



### CHAMADA PÚBLICA 090/2014

#### **Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, DURANTE O EXERCÍCIO DE 2014.**

A Prefeitura 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 Nº11. 947, de 16/07/2009, Resolução/CD/FNDE Nº 26 de 17 de junho de 2013 e Lei Municipal Nº 6459 de 27/05/2009, vem realizar **Chamada Pública para aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar destinadas à alimentação dos alunos da rede Municipal de Joinville - PNAE.** Os Grupos Formais e/ou informais deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **10/04/2014** até o dia **06/05/2014** às 09h00 horas, na Prefeitura Municipal de Joinville - Unidade de Suprimentos – Avenida Hermann August Lepper n.º 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 **06/05/2014** às 09:05 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 no Prédio Sede da Prefeitura.

Prefeitura Municipal de Joinville  
Secretaria Municipal de Educação

#### **1. OBJETO**

1.1 - O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar destinadas à alimentação dos alunos da rede Municipal 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 2014.**

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 6.447/2008, 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:

107/2014            00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00

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 (Arroz integral orgânico Tipo 01, Arroz parboilizado orgânico tipo 01, Arroz polido tipo 01) 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;

c) Comprovação de regularidade fiscal junto ao Município;

d) Comprovação de regularidade fiscal junto ao Estado;

e) Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa – Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta;

f) Prova de Regularidade (certidão) com a Seguridade Social – INSS;

g) Prova de Regularidade (certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);

h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440 de 07 de junho de 2011;

- l) 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 (Arroz integral orgânico Tipo 01, Arroz parboilizado orgânico tipo 01, Arroz polido tipo 01) 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. PROJETO DE VENDA - ENVELOPE Nº 002.**

4.1 - No Envelope nº 002, deverá conter a Proposta de Preços, conforme **ANEXO VIII**, 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 Projeto de Venda 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.

5.2.1 - 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.

5.3 - Na aquisição de gêneros alimentícios de que trata esta Chamada Pública, serão priorizados os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

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

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

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



## Secretaria de Administração

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](http://www.joinville.sc.gov.br).

12.2 - Faz parte integrante do presente expediente:

**ANEXO I** - MEMORIAL DESCRITIVO E CRONOGRAMA DE ENTREGA;

**ANEXO II** - ANÁLISE LABORATORIAIS;

**ANEXO III** - ANÁLISE DE AMOSTRAS;

**ANEXO IV** - PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES ESCOLARES;

**ANEXO V** - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS;

**ANEXO VI** - MODELO DE CONTRATO;

**ANEXO VII** - MODELO DE PROJETO DE VENDA PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR;

**ANEXO VIII** - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

**ANEXO IX** - DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO;

**ANEXO X** - MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS;

**ANEXO XI** - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS;

Joinville/SC 08 de abril de 2014.

Miguel Angelo Bertolini  
Secretário de Administração

Daniela Civinski Nobre  
Diretora Executiva

### CHAMADA PÚBLICA 090/2014

#### ANEXO I - MEMORIAL DESCRITIVO E CRONOGRAMA DE ENTREGA

Item	Descrição	Und	Qtde	Valor unit. (R\$)	Valor total (R\$)
1	<p><b>AÇÚCAR MASCADO</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar <b>intacta</b>, acondicionada em pacotes transparentes, resistentes, selados/lacrados de até 500g.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Rotulagem:</b> conforme Anexo III.</p> <p><b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	Kg	1.600	R\$ 7,01	R\$ 11.216,00
2	<p><b>CARNE BOVINA – BIFE DE COXÃO MOLE</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> 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 <b>não</b> poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.</p> <p><b>Embalagem:</b> 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 municipal, estadual ou federal, conforme necessidade</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.</p>	kg	330	R\$ 16,67	R\$ 5.501,10

	<p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  <b>Entrega:</b> Quinzenal <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>				
3	<p><b>CARNE BOVINA - ISCAS DE PATINHO</b>  <b>Características Técnicas:</b> Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras), 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 <b>não</b> poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.  <b>Embalagem:</b> 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 municipal, estadual ou federal conforme necessidade  <b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III  <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.  <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  <b>Entrega:</b> Quinzenal <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	kg	11.300	R\$ 15,78	R\$ 178.314,00
4	<p><b>CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO</b>  <b>Características Técnicas:</b> Carne bovina, moída (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 <b>não</b> poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.  <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u>. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, <u>contendo peso líquido de 1 kg e</u></p>	kg	6.800	R\$ 14,58	R\$ 99.144,00



	<p>constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Entrega:</b> Quinzenal <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>				
5	<p><b>CARNE SUÍNA – PERNIL</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Carne suína de pernil congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de 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 <b>não</b> poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. <b>Deve ser em cubos com pesagem de 20 a 35g por cubo.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> 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 municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Entrega:</b> Quinzenal <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	kg	6.250	R\$ 11,80	R\$ 73.750,00
6	<p><b>CREME DE LEITE</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> creme de leite, leite em pó desnatado ou soro de leite, estabilizantes.</p> <p><b>Características técnicas:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em latas de flandres ou</p>	Kg	3.050	R\$ 8,25	R\$ 25.162,50

	<p>embalagem Tetra Brik Asséptic de até 350g, resistentes, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento.</p> <p>Deverá apresentar carimbo de inspeção municipal, estadual e/ou federal conforme necessidade.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses.  <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  <b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III  <b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>				
7	<p><b>DOCE DE FRUTA SABOR BANANA</b></p> <p>O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. <u>O produto não poderá conter corante artificial.</u></p> <p><b>Embalagem:</b> Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.  <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  <b>Rotulagem:</b> conforme Anexo III  <b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	Kg	1.360	R\$ 6,39	R\$ 8.690,40
8	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b></p> <p>Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I.</p> <p><b>Características Técnicas:</b> 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).</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar <b>intacta</b>, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.  <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p>	Kg	5.100	R\$ 3,94	R\$ 20.094,00

	<p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III.  <b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Depósito de Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>				
9	<p><b>FARINHA DE MILHO</b>  <b>Características técnicas:</b> Flocos de milho pré-cozido ou farinha de milho. Classe: Fina ou Média. Não pode conter glúten.  <b>Especificidade de uso:</b> 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.  <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em embalagem plástica resistente ou embalagem de papel Kraft, bem vedado, contendo até 1 kg.  <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.  <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  <b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III  <b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	kg	7.500	R\$ 2,67	R\$ 20.025,00
10	<p><b>FARINHA DE TRIGO</b>  <b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1.  <b>Características Técnicas:</b> 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.  <b>Especificidade de uso:</b> 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.  <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de polietileno transparente ou embalagem de papel kraft, resistente e bem vedada, contendo até 5kg.  <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 3 meses.  <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  <b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III  <b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no</p>	kg	12.630	R\$ 2,10	R\$ 25.523,00

	Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE				
11	<p><b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b>  <b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico.  <b>Características Técnicas:</b> 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.  <b>Especificidade de uso:</b> Preparo de pães caseiros diversos e bolos  <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, e bem vedada, contendo até 5 kg.  <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 3 meses.  <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  <b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	kg	4.280	R\$ 3,37	R\$ 14.423,60
12	<p><b>FEIJÃO CARIOCA</b>  <b>Características Técnicas:</b> 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.  <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u>, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.  <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.  <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  <b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III  <b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	Kg	3.800	R\$ 4,19	R\$ 15.922,00
13	<p><b>FEIJÃO CARIOCA ORGÂNICO</b>  <b>Características Técnicas:</b> Classe: cores,</p>	Kg	2.000	R\$ 5,45	R\$ 10.900,00

	<p>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.</p> <p><b>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar <b>intacta</b>, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III</p> <p><b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>				
14	<p><b>FEIJÃO PRETO</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar <b>intacta</b>, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III.</p> <p><b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	Kg	10.700	R\$ 4,84	R\$ 51.788,00
15	<p><b>FEIJÃO PRETO ORGÂNICO</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances</p>	Kg	3.000	R\$ 6,29	R\$ 18.870,00

	<p>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.</p> <p><b>O produto obrigatoriamente deverá apresentar a certificação de produto orgânico (impresso na embalagem).</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar <b>intacta</b>, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 meses.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III.</p> <p><b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUA/SE</p>				
16	<p><b>IOGURTE SABOR COCO</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno), bem vedada.</p> <p>Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Contendo até 1 Litro. Deve constar carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, conforme necessidade</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo 25 dias.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 5 dias.</p> <p><b>Entrega:</b> Quinzenal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUA/SE</p>	Litro	25.000	R\$ 5,05	R\$ 126.250,00
17	<p><b>IOGURTE SABOR MORANGO</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado,</p>	Litro	25.000	R\$ 5,05	R\$ 126.250,00

	<p>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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno), bem vedada.</p> <p>Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Contendo até 1 Litro. Deve constar carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo 25 dias.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 5 dias.</p> <p><b>Entrega:</b> Quinzenal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUA/SE</p>				
18	<p><b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> 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 Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagem TetraPack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro.</p> <p>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.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 120 dias.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 15 dias.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III</p> <p><b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no</p>	Litro	240.000	R\$ 2,32	R\$ 556.800,00

	Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE				
19	<p><b>MEL DE ABELHA</b>  <b>Ingredientes:</b> Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas.  <b>Características gerais</b>  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.  <b>Embalagem:</b> Deve estar <b>intacta</b>, acondicionada em potes plásticos, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.  <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses.  <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  <b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III.  <b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	Kg	1.000	R\$ 18,13	R\$ 18.130,00
20	<p><b>MELADO</b>  <b>Ingredientes:</b> 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.  <b>Embalagem:</b> Deve estar <b>intacta</b>, acondicionada em potes plásticos, resistentes, bem vedados de até 500g.  <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses</p>	Kg	1.000	R\$ 13,55	R\$ 13.550,00



	<p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  <b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III.  <b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>				
21	<p><b>PÃO CASEIRO FATIADO DE INHAME E LINHAÇA</b>  <b>Características técnicas:</b> Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, água, fermento biológico, linhaça (sendo 50% de grãos inteiros e 50% de grãos triturados), reforçador.  <b>Não deve apresentar casca nas duas extremidades.</b>          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).  <b>Embalagem:</b> Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.  <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 4 dias.  <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 1 dia.  <b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III.  <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	kg	1.500	R\$ 10,66	R\$ 15.990,00
22	<p><b>PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E ORÉGANO</b>  <b>Características técnicas:</b> 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.  <b>Não deve apresentar casca nas duas extremidades.</b>          Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão NÃO deverá apresentar</p>	kg	1.750	R\$ 10,27	R\$ 17.972,50

	<p>bolor, estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas).</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias.</p> <p>O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 4 dias.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 1 dia.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUA/SE</p>				
23	<p><b>PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL E LINHAÇA</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> 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.</p> <p><b>Não deve apresentar casca nas duas extremidades.</b></p> <p>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 fôrmas sujas).</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 4 dias.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 1 dia.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo II</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUA/SE</p>	kg	5.450	R\$ 9,76	R\$ 53.192,00
24	<p><b>PÃO MINI MASSINHA DOCE C/ FIBRAS</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Pão com massa</p>	kg	7.415	R\$ 10,09	R\$ 74.817,35

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 36 unidades de 30 a 35 gramas cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. Deverá estar bem vedado (selado/lacrado) e assegurar a integridade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 5 dias.</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 1 dia.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUA/SE</p>				
25	<p><b>QUEIJO MUSSARELA</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Produto refrigerado. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura.</p> <p><b>Embalagem:</b> 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 municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 2 meses.</p>	kg	8.470	R\$ 20,48	R\$ 173.465,60

	<p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>				
26	<p><b>SUCO DE MARACUJÁ</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> 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.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1000 ml do suco de maracujá.</p> <p><b>Rendimento:</b> 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água).</p> <p><b>Prazo de fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III</p> <p><b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	Litro	4.380	R\$ 13,79	R\$ 60.400,20
27	<p><b>SUCO DE UVA</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> 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.</p> <p>O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1000 ml do suco de uva.</p> <p><b>Rendimento:</b> 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água).</p> <p><b>Prazo de fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III</p> <p><b>Entrega:</b> Mensal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades</p>	Litro	15.500	R\$ 7,33	R\$ 113.615,00

	Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE				
28	<p><b>ABACAXI</b> De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	5.930	R\$ 2,28	R\$ 13.520,40
29	<p><b>ABACATE</b> De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o</p>	Kg	1.440	R\$ 2,65	R\$ 3.816,00

	Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.				
30	<p><b>ABÓBORA</b> Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	Kg	16.000	R\$ 1,65	R\$ 26.400,00
31	<p><b>ABOBRINHA</b> Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de</p>	Kg	8.945	R\$ 1,77	R\$ 15.832,65

	até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.				
32	<b>ACELGA</b> Deve apresentar folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado. <b>Características Gerais:</b> 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. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.	Kg	4.125	R\$ 1,65	R\$ 6.806,25
33	<b>AGRIÃO</b> Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. <b>Características Gerais:</b> 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	Kg	1.600	R\$ 3,13	R\$ 5.008,00

	externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.				
34	<b>AIPIM (MANDIOCA)</b> <b>Características gerais:</b> boa qualidade, 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. <b>Embalagem:</b> Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. <b>Rotulagem:</b> Conforme Anexo III <b>Data de fabricação:</b> Máximo de 15 dias. <b>Data de validade:</b> Mínimo de 5 meses. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.	Kg	6.625	R\$ 2,92	R\$ 19.345,00
35	<b>ALFACE</b> 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. <b>Características Gerais:</b> 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	Kg	4.300	R\$ 3,13	R\$ 13.459,00



	<p>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.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUA/SE.</p>				
36	<p><b>BANANA BRANCA</b></p> <p>De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p><b>Características Gerais:</b></p> <p>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. <b>Banana climatizada verde em processo de amadurecimento.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUA/SE.</p>	Kg	900	R\$ 2,17	R\$ 1.953,00
37	<p><b>BANANA NANICA OU CATURRA</b></p> <p>De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p><b>Características Gerais:</b></p> <p>Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho,</p>	Kg	42.000	R\$ 1,42	R\$ 59.640,00

	<p>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. <b>Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm).</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>				
38	<p><b>BATATA DOCE</b></p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	745	R\$ 1,92	R\$ 1.430,40
39	<p><b>BATATA INGLESA</b></p> <p>Escovada.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p>	Kg	20.000	R\$ 2,35	R\$ 47.000,00

	<p>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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>				
40	<p><b>BATATA SALSA</b></p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	780	R\$ 3,53	R\$ 2.753,40
41	<p><b>BERINJELA</b></p> <p>Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p>	Kg	4.375	R\$ 2,58	R\$ 11.287,50

	<p>Não estejam sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUA/SE.</p>				
42	<p><b>BETERRABA</b></p> <p>Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p><b>Características Gerais:</b></p> <p>Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUA/SE.</p>	Kg	12.400	R\$ 2,00	R\$ 24.800,00
43	<p><b>BRÓCOLIS</b></p> <p>Verdura de boa qualidade. Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos.</p> <p><b>Características Gerais:</b></p> <p>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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas,</p>	Kg	3.340	R\$ 3,73	R\$ 12.458,20

	separadas por maços. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.				
44	<p><b>CAQUI</b> De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	5.000	R\$ 3,12	R\$ 15.600,00
45	<p><b>CEBOLA</b> Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p>	Kg	17.000	R\$ 1,98	R\$ 33.660,00

	<b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.				
46	<p><b>CENOURA</b> Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	21.025	R\$ 2,00	R\$ 42.050,00
47	<p><b>CHUCHU</b> Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de</p>	Kg	14.340	R\$ 1,75	R\$ 25.095,00

	1kg – pequenas. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.				
48	<p><b>COUVE-FLOR</b> Limpa, sem folhas, peso médio por cabeça 1kg.</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	5.740	R\$ 3,15	R\$ 18.081,00
49	<p><b>COUVE MANTEIGA</b> As verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Em maços, acondicionados individualmente.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	2.970	R\$ 3,38	R\$ 10.038,60

50	<p><b>ESPINAFRE</b> Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Em maços, acondicionados individualmente</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	130	R\$ 3,38	R\$ 439,40
51	<p><b>GOIABA VERMELHA</b> De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da</p>	Kg	25.780	R\$ 3,57	R\$ 92.034,60



GUAE/SE.					
52	<p><b>INHAME</b></p> <p>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.</p> <p><b>Características Gerais:</b> Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	4.700	R\$ 3,30	R\$ 15.510,00
53	<p><b>KIWI</b></p> <p>De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da</p>	Kg	700	R\$ 4,50	R\$ 3.150,00

	Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.				
54	<p><b>LARANJA LIMA</b> De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	834	R\$ 2,43	R\$ 2.026,62
55	<p><b>LARANJA</b> Laranja pera, valência ou rubi. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o</p>	Kg	44.000	R\$ 1,75	R\$ 77.000,00

	Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.				
56	<p><b>LIMÃO</b> Variedade Comum ou Thaiti. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	5.460	R\$ 3,20	R\$ 17.472,00
57	<p><b>MAÇÃ</b> Variedade Golden, Gala, ou Fuji. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionados em</p>	Kg	70.000	R\$ 2,42	R\$ 169.400,00

	embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.				
58	<p><b>MAMÃO</b> De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	21.000	R\$ 2,70	R\$ 56.700,00
59	<p><b>MANGA</b> De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p>	Kg	1.440	R\$ 3,18	R\$ 4.579,20

	<p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>				
60	<p><b>MARACUJÁ</b></p> <p>De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p><b>Características Gerais</b></p> <p>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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	230	R\$ 4,35	R\$ 1.000,50
61	<p><b>MELÃO</b></p> <p>De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p><b>Características Gerais</b></p> <p>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.</p>	Kg	1.940	R\$ 2,87	R\$ 5.567,80

	<p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>				
62	<p><b>MELANCIA</b> De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p><b>Características Gerais</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	44.215	R\$ 1,48	R\$ 65.438,20
63	<p><b>MILHO VERDE (Espiga)</b> Fresco, sem as folhas externas. Deverá apresentar boa qualidade, suficientemente desenvolvido, coloração e tamanhos uniformes.</p> <p><b>Características Gerais:</b> 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</p>	Kg	240	R\$ 3,55	R\$ 852,00

	<p>externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>				
64	<p><b>OVOS DE GALINHA</b></p> <p>Ovos selecionados, de tamanho grande.</p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias.</p> <p>Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias. Deverá apresentar carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	Dúzia	16.000	R\$ 3,72	R\$ 59.520,00
65	<p><b>PEPINO</b></p> <p>Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p><b>Características Gerais:</b></p> <p>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.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade</p>	Kg	6.425	R\$ 1,67	R\$ 10.729,75

	<p>externa anormal, odor e sabor estranhos.  <b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas.  <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAÉ/SE</p>				
66	<p><b>PERA</b>  De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme  <b>Características Gerais</b>  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.  <b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.  <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAÉ/SE.</p>	Kg	4.125	R\$ 6,23	R\$ 25.698,75
67	<p><b>REPOLHO</b>  Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg.  <b>Características Gerais:</b>  Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria 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.  <b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de</p>	Kg	8.625	R\$ 1,47	R\$ 12.678,75



	1kg – pequenas. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE				
68	<b>REPOLHO ROXO</b> Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. <b>Características Gerais:</b> 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. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE	Kg	3.550	R\$ 2,13	R\$ 7.561,50
69	<b>RÚCULA</b> Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. <b>Características Gerais:</b> 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. <b>Embalagem:</b> Em maços, acondicionados individualmente. <b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da	Kg	1.100	R\$ 4,27	R\$ 4.697,00

GUAE/SE.					
70	<p><b>TANGERINA</b></p> <p>De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme</p> <p><b>Características Gerais</b></p> <p>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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE.</p>	Kg	10.000	R\$ 2,12	R\$ 21.200,00
71	<p><b>TOMATE</b></p> <p>Deve apresentar boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. <u>Tomate em início de maturação.</u></p> <p><b>Características Gerais:</b></p> <p>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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de</p>	Kg	37.570	R\$ 2,72	R\$ 102.190,40

	Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE				
72	<p><b>UVA</b></p> <p><b>Características Gerais:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE</p>	Kg	510	R\$ 5,18	R\$ 2.641,80
73	<p><b>VAGEM</b></p> <p>Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes.</p> <p><b>Características Gerais:</b></p> <p>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.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas.</p> <p><b>Entrega:</b> Semanal. <b>Local:</b> Em 179 Unidades Escolares, de acordo com o</p>	Kg	1.565	R\$ 3,69	R\$ 5.774,85



## Secretaria de Administração

	Anexo IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, Rua Marquês de Olinda, nº 2900, em acordo a solicitação da GUAE/SE				
<b>TOTAL GERAL</b>		<b>R\$ 3.104.653,77</b>			

**Valor total por extenso: Três milhões, cento e quatro mil, seiscentos e cinquenta e três reais e setenta e sete centavos.**

## CHAMADA PÚBLICA 090/2014

### ANEXO II - ANÁLISE LABORATORIAIS

ITEM	DESCRIÇÃO
1	<p><b>AÇÚCAR MASCAVO</b>  Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS  Resolução – RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Teor de sacarose Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
2	<p><b>CARNE BOVINA – BIFE DE COXÃO MOLE</b>  Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005  Portaria nº 019, de 07 de março 1997- INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium Sulfito</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
3	<p><b>CARNE BOVINA – ISCAS DE PATINHO</b>  Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA  Portaria nº 019, de 07 de março 1997- INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>• Coliformes a 45°C</li> <li>• Staphylococcus Aureus</li> <li>• Clostridium Sulfito</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
4	<p><b>CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO</b>  Referência:  Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS  Portaria nº 019, de 07 de março de 1997 INMETRO  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 Ministério da Agricultura  Instrução normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 – Ministério da  Agricultura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>• Coliformes a 45°C</li> <li>• Staphylococcus Aureus</li> <li>• Clostridium Sulfito</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
5	<p><b>CARNE SUÍNA – PERNIL</b></p> <p>Referência: Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000 MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 – MA Portaria nº 019, de 07 de março 1997- INMETRO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 45°C</li> <li>• <b>AValiação Externa</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
6	<p><b>CREME DE LEITE</b></p> <p>Referência: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus</li> <li>• <b>AValiação Externa</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
7	<p><b>DOCE DE FRUTA SABOR BANANA</b>  Referência: Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005  Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SENSORIAL: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> </ul> </li> <li>• FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</li> <li>• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica  Matéria Microscópica</li> <li>• MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C  Bacillus Cereus  Samonellas sp</li> <li>• AVALIAÇÃO EXTERNA <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> </li> <li>• TÉCNICO CULINÁRIO</li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
8	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b>  Referência: Instrução Normativa nº.52, DE 7/11/ 2011 MA  Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SENSORIAL: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> </ul> </li> <li>• FÍSICO-QUÍMICA: Umidade</li> <li>• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica  Matéria Microscópica</li> <li>• MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C  Bacillus Cereus  Samonellas sp</li> <li>• AVALIAÇÃO EXTERNA <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> </li> <li>• TÉCNICO CULINÁRIO</li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
9	<p><b>FLOCOS DE MILHO</b>  Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p>



Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS

- **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

10

**FARINHA DE TRIGO**

Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS  
**Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS**

- **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

11

**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**

Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS

- **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

12

### FEIJAO CARIOCA

Referência: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008 MA  
Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS

- **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

13

### FEIJÃO CARIOCA ORGÂNICO

Referência: Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008 MA  
Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS

- **SENSORIAL:**
- Aparência

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)</li> <li>• <b>AValiação EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
14	<p><b>FEIJAO PRETO</b> Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)</li> <li>• <b>AValiação EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
15	<p><b>FEIJÃO PRETO ORGÂNICO</b> Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
16	<p><b>IOGURTE SABOR COCO</b> Referência: Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005 MA Resolução nº 5, de 13 de novembro de 2000 MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 45°C</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
17	<p><b>IOGURTE SABOR MORANGO</b> Referência: Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005 MA Resolução nº 5, de 13 de novembro de 2000 MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp Coliformes a 45°C</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
18	<p><b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b>  Referência: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 MA  Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SENSORIAL:</b></li> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica  Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp  Coliformes a 45°C</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>
19	<p><b>MEL DE ABELHA</b>  Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS  Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000 MA  Portaria nº 6, de 25 de julho de 1985 MA  Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparência</li> <li>• Textura</li> <li>• Cor</li> <li>• Odor</li> <li>• Sabor</li> <li>• Consistência</li> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica  Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C  Salmonella sp</li> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> <li>• <b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></li> <li>• Facilidade de preparo</li> <li>• Rendimento</li> </ul>

20

### MELADO

Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

#### 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

21

### PÃO CAS. FAT. DE INHAME E LINHAÇA

Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS

Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 ANVISA/MS

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
Bolores 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

22

### PÃO CAS. FAT. INTEGRAL E ORÉGANO

Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 ANVISA/MS

- **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

23

### **PÃO CAS. FAT. INTEGRAL E LINHAÇA**

Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 ANVISA/MS

- **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

24

### **PÃO MINI MASSINHA DOCE C/ FIBRAS**

Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 ANVISA/MS

- **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

25

### QUEIJO MUSSARELA

Referência: Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997/MS

Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS

Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 - MA

Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 MA

- **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
- **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

### SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL OU CONCENTRADO

Referência: Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003 MA



Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS

**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

27

**SUCO DE UVA INTEGRAL OU CONCENTRADO**

Referência: Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS  
Instrução Normativa Nº 1, DE 07 DE JANEIRO DE 2000 MA

**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

34

**AIPI (MANDIOCA)**

**Referência:**

Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001  
Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, ANVISA/MS  
Resolução - RDC nº 175, de 08 de julho de 2003

**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

64

### OVOS

#### Referência:

[Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.](#)

Resolução nº- 35, de 17 de junho de 2009- ANVISA

Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990- MA

#### 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

Em relação aos itens referentes a hortifrutigranjeiros não é necessário enviar os critérios para análise de amostras, uma vez que não é solicitado entrega de amostras.

### CHAMADA PÚBLICA 090/2014

#### ANEXO III - ANÁLISE DE AMOSTRAS

1- O Proponente considerado habilitado para o certame pelo Grupo de Trabalho de Licitação deverá apresentar 02 (duas) 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 090/2014, no horário de 08:00 às 12:00 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 - Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário de AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

4 - 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, com exceção dos ovos.

5- As amostras deverão estar acompanhadas da Relação de Amostras Apresentadas pela Cooperativa/Associação em 3 (três) 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 da proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da Cooperativa/Associação.

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

**6.1- Caso o produto alimentício orgânico não apresente a certificação de produto orgânico (selo) impresso na embalagem, será automaticamente reprovado.**

7- Na embalagem dos produtos (amostra/entrega) deverá constar obrigatoriamente que os produtos são oriundos da agricultura familiar/ empreendedor familiar rural ou de suas organizações/assentamentos da reforma agrária/ comunidades tradicionais indígenas/ comunidades quilombolas, caso contrário, serão automaticamente reprovados.

8- 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 **ANEXO I**.

**9 - As amostras dos alimentos ficarão em poder do SANE/GAE até a homologação do processo, sendo que após este prazo será dado aos mesmos o destino que o referido setor julgar ideal.**



## Secretaria de Administração

### 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 Íntegra			
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 ( ) difícil ( ) 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

### CHAMADA PÚBLICA 090/2014

#### **ANEXO IV - 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 relacionadas no ANEXO IV e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar – sito à Rua Marquês de Olinda, n.º 2.900, Bairro Glória, CEP 89.216-100, entre 07:00 e 12:00), nos períodos e quantidades especificadas em cada produto conforme ANEXO I.
2. 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.
3. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada na data marcada e todas as unidades devem ter recebido neste dia ou, no máximo, até o dia seguinte. O horário para entrega nos CEI's e Escolas de período integral é das 07:00 às 17:00 horas. Nos CEIs e nas Escolas com funcionamento parcial, o horário para a entrega é das 7:30 às 11:30 e das 13:30 às 17hs.
4. Os gêneros alimentícios não-perecíveis (refrigerados ou congelados) deverão passar pela vigilância sanitária antes de serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GUAE.
5. Os gêneros alimentícios a serem entregues, serão vistoriados pela equipe de nutricionistas do SANE/GUAE, na Rua Marquês de Olinda nº 2.900, Glória 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.
  - 5.1 Se nesta etapa houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado em adequação a descrição do Edital, em até 72 horas.
  - 5.2 Se no ato da entrega na unidade escolar houver algum item em desacordo, o mesmo deverá ser repostado em adequação a descrição do Edital. O produto a ser repostado deverá passar novamente pela equipe de nutricionistas da Secretaria de Educação. A reposição do produto deverá ocorrer em 24 horas e de acordo com a característica do produto aprovado na etapa da análise de amostras.
6. A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante GUIA DE REQUISIÇÃO PARA ENTREGA, emitida pela SE/GUAE, que conterá 3 (três) 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.
7. No ato da entrega, o fornecedor deverá estar munido de balança para pesagem em todas as unidades escolares.
8. É de responsabilidade do Grupo Formal ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco, boné ou touca 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.
9. Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender às exigências das normas para o transporte.
  - 9.1 Os hortifrutigranjeiros deverão ser transportados em monoblocos vazados de polietileno, na cor branca, devidamente higienizados.
- 10 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.

10.1 Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, 02 (duas) amostras deste deverão ser encaminhadas, acompanhadas de justificativa de troca, da Ficha Técnica, Alvará Sanitário do Fabricante para análise da Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE com 10 dias de antecedência da data da entrega. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.

11. 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.

12. 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.

12.1 Os produtos orgânicos deverão apresentar obrigatoriamente a certificação de produto orgânico impresso na embalagem-rótulo.

12.2 Na embalagem dos produtos (amostra/entrega) deverá constar obrigatoriamente que os mesmos são oriundos da agricultura familiar/ empreendedor familiar rural ou de suas organizações/assentamentos da reforma agrária/ comunidades tradicionais indígenas/ comunidades quilombolas.

12.3. 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.

12.4. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

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

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

13. 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.



## Secretaria de Administração

---

*14. 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.*

### CHAMADA PÚBLICA 090/2014

#### ANEXO V - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS 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/nº	Pirabeiraba
4	ALIRE CARNEIRO (E.M. CEL.) (R)	Estr. Timbé, 1.335	Pirabeiraba/Área Rural
5	ALUIZIUS SEHNEM (E.M. PROF.) (U)	R: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
6	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT (E.M.)	Estr. D'Oeste, s/n	Rio Bonito/Área Rural
7	AMADOR AGUIAR (E.M.) (U)	R:Alvaro Maia, s/n	Ulysses Guimarães
8	ANA SOARES PAUL (E.M. PROFª) (R)	Estr. Dedo Grosso, 2.617	Área Rural/Vila Nova
9	ANABURGO (E.M.) (U)	Estr. Anaburgo, 1.747	Vila Nova
10	ANDRÉ IMMESTSBERGER(E.M.)	Estr. do Sul, Km 15	Área Rural - Vila Nova
11	ANITA GARIBALDI (E.M.) (U)	R: Independência, 965	Anita Garibaldi
12	ANNA MARIA HARGER (E.M. PROFª) (U)	R: Barbosa Rodrigues, 227	Guanabara
13	ARINOR VOGELSANGER (E.M. VER)	R: Rolando Gruske, s/nº	Vila Nova
14	ARTHUR DA COSTA E SILVA (E.M. PRES.) (U)	R: XV de Outubro, 4.648	Rio Bonito
15	AVELINO MARCANTE (E.M. PROF.) (U)	R: Guilherme Holz, 140	Bom Retiro
16	BALTASAR BUSCHLE (E.M. PREF.) (U)	R:Olga Trusz Sboinski, s/nº	Parque Guarani
17	BERNARDO TANK (E.M. PROF.) (U)	R: XV de Novembro, 8.574	Vila Nova
18	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (E.M. SEN.) (U)	R: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
19	CARLOS HEINS FUNKE (E.A.M.) (U)	Rodovia SC 301, KM 0	Dona Francisca
20	CARLOS (E.M. Pe.) (R)	Estr. Blumenau, 5.296	Área Rural/Vila nova
21	CASTELLO BRANCO (E.M. PRES.) (U)	R: São Miguel, 363	Boa Vista
22	CURT ALVINO MONICH (E.M. VER.) (U)	R: Harold Maul, 250	Aventureiro
23	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA(EM. PROF.)(U)	R: dos Miosótis, 72	Fátima
24	ELADIR SKIBINSKI (E.M. PROFª) (U)	R: José Gonçalves, 803 - Loc. Parque Jlle	Aventureiro
25	ELIZABETH VON DREIFUSS (E.M. PROFª) (U)	R: Minas Gerais, 5.876	Morro do Meio
26	EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT (E.M.) (U)	R: Emílio Hardt, s/n	Rio Bonito
27	EMÍLIO STOCK JR. (E.M. PREF.) (R)	Estr. do Salto II, 3.664	Área Rural/Vila Nova
28	ESTRADA BLUMENAU (E.M.) (R)	Estr. Blumenau, s/nº	Área Rural-Vila Nova
29	ESTRADA PALMEIRAS (E.M.) (R)	Estr. Palmeiras, 1.700	Área Rural - Rio Bonito
30	EUGÊNIO KLUG (E.M.) (R) - MILDAU	Estr. Mildau, 835	Dona Francisca
31	EVALDO KOEHLER (E.M.) (R)	Estr. Cubatão Raab	Pirabeiraba/Área Rural
32	FRCO.JOSÉ R. DE OLIVEIRA(CAICPROF.DESEM.)(U)	R: Agostinho dos Santos, s/n	Comasa
33	FRANCISCO RIEPER (E.M. PROF.) (R)	BR - SC 301, Km 14 - Estr. do Pico	D.Francisca/Área Rural
34	FRITZ BENKENDORF (E.M.) (R)	Estr. Caminho Curto, 1.697	Pirabeiraba/Área Rural
35	GERALDO WETZEL (E.M. PREF.) (U)	R: Passo Fundo, 315	Fátima
36	GERMANO LENSCHOW (E.M.) (R)	Estr. D. Francisca, km 21	Pirabeiraba/Área Rural
37	HANS DIETER SCHMIDT - (E.M. DR.) (U)	R: Carina, 95	Jardim Paraíso
38	EXTENSÃO DA E.M.DR.HANS D.SCHMIDT	E.B. Nagib Zattar	Jardim Paraíso
39	HANS MÜLLER (E.M. PASTOR) (U)	R: Pastor Hans Müller, 102	Glória
40	HERIBERTO HÜLSE (E.M. GOV.) (U)	R: Conselheiro Lafayette, 225	Boa Vista
41	HERMANN MÜLLER (E.M.) (R)	Estr. Palmeira	Área Rural/Rio Bonito
42	HILDA ANNA KRISCH (E.M. ENFERMEIRA) (U)	R: Selma Doering Bruhns, s/n	Jardim Iriú
43	HONÓRIO SALDO (E.M. PROF.) (R)	Estr. Quiriri, 3.467	APA/Quiriri./Pirab.
44	HUBERT HÜBENER (E.M. VER.) (R)	Estr. Alto Quiriri, 6.771	APA/Quiriri/Dist.Pirab.



45	ISABEL SILVEIRA MACHADO (E.M. PROFª) (U)	R: Dorothóvio Nascimento, 4.723	Área Rural/Cubatão
46	JAIME DE BARROS CÂMARA (E.M. DOM) (U)	R: João Ebert, 836	Comasa
47	JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA.JR. (E.M. PROF.)	R: João Costa Junior, 1.410	João Costa
48	JOÃO COSTA (E.M.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3900	João Costa
49	JOÃO DE OLIVEIRA (E.M.) (U)	R: Agulhas Negras, 1.587	Fátima
50	JOÃO MEERHOLZ (E.M. PROF.) (R)	Estr. do Sul - KM 18	Área Rural/Vila Nova
51	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (EM. PREF.) (U)	R: Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
52	JOSÉ ANTÔNIO NAVARRO LINS (E.M. DR.) (U)	R: Imbuia, 55	Comasa
53	JOSÉ DO PATROCÍNIO (E.M.) (R)	Estr. Timbé, s/n	Área Rural/Jard.Paraiso
54	JOSÉ MOTTA PIRES (E.M. PROF.) (U)	R: Parati, 590	Nova Brasília
55	JÚLIO MACHADO DA LUZ (E.M. PROF.) (U)	R: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
56	KARIN BARKEMEYER (E.M.PROFª) (U)	R: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
57	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (E.M. PROFª) (U)	R: Waldemiro J. Borges, 3.997	Ítinga
58	LAGOA BONITA (E.M.) (R)	Estr. Lagoa Dourada, BR/101 - Km 48	Santa Catarina/Área R.
59	LAURA ANDRADE (E.M. PROFª) (U)	R: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iriú
60	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (E.M. DEP.) (U)	R: Francisco Dunzer, 141	Boehmerwadt
61	LUIZ GOMES (E.M. PREF.) (U)	R: Ivone Carazzai,esq.R:Domingos Abilio Miranda	Adhemar Garcia
62	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI(E.M.PROFª)®	Estr. da Ilha, s/n	Jardim Sofia/Área Rural
63	MARIA REGINA LEAL (E.M. PROFª) (U)	R: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros
64	MARIANO COSTA (CAIC PROFº) (U)	Av. Alvino Hansen	Adhemar Garcia
65	MAX COLIN (E.M. PREF.) (U)	R: Pasteur, 1.079	Iriú
66	NILSON WILSON BENDER (E.M.PREF.) (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas	Paranaguamirim
67	NELSON DE MIRANDA COUTINHO (E.M. Dr.)	R:Francisco Vieira,s/nº	Jarivatuba
68	9 DE MARÇO (E.M.) (U)	Estr. Santa Catarina, 6.960 - Km7	Ítinga
69	ORESTES GUIMARÃES (E.M. PROF.) (U)	R: Boehmerwadt, 1.830	Boehmerwadt
70	OSWALDO CABRAL (E.M. PROF.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3.134	Petrópolis
71	OTTO RISTOW FILHO (E.M.) (R)	Estr. Pirabeiraba	Área Rural
72	PAUL HARRIS (E.M.) (U)	Catanduva	São Marcos
73	PAULINE PARUCKER (E.M.) (U)	R: Atilio Vinotti, s/n	Boehmerwadt
74	PEDRO I (E.M. DOM) (R)	BR - SC 301, KM - 48	D.Francisca/Área Rural
75	PEDRO IVO CAMPOS (E.M. GOV.) (U)	R: José Manoel de Souza, 70	Costa e Silva
76	REINALDO PEDRO DE FRANÇA (E.M. PROF.) (R)	Av. Beira Mar, s/nº	Loc.Morro do Amaral
77	RIBEIRÃO DO CUBATÃO (E.M.) (R)	Estr. Alvino Souza do Nascimento, s/n	Área Rural - Cubatão
78	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (E.M. PROFª) (U)	Av. Júpiter, 839	Jardim Paraíso
79	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (E.M. DR.) (U)	R: Alexandre Silva, s/nº	Morro do Meio
80	SADALLA AMIN GHANEM (E.M. Dr.) (U)	Av. Evangelista Justino Espíndola,125	Parque Guarani
81	SAUL SANT´ANNA DE OLIVEIRA DIAS (EM. PROF.)	R: Padre Roma, 800	Jarivatuba
82	SENHORINHA SOARES (E.M. PROFª) (R)	Estr. do Sul, 6.778	Área Rural/Vila Nova
83	7 DE SETEMBRO (E.M.) (R)	Estr. Bonita, 3.173	Área Rural/Rio Bonito
84	SYLVIO SNIČIKOVSKI (E.M. PROF.)	Avenida Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
85	VALENTE SIMIONI (E.M. Pe.) (U)	R: Coronel Camacho, 130	Iriú
86	VALENTIM JOÃO DA ROCHA (E.M.) (U)	R: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
87	VALESCA MAY ENGELMANN (E.M. PROFª) (R)	Estr. dos Morros	Área Rural/Vila Nova



## Secretaria de Administração

88	VIRGÍNIA SOARES (E.M. PROFª) (U)	R: Princesa Mafalda, 468	Floresta
89	WITTICH FREITAG (E.M. PROFº) (U)	Avenida Miguel Alves Castanha	Aventureiro
90	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (E.M. PROFª) (U)	R: das Cabeleireiras, 101	Costa e Sivila
<b>Nº</b>	<b>NOME DO CEI</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
91	ADHEMAR GARCIA CEI (U)	R: Alvino Hansen (Cohab A. Garcia)	Adhemar Garcia
92	ADOLFO ARTMANN CEI (U)	R: Caçapava, 95	Bom Retiro
93	ALEGRIA DE VIVER CEI (U)	R: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
94	ALZELIR TEREZINHA GONÇALVES PACHECO CEI (U)	R: Inambú, Esquina Rua Jaó	Costa e Silva
95	AMANDOS FINDER CEI (U)	Rua Augusto Schramm, s/nº	Jardim Iririu
96	ARTE E VIDA CEI (ex-Parque Joinville)	R: Willy Schosslund, c/Rua dos Peixes	Aventureiro
97	AVENTURAS DE CRIANÇA CEI(ex-Aventureiro)	R: Pica Pau, 993	Aventureiro
98	BEIJA-FLOR CEI (U)	Rua dos Bancários, 305	Petrópolis
99	BEM-ME-QUER (ex-CEI Jardim Paraíso)	R:Crater. Esq. Av. Júpiter	Jardim Paraíso
100	BOTÃOZINHO DE ROSA CEI (U)	R: Guanabara, 1.062	Guanabara
101	BRANCA DE NEVE CEI (U)	R: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
102	CACHINHOS DE OURO CEI (U)	R: Pastor Georg Bürger, 141	Pirabeiraba/Centro
103	CASTELLO BRANCO CEI (U)	R: Alvino Boldt, 245-COHAB	Aventureiro
104	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA CEI - (KM/4) - (U)	R: Santa Catarina, s/n	Profipo
105	CIRANDA CIRANDINHA CEI (U) (ex-Jd. Iririu)	R: Canoas, s/nº - esq. João Paulo I	Jardim Iririu
106	DOCE INFÂNCIA CEI (U) (ex-Nova Brasília)	R: Bom Retiro, s/nº	Nova Brasília
107	ELIANE KRÜGER CEI (U)	R:Adolfo da Veiga - esq. Afonso Moreira	Boehmerwaldt
108	ESPAÇO DA CRIANÇA(ex-Ulysses Guimaraes)	R: Adolpho Willi Júnior/Álvaro Maia	Adhemar Garcia
109	ESPAÇO ENCANTADO (ex-Bucarein II) CEI (U)	Av. Procópio Gomes, 749	Bucarein
110	ESPERANÇA CEI (U)	R: Vicente Celestino, 220	Comasa
111	ESPINHEIROS CEI (U)	R:Agostinho do Santos,s/nº-Caic Espinheiros	Comasa
112	ESTRELINHA BRILHANTE CEI (U)	R: Santa Isabel, 152	João Costa
113	FÁTIMA CEI (U)	R. Damásio Mathias de Oliveira,240	Jarivatuba
114	GIRASSOL CEI (U)	R: Vice Prefeito Luiz Carlos Garcia,1.035	Costa e Silva
115	CEI HERONDINA DA SILVA VIEIRA CEI (U)	R: Pedro Castro Breis, s/nº	Floresta
116	IRACI SCHMIDLIN CEI (U)	Rua: São Francisco do Sul,s/nº	Jarivatuba
117	CEI IRIRIU (U)	Rua: Tuiuti, 1.10	Iririú
118	ITAUM CEI (U)	R: Botafogo	Itaum
119	IVAN RODRIGUES CEI (U)	R: Xaxim, s/n	Iririú
120	JARDIM SOFIA CEI	Rua Cuba, 85	Jardim Sofia
121	JORGE LUIZ VANDERWEGEN CEI (U)	Rua: Abelino Abdon Ferreira	Itaum
122	JUAREZ MACHADO CEI (U) (ex-ITUSAIGO)	R: Armazém, em frente ao 263	Itaum
123	LÍRIO DO CAMPO CEI (U)	R: Fátima, 2.606	Fátima
124	LUIZA MARIA VEIGA CEI (ex-Guanabara)	R: Vidal Ramos, 41	Guanabara
125	MARILENE DOS PASSOS SANTOS CEI (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas	Paranaguamirim
126	MIRACI DERETI CEI (U)	R: Bento José Flores	Espinheiros
127	MIOSÓTIS CEI (U)	R:Miosótis, esquina c/rua Assunção	Fátima
128	MORRO DO MEIO CEI (U)	R: do Campo, s/nº	Morro do Meio
129	MUNDO AZUL CEI (U)	R: Caxambú do Sul, 85	São Marcos



## Secretaria de Administração

130	NAMIR ALFREDO ZATTAR CEI	r: São Januário, s/nº	Aventureiro
131	NOSSA SENHORA APARECIDA CEI (U)	R: Cidade de Moçoró, s/ nº	Profipo
132	ODORICO FORTUNATO CEI (U)	R:ConstâncioReisentainer, snº	Aventureiro
133	PÃO DE MEL CEI (ex-Jardim Edilene)	R. Alfredo Wersdoerfer, 357	Panaguamirim
134	PARAÍSO DA CRIANÇA CEI (U)	R: Júpiter , 903	Jardim Paraíso
135	PARQUE GUARANI CEI	Av.Evangelista Justino Espíndola	Parque Guarani
136	PEDACINHO DO CÉU CEI (U) (BAKITA)	Rua São Miguel,769	Boa Vista
137	PADRE CARLOS CEI (U)	R: Ministro Calógeras, 758	Centro
138	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS CEI (U)	R: Guanabara, s/n	Fátima
139	PEDRO PAULO HINGS COLIN	R: São Clemente, s/n	Itinga
140	PEQUENA SEREIRA CEI (U)	R: Kurt Alvino Monich, s/n	Costa e Silva
141	PETER PAN CEI (U)	R: Pastor Hans Müller, 138	Glória
142	PONTE SERRADA CEI (U)	R: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
143	RAIO DE SOL CEI (U)	R: João Miers-esq. Stª Edvirges, s/nº	Vila Nova
144	RAIO DE SOL II CEI (U)	R: Arlindo Pereira Machado, 225	Itaum
145	SEMENTINHA CEI (U)	R: Ricardo Karmann, 175	Iriú
146	SIGELFRID POFFO CEI (U)	R: Alvin Passolt, s/nº	Vila Nova
147	SONHO DE CRIANÇA CEI (U)	R: José Gomes de Freitas,260	Costa e Silva
148	ZÉ CARIOCA CEI (U)	R: Voluntários da Pátria, 110	Itaum
	<b>CEAPES</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
149	CEAPE COSTA E SILVA	R: Elsa Meinert, 820	Costa e Silva
150	CEAPE NORTE	Av. Jupter, 638	Jardim Paraíso
151	CEAPE SUL	R: Guanabara, 2.568	Fátima
152	CEAPE LESTE	R: Agostinho dos Santos	Comasa
153	CEAPE PIRABEIRABA	R: Alexandre Meyer, s/nº	Pirabeiraba/Centro
154	CEAPE ANITA GARIBALDI	R: Anita Garibaldi, 1.253	Anita Garibaldi
	<b>ENTIDADES FILANTRÓPICAS</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
155	COLÉGIO DA UNIVILLE	Campus Universitário, s/n	Bom Retiro
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 VOVÓ JULIANA	Rua dos Esportistas, 510	Itinga
159	CEI CRIANÇA FELIZ	Rua Rouxinol, nº 186	Aventureiro
160	ASSOC. M. MEU PEQUENO MUNDO	Avenida Alvino Hansen, nº 716	Adhemar Garcia
161	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Deputado Paulo Stuart Writh, 40	Jardim Sofia
162	CEI MISSÃO CRIANÇA CANELA	Rodovia 101, s/n, Km 25	Pirabeiraba
163	CEI CANTINHO FELIZ	Rua Francisco Alves, 174	Floresta
164	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
165	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso II
166	CEDI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
167	CEP MANOEL GERMANO MIRANDA	Rua Cerro Azul, nº 888	Nova Brasília
168	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
169	INST EDUC ESP PROFª LIA R A J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliari, 111	Boa Vista
170	CEDI RECRIARTE	Rua dos Remadores, 26	Itinga
171	CEDI VILA DA CRIANÇA	Rua Iriú, nº 2.615	Iriú
172	CEDI ANJINHO SAPECA	Rua Atilio Vinotti, 218	Escolinha
173	CEDI CANTINHO DA CRIANÇA	Rua Sagitarius, 94	Jardim Paraíso
174	CEDI PEQUENO PRÍNCIPE	Rua: Angelina, 547	Petrópolis
175	CEDI ROSA DE SARÃO	Rua: Santa Luzia, 679	Aventureiro
176	CEDI TIA ANA	Rua: Fernando Nunes Santana, 288	Jarivatuba



## Secretaria de Administração

177	CEDI NOSSO AMIGUINHO	Rua: Sapé, nº 64	Iriú
178	CEDI PROF CRISTINA THEISEN	Rua Águas de Chapecó, 263	Santa Catarina
179	CEDI MARIA BENTA	Rua Paulo Schoereder	Escolinha

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

### CHAMADA PÚBLICA 090/2014

#### ANEXO VI - MODELO DE CONTRATO

#### CONTRATO Nº XXX/2014 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 **xxxxxxxxxxx**, com sede à xxx xxx nº xx, Cidade/Estado, inscrita no CNPJ sob n.º xx.xxx.xxx/xxxx-xx, Sr. Responsável, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, (Cargo), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei nº 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 090/2014, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 - É objeto desta contratação a Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, 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 2014.**

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 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 2014.

**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 V 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
<b>TOTAL GERAL</b>							<b>xxx.xxx,xx</b>

### 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:

107/2014 00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00 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. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**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 da 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 FORNACEDOR, 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 CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

**13.1** - 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 QUARTA:**

**14.1** - 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.

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

**15.1** - 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;

**15.2** - 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 SEXTA:**

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

**16.2** - 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.

**16.3 –** 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.

**16.4 –** 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.

**16.5 –** 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.

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

**16.7 – 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 SÉTIMA:**

**17.1 -** 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.

### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

**18.1 -** O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 090/2014 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 NONA:**

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

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA:**

**20.1 -** 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 PRIMEIRA:**

**21.1 -** 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;





## Secretaria de Administração

- 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.

**21.2 -** 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 SEGUNDA:**

**22.1 -** 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 TERCEIRA:**

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

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

Joinville, xx de xxx de 2014.

**Município de Joinville**  
Roque Antônio Mattei  
Secretário da Educação

**Nome da Empresa**  
Responsável  
Cargo / Função



## Secretaria de Administração

### CHAMADA PÚBLICA 090/2014

#### ANEXO VII - MODELO DE PROJETO DE VENDA PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
Identificação da proposta de atendimento ao Edital/ Chamada Pública Nº. 090/2014					
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. Nº da Agência		11. Nº 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. Nº da Agência		5. Nº da Conta Corrente
II – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE/SC – Secretaria de Educação</b>			2. CNPJ <b>83.169.623/0001-10</b>		3. Município <b>Joinville</b>
4. Endereço <b>Rua Itajaí, 390 Centro CEP 89.201-090</b>			5. DDD/Fone <b>47 3431-3006</b>		
6. Nome do Representante e e-mail <b>Roque Antônio Mattei (Secretário de Educação)-educacao@joinville.sc.gov.br</b>				7. CPF <b>484.833.629-53</b>	
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



## Secretaria de Administração


### 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:



## Secretaria de Administração

### CHAMADA PÚBLICA Nº 090/2014

#### ANEXO VIII - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A

Secretaria de Administração

Item (ns)	Descrição/ Especificação (conforme Anexo I)	Und	Qtde	Valor unit. (R\$)	Valor total (R\$)
X			XXX	XXX	XXXX
				<b>TOTAL GERAL</b>	<b>xxxxxxx</b>

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



## Secretaria de Administração

CHAMADA PÚBLICA Nº 090/2014

### ANEXO IX - DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO

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

Com referência à Chamada Pública Nº 090/2014

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 **(xxxxxxxx)**, neste ato representada por seu (presidente), **(xxxxxxxxxxxx)**, 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 **(xxxxxxxx)**, 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**



## Secretaria de Administração

### CHAMADA PÚBLICA Nº 090/2014

#### ANEXO X - MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

#### 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/ Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
xxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		xxx	xxxxxx

\*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo



## Secretaria de Administração

CHAMADA PÚBLICA Nº 090/2014

### ANEXO XI - 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 **(xxxxxxxx)**, neste ato representada por seu (presidente), **(xxxxxxxxxxxx)**, 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 **(xxxxxxxx)**, 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**