,18	1.383,30
49	BANANA NANICA OU CATURRA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm). Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	43200	1,71	73.872,00
	BANANA NANICA OU CATURRA ORGÂNICA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve				

50	estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm). O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (selo adesivado na fruta) Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	8180	2,22	18.159,60
51	BATATA DOCE Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	750	2,06	1.545,00
52	BATATA INGLESA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal	Kg	20400	2,47	50.388,00
53	BATATA SALSA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra	Kg	700	5,26	

53	aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	180	2,20	4.180,80
54	BERINJELA Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Entrega: Semanal.	Kg	4380	3,22	14.103,60
55	BETERRABA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	12600	2,15	27.090,00
56	BRÓCOLIS Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas, separadas por maços. Entrega: Semanal.	Kg	3360	3,66	12.297,60
	CAQUI				

57	Apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	6055	3,77	22.827,35
58	CEBOLA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	17400	1,95	33.930,00
59	CENOURA Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	21000	2,04	42.840,00
60	CHUCHU Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou	Kg	14400	1,99	28.656,00

	mecânica que afete a sua aparência. Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.				
61	COUVE- COUVE-FLOR Limpa, sem folhas, peso médio por cabeça 1kg. Características Gerais Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	5760	3,19	18.374,40
62	COUVE- MANTEIGA Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente. Entrega: Semanal.	Kg	3000	3,91	11.730,00
63	ESPINAFRE Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente	Kg	150	2,92	438,00

	Entrega: Semanal.				
64	GOIABA VERMELHA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	25800	4,51	116.358,00
65	INHAME Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	4740	3,53	16.732,20
66	KIWI Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	360	4,66	1.677,60
	LARANJA LIMA				

67	Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	840	2,34	1.965,60
68	LARANJA Laranja pera, valência ou rubi. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	44880	1,75	78.540,00
69	LIMÃO Variedade Comum ou Thaiti. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	5400	3,20	17.280,00
	MAÇÃ Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo				

70	ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	37170	2,78	103.332,60
71	MAÇÃ ORGÂNICA Variedade Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (selo adesivado na fruta) Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	8180	3,61	29.529,80
72	MAMÃO Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	22200	2,97	65.934,00

73	MANGA Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	6720	3,46	23.251,20
74	MARACUJÁ Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	240	5,08	1.219,20
75	MELÃO Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	1950	3,58	6.981,00
	MELANCIA Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme				

76	Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	28255	1,48	41.817,40
77	MILHO VERDE (Espiga) Fresco, sem as folhas externas, suficientemente desenvolvido, apresentando coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	240	4,15	996,00
78	OVOS DE GALINHA Ovos selecionados, de tamanho grande. Características gerais: Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias. Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem. Entrega: Semanal.	Dúzia	23600	4,05	95.580,00
	PEPINO Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições:				

79	Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	6600	1,78	11.748,00
80	PÊRA Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	4140	6,24	25.833,60
81	REPOLHO Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	8640	1,61	13.910,40
82	REPOLHO ROXO Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa	Kg	3600	2,21	7.956,00

	anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.				
83	RÚCULA Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente. Entrega: Semanal.	Kg	1110	3,50	3.885,00
84	TANGERINA OU PONKAN Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	22440	2,31	51.836,40
85	TOMATE Deve estar suficientemente desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes. <u>Tomate em início de maturação.</u> Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	37620	2,90	109.098,00
	UVA				

86	Características Gerais: O fruto deverá ser fresco. De formato elipsóide, podendo ser verde ou rosado. Os bagos da uva não devem desprender facilmente do cacho. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio para a espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	285	5,88	1.675,80
87	VAGEM Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.	Kg	1560	4,89	7.628,40
TOTAL GERAL			R\$	3.644.401,55	

ANEXO III - ANÁLISE DE AMOSTRAS

Anexo SEI Nº 0060585/2014 - SED.UAE

ANÁLISE DE AMOSTRAS

1- O Proponente considerado habilitado para o certame pelo Grupo de Trabalho de Licitação deverá apresentar **06 (seis) amostras** dos produtos para avaliação das amostras na data prevista neste Edital em até 03 (três) dias úteis após a abertura e julgamento das propostas apresentadas a Chamada Pública nº 004/2015, no horário das 8 horas às 12 horas, impreterivelmente.

2 - As amostras deverão ser entregues no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar- Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE), situado à Rua Marquês de Olinda nº 2900, Bairro Glória, CEP 89.216-100, Joinville/SC, telefone (47) 3433-4608, impreterivelmente no horário especificado acima, para que as mesmas possam ser analisadas pelo Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, que emitirá pareceres técnicos.

3- As amostras deverão estar acompanhadas de:

a) Relação de Amostras apresentadas pela Cooperativa/Associação, em

3 vias iguais em papel timbrado da Cooperativa/Associação proponente, as quais serão protocoladas (1 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada no processo), contendo data, nome proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da Cooperativa/ Associação, conforme documento SEI nº. [0049957](#) - **Modelo de Entrega de Amostras**.

4- Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Secretaria de Educação não se responsabiliza quanto a falta de produto(s)-item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras.

5- As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega. Cada produto deverá estar identificado com **o nome da Cooperativa, o número da chamada pública e nome do item cotado**.

6- Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.

7- Deverão ser apresentadas **amostras de todos os itens/produtos** que a Cooperativa/Associação relacionou em seu projeto de venda para avaliação da equipe de Nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar. Não é necessário apresentar amostra dos hortifrutis, com exceção do aipim e ovos.

8- As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada e não for solicitada análise laboratorial poderá retirar **4 das amostras entregues** as quais deverão ser retiradas até (10) dez dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

9- Os produtos alimentícios orgânicos deverão obrigatoriamente apresentar a certificação de produto orgânico (selo) impresso na embalagem. Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado.

10- Para os produtos 'Suco de maracujá' e 'Suco de uva', deverá constar obrigatoriamente na embalagem o registro de seus produtos no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA. Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado.

11- Para produtos de origem animal, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado.

10 - Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário de AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

11- Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e detalhamento descrito no documento SEI nº. [0060589](#);

12 - Serão enviados para análise laboratorial os produtos dispostos no documento SEI nº. [0060589](#).

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

CHAMADA PÚBLICA:		ITEM:
PRODUTO:	MARCA:	
FORNECEDOR:		

FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra:	DATA:

Avaliação Externa:

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem integra			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			
Fabricação e validade conforme edital			

Avaliação Sensorial:

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			

Características Técnicas de acordo com o Edital () Sim () Não

Obs:

Facilidade de preparo Técnico-culinário: () Fácil () Médio () Díficil () Não se aplica

Obs:

Tempo de cocção recomendado: () Minutos () Suficiente () Insuficiente () Não se aplica
Aderência na panela: () Sim () Não () Não se aplica

Rendimento: porções de (kg/ml)

Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica: () Sim () Não () Não se aplica

Obs.

Avaliado por:

() Aprovado () Não aprovado

ANEXO IV - ANÁLISES LABORATORIAIS

Anexo SEI Nº 0060589/2014 - SED.UAE

ANÁLISES LABORATORIAIS

Item	Descrição
1	AÇÚCAR MASCADO ORGÂNICO Referência: Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução – RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Teor de sacarose Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra

	• Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
2	ARROZ INTEGRAL Referência: Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
3	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO Referência: Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica

	Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2), Zearalenona • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
4	ARROZ PARBOILIZADO Referência: Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS; • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • Teste de cocção em 20 min. • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO Referência: Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 • SENSORIAL: • Aparência • Textura

5	• Cor • Odor • Sabor • Consistência • Teste de cocção em 20 min. • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
6	ARROZ POLIDO Referência: Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS; • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • Teste de cocção em 20 min. • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2) AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	ARROZ POLIDO ORGÂNICO Referência:

7	Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • Teste de cocção em 20 min. • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2) AValiação Externa • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
8	CARNE BOVINA – BIFE DE COXÃO MOLE Referência: Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium Sulfito AValiação Externa • Embalagem íntegra

	• Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
9	CARNE BOVINA - ISCAS DE PATINHO Referência: Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS; Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA; • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp - Coliformes a 45°C - Staphylococcus Aureus - Clostridium Sulfito • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO Referência: Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 MA Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor

10	• Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp - Coliformes a 45°C - Staphylococcus Aureus - Clostridium Sulfito • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
11	CARNE SUÍNA – PERNIL Referência: Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 MA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA; Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 45°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE Referência: Resolução nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA Resolução nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS

12	Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Salmonella sp • Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
13	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE ORGÂNICA Referência: Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA Resolução nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA Resolução nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Salmonella sp • Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra

	• Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
14	CREME DE LEITE Referência: Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA Referência: Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade

15	• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
16	DOCE DE LEITE Referência: Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997/MA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C, Salmonella sp, Estaf.coag.positiva/g, Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento ·Características Técnicas • Rendimento
	FARINHA DE MANDIOCA Referência: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA

17	• SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
18	FARINHA DE MILHO Referência: Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Instrução Normativa nº 60 de 22/12/2011 MAPA Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica, Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C, Bacillus Cereus, Samonellas sp • MICOTOXINAS: Fumonisin (B1 + B2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital

	• TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
19	FARINHA DE TRIGO Referência: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS. Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica - Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C - Bacillus Cereus - Samonellas sp • MICOTOXINAS: Aflotoxinas B1, B2, G1, G2, Desoxinivaleol, OcratoxinaA, Zearalenona • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Referência: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA Resolução RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor

20	• Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp • MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON), Zearalenona • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	FARINHA LÁCTEA Referência: Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp • MICOTOXINAS: Desoxinivalenol (DON) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital

	• TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
22	FELJÃO CARIOCA Referência: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica - Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
23	FELJÃO PRETO Referência: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, MAPA Resolução RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica - Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)

	• AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
24	FILÉ DE TILÁPIA Referência: Decreto Lei nº 3.748 de 12 de julho de 1993/SC Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL • Aspecto • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 45°C • Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	IOGURTE SABOR COCO Referência: Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência

25	• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp - Coliformes a 45°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
26	IOGURTE SABOR MORANGO Referência: Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp - Coliformes a 45°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA Referência: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001, ANVISA/MS Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997/MS Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS. Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA

27	• SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35 e 45°C • Staphylococcus Aureus • Clostridium sulfito • MICOTOXINAS: Aflotoxina M1 • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
28	MEL DE ABELHA Referência: Instrução Normativa N° 11, de 20 de Outubro de 2000/MA Resolução RDC n° 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC n° 14, de 28 de março de 2014, ANVISA SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Salmonella sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo

	• Rendimento
29	MELADO Referência: Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
30	PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA Referência: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bolos e leveduras Salmonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA

	• Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
31	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO Referência: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA Referência: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência

32	• FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
33	PÃO MINI MASSINHA DOCE C/ FIBRAS Referência: Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	QUEIJO MUSSARELA Referência: Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997/MA Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA

34	Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 – MA Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica - Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C - Salmonella sp - Staphylococcus Aureus L. Monocytogenes • MICOTOXINAS: Aflatoxina M1 • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
35	SALSICHA Referência: Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 MA Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 – MA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica - Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C - Staphylococcus Aureus - Salmonella sp

	Clostridium Sulfito • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
36	SUCO DE MARACUJÁ Referência: Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003, MAPA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	SUCO DE UVA Referência: Decreto nº 8198, de 20 de Fevereiro de 2014 Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor

37	• Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp - Coliformes a 35°C • MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
44	AIPI (MANDIOCA) Referência: Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica - Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C - Salmonella sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
	AIPI (MANDIOCA) ORGÂNICO Referência: Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA

45	Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Instrução Normativa nº 64, de 18 de dezembro de 2008 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
78	OVOS DE GALINHA Referência: Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA Resolução nº- 35, de 17 de junho de 2009- ANVISA Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990- MA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra

- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

ANEXO V - ROTULAGEM

Anexo SEI Nº 0049963/2014 - SED.UAE

ROTULAGEM

O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

O termo **rotulagem conforme legislação** é o registro do produto no Órgão Competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) dados do produtor, per capita, peso, orientações sobre conservação.

O produto deverá obedecer ao padrão de identidade e qualidade: aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

Estar licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

1. No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

- tipo e nome completo do alimento;
- marca;
- ingredientes;
- rotulagem nutricional de acordo com a Resolução nº 40/2001 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- número do lote;
- nome e endereço do fabricante ou embalador;
- peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- condições de armazenamento;
- empilhamento máximo para armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

1.1 Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:

- instrução para preparo;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
- composição centesimal.

1.2 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- natureza do alimento;
- condições de armazenamento;
- prazo de validade.

1.3 Os produtos alimentícios orgânicos deverão obrigatoriamente apresentar a certificação de produto orgânico (selo) impresso na embalagem.

1.4 Para os produtos Suco de maracujá e Suco de uva, deverá constar obrigatoriamente na embalagem o registro de seus produtos no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA.

1.5 Para produtos de origem animal, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.

1.7 Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

ANEXO VI - PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES ESCOLARES

Anexo SEI N° 0060588/2014 - SED.UAE

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES ESCOLARES

1. Os gêneros alimentícios deverão ser **entregues pelos próprios fornecedores, nas Unidades da Rede Municipal de Ensino (escolas, centros de educação infantil e entidades)** relacionadas no documento SEI n°. [0049966](#) e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (cito, rua Marques de Olinda, n.º 2.900, Bairro Glória, CEP 89.216-100), nos períodos e quantidades especificadas em cada produto conforme Memorial Descritivo e Cronograma de Entrega.

2. Os pontos de entrega relacionados na “Relação das Unidades Escolares” poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a Secretaria de Educação.

3. O Grupo Formal deverá elaborar o seu plano e seus roteiros de entrega em conjunto com a Gerência da Unidade de Assistência ao Educando (GUAE) para o semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)- GUAE até 15 dias após a assinatura do contrato para aprovação.

4. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada na data e no local indicado de pedido realizado pela Secretaria de Educação.

4.1 O pedido será realizado com a seguinte antecedência:

4.1.1 Sete dias para hortifrutigranjeiros e pães.

4.1.2 Quinze dias para carnes e frios.

4.1.3 Trinta dias para não perecíveis.

5. As entregas nos CEI's, Escolas e Depósito deverão seguir os horários fixados no Termo de Referência.

6. Os gêneros alimentícios não-perecíveis (refrigerados ou congelados) deverão passar pela vigilância sanitária antes de serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GUAE.

7. Os gêneros alimentícios a serem entregues, serão vistoriados pela equipe de nutricionistas do SANE/GUAE, no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar e somente após esta etapa, se estiverem em acordo, as amostras apresentadas e aprovadas serão liberadas para distribuição nas unidades escolares, conforme descrito nos itens 1 e 2 deste anexo, mediante GUIA DE REQUISIÇÃO PARA ENTREGA, emitida pela SE/GUAE.

7.1. A equipe de nutricionistas poderá retirar amostra(s) do(s) produto(s) a ser(em) entregue(s) para

análise, quando houver a necessidade de comprovação da qualidade do produto, sendo que os custos referentes a estes itens ficam a cargo da contratada.

7.2. Se nesta etapa houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em 48 horas em adequação a descrição do Edital. Devendo passar novamente para análise pela equipe de nutricionista.

7.3. Na entrega nas unidades escolares os produtos serão conferidos e se houver produtos em desacordo com a requisição, os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega ou até 48 horas após a entrega.

7.4. A empresa não poderá entregar produtos impróprios para consumo, desta maneira a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que danificarem com o transporte.

8. A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante GUIA DE REQUISIÇÃO PARA ENTREGA, emitida pela SE/GUAE, que conterá 3 vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na unidade escolar, uma via ficará com o fornecedor e uma via deverá ser imediatamente devolvida (no dia e no máximo no dia seguinte ao término da entrega) à SE/GAE, para fins de conferência.

9. No ato da entrega, o fornecedor deverá estar munido de balança, devidamente aferida, para pesagem em todas as unidades escolares.

10. É de responsabilidade do Grupo Formal ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné ou touca, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o estoque das Unidades Escolares. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da cooperativa ou associação fornecedora (Grupo Formal) dos gêneros alimentícios.

11. Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender as exigências das normas para o transporte.

11.1 Os hortifrutigranjeiros deverão ser transportados em monoblocos vazados de polietileno, devidamente higienizados.

12 O Grupo Formal deverá entregar nas Unidades Escolares apenas o alimento aprovado na vistoria realizada pela equipe de Nutricionistas do Serviço de Alimentação Escolar, que será realizada de acordo com o Memorial Descritivo.

13. Deverá ser apresentada, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros.

14. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos, com exceção dos hortifrutis.

15. Nos casos de suspeita da qualidade do produto, será encaminhada amostra para análise laboratorial que deverá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como do SANE/GAE, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

16. As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela Empresa.

ANEXO VII - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS

Anexo SEI Nº 0049966/2014 - SED.UAE

ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO			
Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO/LOC/DISTR.
1	ABDON BAPTISTA (E.M. DR.) (U)	R: Petrópolis, 1.618	Petrópolis
2	ADA SANT'ANNA DA SILVEIRA (EM. PROFª)(U)	R: Monsenhor Gercino, 6.674	Paranaguamirim
3	ADOLPHO BARTSCH (E.M.) (U)	R: Arno Krelling, s/n	Pirabeiraba/Centro
4	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT	Estrada D'Oeste, nº 5.319	Rio Bonito/Área Rural

5	ALIRE CARNEIRO (E.M. CEL.) (R)	Estr. Timbé, 1.335	Pirabeiraba
6	ALUIZIUS SEHNEM (E.M. PROF.) (U)	R: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
7	AMADOR AGUIAR (E.M.) (U)	R:Alvaro Maia, nº 1.021	Ulysses Guimarães
8	ANABURGO (E.M.) (U)	Estr. Anaburgo, 1.747	Vila Nova
9	ANITA GARIBALDI (E.M.) (U)	R: Independência, 965	Anita Garibaldi
10	ANNA MARIA HARGER (E.M. PROFª) (U)	R: Barbosa Rodrigues, 227	Guanabara
11	ARINOR VOGELSANGER (E.M. Ver.) (U)	R: Rolando Gurske, s/nº	Vila Nova
12	ARTHUR DA COSTA E SILVA (E.M. PRES.) (U)	R: XV de Outubro, 4.648	Rio Bonito
13	AVELINO MARCANTE (E.M. PROF.) (U)	R: Guilherme Holz, 140	Bom Retiro
14	BALTASAR BUSCHLE (E.M. PREF.) (U)	R: Olga Trusz Sboinski, 62	Parque Guarani
15	BERNARDO TANK (E.M. PROF.) (U)	R: XV de Novembro, 8574	Vila Nova
16	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (E.M. SEN.) (U)	R: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
17	CARLOS HEINS FUNKE (E.A.M.) (U)	Rodovia SC 301, KM 0	Dona Francisca
18	CASTELLO BRANCO (E.M. PRES.) (U)	R: São Miguel, 363	Boa Vista
19	CURT ALVINO MONICH (E.M. VER.) (U)	R: Harold Maul, 250	Aventureiro
20	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA (E.M. PROF.) (U)	R: dos Miosotes, 72	Fátima
21	ELADIR SKIBINSKI (E.M. PROFª) (U)	R: José Gonçalves, 803 - Loc. Parque Ille	Aventureiro
22	ELIZABETH VON DREIFUSS (E.M. PROFª) (U)	R: Minas Gerais, 5.876	Morro do Meio
23	EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT (E.M.) (U)	R: Emílio Hardt, 720 - Vila Canela	Pirabeiraba
24	EMÍLIO STOCK JR. (E.M. PREF.) (R)	Estr. do Salto II, 3.664	Área Rural/Vila Nova
25	EUGÊNIO KLUG (E.M.) (R) - MILDAU	Estr. Mildau, 835	Pirabeiraba
26	EVALDO KOEHLER (E.M.) (R)	Estr. Cubatão Raab, 46	Pirabeiraba
27	FRCO. JOSÉ R. DE OLIVEIRA (CAICPROF.DESEM.) (U)	R: Agostinho dos Santos, 568	Comasa
28	FRANCISCO RIEPER (E.M. PROF.) (R)	BR - SC 301, Km 14 - Estr. do Pico, nº48	Pirabeiraba
29	FRITZ BENKENDORF (E.M.) (R)	Estr. Caminho Curto, 1.697	Pirabeiraba/Área Rural
30	GERALDO WETZEL (E.M. PREF.) (U)	R: Passo Fundo, 315	Fátima
31	GERMANO LENSCHOW (E.M.) (R)	Estr. D. Francisca, km 21	Pirabeiraba
32	HANS DIETER SCHMIDT - (E.M. DR.) (U)	R: Carina, 95	Jardim Paraíso
33	HANS MÜLLER (E.M. PASTOR) (U)	R: Pastor Hans Müller, 102	Glória
34	HERIBERTO HÜLSE (E.M. GOV.) (U)	R: Conselheiro Lafayette, 225	Boa Vista
35	HERMANN MÜLLER (E.M.) (R)	Estr. Palmeira, nº 4.239	Área Rural/Rio Bonito
36	ESTRADA PALMEIRAS (E.M.) Ext. Hermann Muller	Estr. Palmeiras, 1.700	Área Rural - Rio Bonito
37	HILDA ANNA KRISCH (ENFª) (E.M.)	R: Selma Doering Bruhns, s/n	Jardim Iriú
38	HONÓRIO SALDO (E.M. PROF.) (R)	Estr. Quiriri, 3.467	Pirabeiraba
39	HUBERT HÜBENER (E.M. VER.) (R)	Estr. Alto Quiriri, 6.771	APA/Quiriri/Dist.Pirab.
40	ISABEL SILVEIRA MACHADO (E.M. PROFª) (U)	R: Dorothóvio Nascimento, 4.723	Área Rural/Cubatão
41	JAIME DE BARROS CÂMARA (E.M. DOM) (U)	R: João Ebert, 836	Comasa
42	JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA JR. (EM PROF) (U)	R: João Costa Junior, 1.410	João Costa
43	JOÃO COSTA (E.M.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3900	João Costa
44	JOÃO DE OLIVEIRA (E.M.) (U)	R: Agulhas Negras, 1.587	Fátima
45	JOÃO MEERHOLZ (E.M. PROF.) (R)	Estr. do Sul - KM 18	Área Rural/Vila Nova
46	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (E.M. PREF.) (U)	R: Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
47	JOSÉ ANTÔNIO NAVARRO LINS (E.M. DR.) (U)	R: Imbuia, 55	Comasa
48	JOSÉ DO PATROCÍNIO (E.M.) (R)	Estr. Timbé, 8.805	Jardim Paraíso
49	JOSÉ MOTTA PIRES (E.M. PROF.) (U)	R: Parati, 590	Nova Brasília
50	JÚLIO MACHADO DA LUZ (E.M. PROF.) (U)	R: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
51	KARIN BARKEMEYER (E.M. PROFª) (U)	R: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
52	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (E.M. PROFª) (U)	R: Waldemiro José Borges, 3.997	Itinga
53	LAURA ANDRADE (E.M. PROFª) (U)	R: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iriú
54	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (E.M. DEP.) (U)	R: Francisco Dunzer, 141	Boehmervaldt
55	LUIZ GOMES (E.M. PREF.) (U)	R: Domingos Abílio Miranda	Adhemar Garcia
56	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI (E.M. PROFª) ®	Estr. da Ilha, nº 2.066	Jardim Sofia
57	MARIA REGINA LEAL (E.M. PROFª) (U)	R: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros
58	MARIANO COSTA (CAIC PROFª) (U)	Av. Alvino Hansen, nº 1.210	Adhemar Garcia
59	MAX COLIN (E.M. PREF.) (U)	R: Pasteur, 1.079	Iriú
60	NELSON DE MIRANDA COUTINHO (E.M.) (U)	R: Francisco Vieira, 38	Jarivatuba

61	NILSON WILSON BENDER (E.M.PREF.) (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas, 89	Paranaguamirim
62	9 DE MARÇO (E.M.) (U)	Estr. Santa Catarina, 6.960 - Km7	Itinga
63	ORESTES GUIMARÃES (E.M. PROF.) (U)	R: Boehmerwadt, 1.830	Boehmerwaldt
64	OSWALDO CABRAL (E.M. PROF.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3.134	Petrópolis
65	OTTO RISTOW FILHO (E.M.) (R)	Estrada Pirabeiraba, 702	Área Rural
66	PAUL HARRIS (E.M.) (U)	R: Catanduva, 50	São Marcos
67	PAULINE PARUCKER (E.M.) (U)	R: Atílio Vinotti, nº 411	Boehmerwaldt
68	PEDRO IVO CAMPOS (E.M. GOV.) (U)	R: José Manoel de Souza, 70	Costa e Silva
69	REINALDO PEDRO DE FRANÇA (E.M. PROF.) (R)	Av. Beira Mar, nº 236	Loc.Morro do Amaral
70	RIBEIRÃO DO CUBATÃO (E.M.) (R)	Estr. Alvino Souza do Nascimento, s/n	Área Rural - Cubatão
71	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (E.M. PROFª) (U)	Av. Júpiter, 839	Jardim Paraíso
72	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (E.M. DR.) (U)	R: Alexandre Silva, nº 42	Morro do Meio
73	SADALA AMIN GHANEM (E.M. Dr.) (U)	Av.: Evangelista Justino Espíndola, 125	Parque Guarani
74	SAUL SANT'ANNA DE OLIVEIRA DIAS (E.M. PROF.) (U)	R: Padre Roma, 800	Jarivatuba
75	SENHORINHA SOARES (E.M. PROFª) (R)	Estr. do Sul, 6.778	Área Rural/Vila Nova
76	7 DE SETEMBRO (E.M.) (R)	Estr. Bonita, 3.173	Área Rural/Rio Bonito
77	SYLVIO SNIECIKOVSKI (E.M. PROF.) (U)	Avenida Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
78	THEREZA MAZZOLLI HREISEMNOU (E.M.PROFª) (U)	R: Pavo, s/nº (Lateral da Estr. Timbé)	Jardim Paraíso
79	VALENTE SIMIONI (E.M. Pe.) (U)	R: Coronel Camacho, 130	Iriú
80	VALENTIM JOÃO DA ROCHA (E.M.) (U)	R: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
81	VALESCA MAY ENGELMANN (E.M. PROFª) (R)	Estr. dos Morros	Área Rural/Vila Nova
82	VIRGÍNIA SOARES (E.M. PROFª) (U)	R: Princesa Mafalda, 468	Floresta
83	WITTICH FREITAG (E.M. PREF.) (U)	R: Avenida Miguel Alves Castanha	Aventureiro
84	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (E.M. PROFª) (U)	R: das Cabeleireiras, 101	Costa e Silva

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CEIs

Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
85	ADHEMAR GARCIA CEI (U)	R: Alvino Hansen, nº 1.226	Adhemar Garcia
86	ADOLFO ARTMANN CEI (U)	R: Caçapava, 95	Bom Retiro
87	ALEGRIA DE VIVER CEI (U)	R: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
88	ALZELIR TERESINHA GONÇALVES PACHECO CEI (U)	R: Inambú, Esquina Rua Jaó, 650	Costa e Silva
89	AMANDOS FINDER CEI (U)	Rua Augusto Schramm, 52	Jardim Iriú
90	ARTE E VIDA CEI	R: Willy Schossland, c/Rua dos Peixes s/n	Aventureiro
91	AVENTURAS DE CRIANÇA CEI	R: Pica Pau, 993	Aventureiro
92	BEIJA-FLOR CEI (U)	Rua dos Bancários, 305	Petrópolis
93	BEM-ME-QUER	R:Crater. Esq. Av. Júpiter,nº 42	Jardim Paraíso
94	BOTÃOZINHO DE ROSA CEI (U)	R: Guanabara, 1.062	Guanabara
95	BRANCA DE NEVE CEI (U)	R: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
96	CACHINHOS DE OURO CEI (U)	R: Pastor Georg Bürger, 141	Pirabeiraba/Centro
97	CASTELLO BRANCO CEI (U)	R: Alvino Boldt, 245-COHAB	Aventureiro
98	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA CEI - (KM/4) - (U)	R: Santa Catarina, nº 4.027	Profipo
99	CIRANDA CIRANDINHA CEI (U)	R: Canoas, 452 - esq. João Paulo I	Jardim Iriú
100	DOCE INFÂNCIA CEI (U)	R: Bom Retiro, nº 97	Nova Brasília
101	ELIANE KRÜGER CEI (U)	R: Adolfo da Veiga c/ Afonso Moreira,nº749	Boehmerwaldt
102	ESPAÇO DA CRIANÇA	R: Adolpho Willi Júnior/Álvaro Maia, nº 327	Adhemar Garcia
103	ESPAÇO ENCANTADO CEI (U)	Av. Procópio Gomes, 749	Bucarein
104	ESPERANÇA CEI (U)	R: Vicente Celestino, 240	Comasa
105	ESPINHEIROS CEI (U)	R:Agostinho do Santos,nº 568(Caic Espinheiros)	Comasa
106	ESTRELINHA BRILHANTE CEI (U)	R: Santa Isabel, 152	João Costa
107	FÁTIMA CEI (U)	R. Damásio Mathias de Oliveira,240	Jarivatuba
108	GIRASSOL CEI (U)	R: Vice Prefeito Luiz Carlos Garcia, 1.035	Costa e Silva
109	HERONDINA DA SILVA VIEIRA CEI (U)	R:Pedro Castro Breis, 352	Floresta
110	IRACI SCHMIDLIN CEI (U)	Rua: São Francisco do Sul, 235	Jarivatuba
111	ITAUM CEI (U)	R: Botafogo, 148	Itaum
112	IVAN RODRIGUES CEI (U)	R: Xaxim, nº 32	Iriú

113	JARDIM SOFIA CEI	Rua Cuba, 85	Jardim Sofia
114	JORGE LUIZ VANDERWEGEN CEI(U)	R:Abelino Abdon Ferreira, nº 136	Itaum
115	JUAREZ MACHADO CEI (U)	R: Armazém, nº 265	Itaum
116	JULIANA DE CARVALHO VIEIRA CEI (U)	R: dos Esportistas,nº 510	Itinga
117	LÍRIO DO CAMPO CEI (U)	R: Fátima, 2.606	Fátima
118	LUIZA MARIA VEIGA CEI	R: Vidal Ramos, 41	Guanabara
119	MARILENE DOS PASSOS SANTOS CEI (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas,nº 111	Paranaguamirim
120	MÁRIO AVANCINI CEI (U)	R: Tuiuti, 1.010	Iriú
121	MEU PEQUENO MUNDO CEI (U)	R: Alwino Hansen, nº 176	Adhemar Garcia
122	MIRACI DERETTI CEI (U)	R: Bento José Flores, nº 25	Espinheiros
123	MIOSÓTIS CEI (U)	R: Miosótis, esquina c/rua Assunção, 1.189	Fátima
124	MONTEIRO LOBATO CEI (U)	R. Rodrigo Luiz Gonçalves, s/n	Paranaguamirim
125	MORRO DO MEIO CEI (U)	R: do Campo, nº 817	Morro do Meio
126	MUNDO AZUL CEI (U)	R: Caxambú do Sul, 76	São Marcos
127	NAMIR ALFREDO ZATTAR CEI	R: São Januário, nº 1.499	Aventureiro
128	ODORICO FORTUNATO CEI (U)	R. Constâncio Visentainer, s/nº	Aventureiro
129	PÃO DE MEL CEI	R. Alfredo Wersdoerfer, 357	Panaguamirim
130	PARAÍSO DA CRIANÇA CEI (U)	R: Júpiter , 903	Jardim Paraíso
131	PARQUE GUARANI CEI	Av.Evangelista Justino Espíndola, nº 25	Parque Guarani
132	PEDACINHO DO CÉU CEI	Rua São Miguel,769	Boa Vista
133	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS CEI (U)	R: Guanabara, 2.575	Fátima
134	PEDRO PAULO HINGS COLIN (Deputado) CEI	R: São Clemente, 154	Itinga
135	PEQUENA SEREIA CEI (U)	R: Kurt Alvino Monich, nº 172	Costa e Silva
136	PEQUENO PRÍNCIPE CEI	R: Cidade de Mossoró, 105	Profipo
137	PETER PAN CEI (U)	R: Pastor Hans Müller, 138	Glória
138	PONTE SERRADA CEI (U)	R: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
139	RAIO DE SOL CEI (U)	R: João Miers c/ Stª Edvirges, nº 32	Vila Nova
140	SEMENTINHA CEI (U)	R: Ricardo Karmann, 175	Iriú
141	SIGELFRID POFFO CEI (U)	R: Alvin Passolt, nº 7	Vila Nova
142	SOL NASCENTE CEI (U)	R: Arlindo Pereira Macedo, 225	Itaum
143	SONHO DE CRIANÇA CEI (U)	R: José Gomes de Freitas, 160	Costa e Silva
144	ZÉ CARIOCA CEI (U)	R: Voluntários da Pátria, 110	Itaum

UNIDADES ESCOLARES A SEREM INAUGURADAS

Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
145	JUSTINA ROSA FACHINI CEI	Estrada Lagoinha	Morro do Meio
146	ULYSSES GUIMARÃES CEI	Rua Cidade Barretos	Ulisses Guimaraes
147	SILVIA CAVALHEIRO CEI	Rua João Medeiros	Parque Guarani
148	ABDON DA SILVEIRA CEI	Rua das Azaleias	Paranaguamirim
149	ZILDA ARNS NEUMANN CEI	Rua Laranjal	Parque Guarani
150	MONTEIRO LOBATO CEI	Rua Rodrigo Luiz Gonçalves	Paranaguamirim
151	NOVA VILA CEI	Rua Rolando Gruske	Vila Nova
152	PARQUE IMPERADOR CEI	Rua Mafalta Laurindo	Aventureiro
153	MARIA DA GRAÇA CEI	Rua Papa João I	Iriú
154	PADRE ROMA CEI	Rua Treviso	Jarivatuba
155	CATTONI CEI	Rua Inambu	Costa e Silva
156	LAERCIO BENINCA CEI	Rua Laércio Beninca	Vila Nova
157	TRENTINO CEI	Rua Juliano Busarillo	Boehmerwakd
158	COMASA CEI	Rua Rio Negro	Comasa/Boa Vista
159	ESCOLA NOVA	Ainda sem endereço	Paranaguamirim
160	PETROPOLIS CEI	Rua: Guilherme Buch Pereira	Petropolis
161	PLACIDO XAVIER EM	Rua: Roberto Lehm	Santa Catarina
162	CUBATÃO CEI	Rua: Paulo Gilsen	Cubatão
163	JARDIM PARAISO CEI	Rua: Callisto	Jardim Paraiso
164	ESPINHEIROS - SESI	Rua:Sophia Noack Pereira	Espinheiros

ENTIDADES FILANTRÓPICAS

Nº	NOME DA UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	BAIRRO
----	-------------------------	----------	--------

156	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
157	ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
158	CEI CRIANÇA FELIZ	Rua Rouxinol, nº 186	Aventureiro
159	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Deputado Paulo Stuart Writh, 40	Jardim Sofia
160	CEI CANTINHO FELIZ	Rua Francisco Alves, 174	Floresta
161	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
162	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso II
163	CEDI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
164	CEP MANOEL GERMANO MIRANDA	Rua Cerro Azul, nº 888	Nova Brasília
165	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
166	INST EDUC ESP PROFª LIA R A J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliani, 111	Boa Vista

Os pontos de entrega relacionados neste documento poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação

ANEXO VIII - MODELO CONTRATO

Anexo SEI Nº 0049956/2014 - SED.UAE

CONTRATO Nº XXX/2015

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA

FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A Prefeitura Municipal de Joinville, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Hermann August Lepper, nº 10, Saguacú, Joinville/SC, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, representada neste ato pelo Senhor Roque Antonio Mattei, CPF 484.833.629-53, Secretário da Educação, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado xxxxxxxxxxxx, com sede à xxx xxx nº xx, Cidade/Estado, inscrita no CNPJ sob nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, Sr. Responsável, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, (Cargo), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei Nº 11.947, de 16/07/2009, Resolução/CD/FNDE Nº 26 de 17 de junho de 2013 e Lei Municipal nº 4.220 de 31/08/00 e nº 6459 de 27/05/2009, Lei 11.326 de 24/04/06, Lei 10.696 de 02/07/03 e Decreto 7.775 de 04/07/12, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 004/2015, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 - É objeto desta contratação a aquisição de merenda destinada a Unidades Educacionais do Município de Joinville - PNAE, relacionados e especificados no **ANEXO I**, que serão destinados ao fornecimento de alimentação aos alunos matriculados nos Centros de Educação Infantil e nas Escolas de Ensino Fundamental matriculadas na Rede Municipal de Ensino, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, **DURANTE O EXERCÍCIO DE 2015.**

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor Unit.	Valor total

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1 - O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE, semanalmente, conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, Proposta de Preços e conforme cláusula quinta.

CLÁUSULA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA QUARTA:

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

CLÁUSULA QUINTA:

5.1 - O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 31 de dezembro de 2015.

5.2 - Todos os gêneros alimentícios antes de serem entregues nas unidades escolares deverão ser vistoriados pela equipe de nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar na Rua Marques de Olinda nº 2.900, próximo a empresa AMANCO, bairro Glória.

5.3 Os produtos deverão ser entregues conforme ANEXO I, ANEXO II e ANEXO V nas unidades escolares de acordo com o cronograma expedido pelo Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, o qual emitirá o pedido com no mínimo 01 (uma) semana de antecedência.

5.4 – Os pontos de entrega relacionados no ANEXO VII poderão sofrer alteração (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação.

5.5 - A unidade escolar atestará o recebimento do produto e da qualidade mediante assinatura e carimbo na Guia para Entrega de Alimentos.

CLÁUSULA SEXTA:

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

1. Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Produto	5. Unid.	6.Quantidade/ Unidade	7. Preço Proposto	8. Valor Total
TOTAL GERAL							xxx.xxx,xx

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

8.1 - As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:
217/2015 - 00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00 Aplicações Diretas – PNAE.

CLÁUSULA NONA:

9.1 - O CONTRATANTE, após receber a nota fiscal e o Termo de Recebimento e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

9.2 - Os pagamentos do fornecimento dos gêneros serão realizados pela Unidade da Contabilidade Geral.

9.3 - O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a entrega e mediante apresentação da Nota Fiscal e do Termo de Recebimento da Agricultura Familiar correspondente ao fornecimento efetuado,

vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9.4 - O pagamento será efetivado mediante apresentação das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011) atualizadas.

9.5 - O pagamento será através ou depósito em conta mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9.6 - Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF).

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

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

13.2 - É de responsabilidade do CONTRATADO manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na convocação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

15.1 - As penalidades que poderão ser cominadas à contratada são as previstas na Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993.

15.2 - Penalidades que poderão ser cominadas aos licitantes, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis;

I – advertência;

II - multa, que será deduzida dos respectivos créditos ou garantia, podendo ainda ser cobrada administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

- a) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia de atraso no cumprimento do

cronograma físico-financeiro parte integrante da proposta contratada;

b) 2,0% (dois por cento) do valor da proposta, pela inexecução sem justo motivo, por parte da contratada.

III - suspensão temporária de participação e licitação e **impedimento de contratar** com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

IV – declaração de inidoneidade quando a **CONTRATADA**, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do **MUNICÍPIO**. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado do Secretário Municipal de Administração, assegurando a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

15.3 – O montante de multas aplicadas à **CONTRATADA** não poderá ultrapassar a 10,0% (dez por cento) do valor global do contrato. Caso aconteça, o **MUNICÍPIO** terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

15.4 – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do **MUNICÍPIO** até o dia de pagamento que a **CONTRATADA** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

15.5 – Nas penalidades previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da **CONTRATADA**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da contratada, nos termos do que dispõe o art. 87, caput, da Lei nº 8.666/93.

15.6 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da **CONTRATADA**.

15.7 – Nenhum pagamento será realizado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

16.2 – A Secretaria Gestora deverá nomear Comissão para fiscalização do contrato através de portaria com no mínimo um membro, indicado pela Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho e devidamente publicada no jornal do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

17.1 - O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 004/2015 pela Resolução CD/FNDE nº. 26 de 17 de junho de 2013 e pela Lei nº 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA:

20.1 - A rescisão do presente poderá ser:

a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98;

b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas na cláusula décima-primeira;

c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;

d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98;

e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98, sem que haja culpa da proponente vencedora, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;

f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98.

g) ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

20.2 - Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do **MUNICÍPIO**, a rescisão importará em:

a) aplicação da pena de suspensão do direito de licitar com o **MUNICÍPIO** e seus órgãos descentralizados, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

b) declaração de inidoneidade quando a **CONTRATADA**, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do **MUNICÍPIO**. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado, assegurado a defesa ao infrator, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:

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

a) por acordo entre as partes;

b) pela inobservância de qualquer de suas condições;

c) quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:

22.1 - É competente o Foro da Comarca de Joinville para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

22.2 - E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma.

Joinville, xx de xxx de 2015.

Município de Joinville

Roque Antônio Mattei

Secretário da Educação

Nome da Empresa

Responsável

Cargo / Função

ANEXO IX - MODELO PROJETO DE VENDA

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

ENVELOPE N.º 001

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR							
Identificação da proposta de atendimento ao Edital/ Chamada Pública N.º. 004/2015							
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR							
A – Grupo Formal							
1. Nome do Proponente		2. CNPJ					
3. Endereço		4. Município			5. CEP		
6. Nome do Representante Legal		7. CPF			8. DDD/Fone		
9. Banco		10. N.º da Agência			11. N.º da conta corrente		
10. Nome da Entidade Articuladora		11. CNPJ			12. DDD/Fone		
B – Fornecedor Participante (Grupo Formal)							
1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Endereço	5. Cidade	6. Estado	7. N.º da Agência	8. N.º da Conta Corrente
II – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município		

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE/SC – Secretaria de Educação			83.169.623/0001-10		Joinville
4. Endereço Rua Itajaí, 390 Centro CEP 89.201-090			5. DDD/Fone 47 3431-3006		
6. Nome do Representante e e-mail Roque Antônio Mattei (Secretário de Educação)- educacao@joinville.sc.gov.br				7. CPF	
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade / ano	5. Preço / Unidade	6. Valor Total
Total Agricultor					
IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade / ano	4. Preço / Unidade	5. Valor Total por produto	
IV. DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS					
V. CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)					

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

ANEXO X - MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

Anexo SEI Nº 0049961/2014 - SED.UAE

ENVELOPE Nº. 002

CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2015

À
Secretaria de Administração

Item (ns)	Descrição/ Especificação (conforme Anexo I)	Und	Qtde	Valor unit. (R\$)	Valor total (R\$)
X			xxx	xxx	7. xxxx
			TOTAL GERAL		xxxxxxx

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Prazo de Entrega:

Local de Entrega:

Condições de Pagamento:

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (COOPERATIVA/Agricultor):

Razão Social/Nome:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF/MF:

Fone: () Fax: () E-Mail:
Banco: Agência: Conta:
Representante:
Fone: () Fax: ()

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Local e data:

Assinatura/Carimbo

ANEXO XI - DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO

Anexo SEI Nº 0049954/2014 - SED.UAE

MODELO DE DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DECLARAÇÃO DE APTIDÃO AO PRONAF - DAP/ANO

DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO

Com referência à Chamada Pública N°. _____

A (Associação/Cooperativa ABC LTDA), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº (00.000.000/0001-00), com sede na (Rua A, nº 01, cj. 01), CEP (00.000-000), na cidade de (xxxxxxx), neste ato representada por seu (presidente), (xxxxxxxxxxx), brasileiro, (casado), (empresário), portador da cédula de identidade RG nº (Nº 1.111.111/SC.), inscrito no CPF sob o nº (111.111.111-11), residente na (Rua B, nº 01, ap. 01), CEP (00.000-00), na cidade de (xxxxxxx), nos termos do estatuto social, DECLARA, que atenderá ao limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, de R\$20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

(LOCAL E DATA)

Nome/Assinatura (Presidente)
Associação/Cooperativa XXXXX

ANEXO XII - MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2015

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Local e data

Item (ns)	Descrição (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
xxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		xxx	xxxxxxx

*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

ANEXO XIII - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Anexo SEI Nº 0049955/2014 - SED.UAE

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Com referência à Chamada Pública Nº. _____

A (Associação/Cooperativa ABC LTDA), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº (00.000.000/0001-00), com sede na (Rua A, nº 01, cj. 01), CEP (00.000-000), na cidade de (xxxxxxx), neste ato representada por seu (presidente), (xxxxxxxxxxx), brasileiro, (casado), (empresário), portador da cédula de identidade RG nº (Nº 1.111.111/SC.), inscrito no CPF sob o nº (111.111.111-11), residente na (Rua B, nº 01, ap. 01), CEP (00.000-00), na cidade de (xxxxxxx), DECLARA, que os gêneros alimentícios a serem entregues serão produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.

(LOCAL E DATA)

Nome/Assinatura (Presidente)

Associação/Cooperativa XXXXX



Documento assinado eletronicamente por **DANIELA CIVINSKI NOBRE**,
Diretor (a) Executivo (a), em 19/01/2015, às 15:34, conforme a Medida
Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 21.863, de
30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **MIGUEL ANGELO BERTOLINI**,
Secretário (a), em 19/01/2015, às 18:01, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/>
informando o código verificador **0067546** e o código CRC **3AF90198**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguau - CEP 89221-901 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

15.0.000045-8

0067546v4

Criado por **u36943**, versão 4 por **u36943** em 19/01/2015 11:55:34.