

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 020/2026

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2026

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento dos alunos matriculados na rede de educação básica pública municipal, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Prazo para entrega dos envelopes: 06.02.2026 a 10.03.2026, das 12h00min às 17h00min, de segunda a sexta-feira, no Setor de Licitação.

Sessão Pública para abertura dos envelopes: 11.03.2026 às 14h00min.

Local da sessão pública: Rua Opemá, n. 610, Centro, Piraúba-MG, CEP: 36.170-000, Sala de Licitação (2º andar).

Demais prazos e datas relevantes conforme disposto no Edital.

Site para download do Edital:

<https://www.pirauba.mg.gov.br/licitacoes>

EDITAL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 020/2026
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2026

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atender à demanda da merenda escolar

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE PIRAÚBA-MG**, através do Departamento de Licitações e Contratos, inscrito no CNPJ sob o nº 18.554.147/0001-99, com sede na Rua Opemá, Nº610, centro, Piraúba-MG, torna público que realizará **CHAMAMENTO PÚBLICO**, com base na Lei Federal nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como nos termos do presente Edital e seus anexos.

I – DO OBJETO:

1.1. O objeto do **CHAMAMENTO PÚBLICO** em epígrafe é a **Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento dos alunos matriculados na rede de educação básica pública municipal, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**, conforme as condições e especificações técnicas estabelecidas neste Edital e seus anexos.

II – DA VIGÊNCIA:

2.1. O chamamento público terá vigência até 31 de dezembro de 2026.

III – DA PARTICIPAÇÃO NA CHAMADA PÚBLICA:

3.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE, desde que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

3.2. Para participação no certame, os interessados deverão apresentar a sua proposta de venda e documentos de habilitação, em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº1 e nº2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

AO MUNICÍPIO DE PIRAÚBA – MG
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2026
ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
NOME DA PROPONENTE
CPF OU CNPJ

AO MUNICÍPIO DE PIRAÚBA – MG
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2026
ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA
NOME DA PROPONENTE
CPF OU CNPJ

IV – DO PRAZO E LOCAL DE CREDENCIAMENTO:

4.1. O envelope contendo a documentação, nos termos exigidos no presente Edital, deverão ser entregues no Setor de Licitação do Município de Piraúba-MG, localizado à Rua Opemá, n. 610, Centro, Piraúba-MG, CEP: 36.170-000, das 12h00min às 17h00min, de segunda a sexta-feira.

4.2. O prazo para início e encerramento do credenciamento, observando-se o horário de atendimento disposto no item acima, é o que segue:

RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS:

Início: às 08h00min do dia 06.02.2026

Encerramento: às 17h00min do dia 10.03.2026.

4.3. Os interessados poderão solicitar credenciamento, a qualquer tempo entre as datas e horários estipulados no item 4.2., desde que cumpridos todos os requisitos e que esteja vigente o presente Edital.

V – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DO PROJETO DE VENDA:

5.1. Para fins de habilitação, deverá o interessado nos termos do item 3.2., comprovar os seguintes requisitos, sob pena de inabilitação:

5.1.1. FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

5.1.2. GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

5.1.3. GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VI - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

5.2. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo IV.

5.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

5.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP/CAF jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes, somente no caso de inexistência de outro fornecedor apto, poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 (dois) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

VI – DOS PROCEDIMENTOS:

6.1. A abertura dos envelopes dar-se-á em sessão pública no dia **11.03.2026 às 14h00min**, na Rua Opemá, n. 610, Centro, Piraúba-MG, CEP: 36.170-000.

6.2. A Comissão de Contratação, em até 15 (quinze) dias após o término do prazo para a apresentação de todos os documentos relacionados neste edital, procederá ao julgamento da habilitação dos interessados.

6.3. Após a análise, a CPL emitirá ata circunstanciada com o resultado que será divulgada no site <https://www.pirauba.mg.gov.br/licitacoes>.

VII – DA RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

7.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

7.2. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente, da Agência Nacional de vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). E especificações de acordo com os anexos dessa chamada pública.

7.2.1. É parte integrante dessa chamada pública o anexo com estimativa de consumo mensal, de fornecimento contínuo.

7.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros e produtos alimentícios industrializados da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural para a Secretaria Municipal de Educação do município de Piraúba, conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria.

7.4. As embalagens quando desmembradas deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, bem como se apresentar em boas condições de conservação e higiene; com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o

transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas.

7.5. A Secretaria de Educação reserva-se no direito, também de substituir ou incluir novos pontos de entrega, durante a vigência do contrato, de acordo com sua real necessidade.

7.6. O período de fornecimento dessa chamada pública dar-se-á de acordo com o cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

VIII DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS RECURSOS:

8.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de recebimento dos envelopes.

8.1.1. O pedido deverá conter de forma clara a exposição das razões, com a assinatura e identificação do interessado.

8.1.2. Os pedidos de impugnação ou esclarecimentos deverão ser encaminhados através do e-mail compras.pirauba@gmail.com, desde que contenha assinatura digital dos documentos, ou protocolizados presencialmente no Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Piraúba.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do interessado:

8.3.1. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados através do e-mail compras.pirauba@gmail.com, desde que contenha assinatura digital dos documentos, ou protocolizados presencialmente no Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Piraúba;

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida

até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Piraúba.

IX – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

9.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas, por escrito, ao Município de Piraúba- MG, Setor de Compras e Licitações, situado na Rua Opemá, nº 610, 2º andar, Centro, Piraúba-MG, ou endereço eletrônico compras.pirauba@gmail.com, no horário compreendido entre as 12h00min às 17h00min.

9.2. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente processo encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados no Município, setor de licitações.

9.3. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização de ato do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.

9.4. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar na documentação o seu endereço, e-mail e os números de fax e telefone.

9.5. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar.

9.6. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.7. Constituem anexos deste Edital, dele fazendo parte integrante:

- ✓ Anexo I – Termo de Referência;
- ✓ Anexo II – Estudo Técnico Preliminar (ETP);
- ✓ Anexo III – Minuta de Contrato;
- ✓ Anexo IV – Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar.

Piraúba -MG, 02 de fevereiro de 2026.

Claudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretaria Municipal de Educação

Controle prévio de legalidade, nos termos do art. 53, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, com base no parecer jurídico acostado nos autos. Visto:

Lucas da Silva Rodrigues Guedes
OAB/MG 237.795

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 020/2026

I – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento dos alunos matriculados na rede de educação básica pública municipal, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
0001	8278	ABACATE - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarelada. Os frutos devem parecer pesados em relação ao tamanho. Não devem apresentar umidade, dano por praga, defeito de casca grave, ferimento, podridão, nem queimado de sol. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O	KG	70	18,25	1.277,50

		produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0002	8223	ABACAXI - Espécie tipo pérola. Polpa amarelada. Produto de qualidade e íntegro. Tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, fermento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	300	10,90	3.270,00
0003	8244	ABOBORA MORANGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa,	KG	400	5,66	2.264,00

		cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0004	8247	ABOBRINHA ITALIANA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A	KG	180	8,33	1.499,40

		entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0005	8288	ALFACE LISA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	Cabeça	1200	5,75	6.900,00
0006	8307	ALHO GRAUDO COM CASCA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, fermento, passado ou mofado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em	KG	450	33,42	15.039,00

		condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0007	8281	BANANA PRATA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Poderá ser solicitada em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	5800	8,45	49.010,00
0008	8269	BATATA DOCE_ - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura	KG	250	6,19	1.547,50

		característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem manchas pretas, cortes, cicatrizes ou partes amolecidas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0009	8267	BATATA INGLESA_ - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (livre de brotos, podridão, esverdeamento, ferimentos, defeitos de polpa e danos por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente	KG	1900	9,73	18.487,00

		(polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0010	8270	BETERRABA_ - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, lavado, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (nem estar passado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	130	8,18	1.063,40
0011	8289	BROCOLIS_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O	UN	600	6,58	3.948,00

		produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0012	0348	Cebola Branca - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante. A haste deve estar bem seca e não ter brotos, fermento, podridão nem perda de catáfilo interno. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	1000	8,83	8.830,00
0013	0349	Cebolinha Verde - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes	Molho	1000	6,94	6.940,00

		comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0014	8271	CENOURA_ - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, fermento, deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser	KG	700	6,89	4.823,00

		realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0015	8272	CHUCHU_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado, deformação grave, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200	9,29	1.858,00
0016	0352	Couve Manteiga - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio	Molho	680	5,95	4.046,00

		para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0017	8221	ESPINAFRE_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescerentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	Molho	30	4,18	125,40
0018	574150625	FEIJAO VERMELHO SACO 30KG - Oriundo da Agricultura Familiar, safra corrente. Grãos inteiros, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, mofos e sujidades. Embalagem atóxica, transparente, resistente e contendo dados do produto: identificação, procedência, peso, datas de envase e vencimento. Saca com 30 quilos.	SC	74	311,30	23.036,20

0019	0355	Goiaba Vermelha - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme. Com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, danos por praga, defeito de casca grave, fermento e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	3300	8,24	27.192,00
0020	8273	INHAME_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente	KG	800	9,42	7.536,00

		(polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0021	0115	IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado.	Litro	800	10,97	8.776,00

		Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto				
0022	8229	IOGURTE DIET (sabores) - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo) e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Zero % de açúcar. Ideal para dietas com restrição de açúcares. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.	UN	50	6,62	331,00

		O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 140ml de peso líquido do produto				
0023	574150348	IOGURTE ZERO LACTOSE - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30% e enzima lactase. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica,	UN	50	9,57	478,50

		com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. . Embalagem com peso líquido de 140ml do produto.				
0024	8286	LARANJA PERA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia	KG	4000	5,81	23.240,00

		da colheita.				
0025	8224	LARANJA SERRA DAGUA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno-polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	100	9,76	976,00
0026	8310	LIMAO THAITI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (oleocelose, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar	KG	170	9,73	1.654,10

		caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0027	8226	MAMAO FORMOSO_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	300	9,12	2.736,00
0028	8285	MANDIOCA COM CASCA IN NATURA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura típicos do produto, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De	KG	1220	7,44	9.076,80

		cozimento rápido. Não deve estar aguada. Isento de sinais de mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0029	8279	MANGA PALMER - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (murcho, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	100	8,44	844,00

0030	1098	MANTEIGA_ - Composição: creme de leite e sal (cloreto de sódio). Produto de qualidade, com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Isento de sujidades, avarias, corpos estranhos e odor rançoso. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Transporte climatizado (caminhão refrigerado/ recipiente isotérmico) sob temperatura de refrigeração 4°C a 10°C. A data de entrega não poderá ser superior a 72h da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 500g de peso líquido do produto.	UN	250	15,05	3.762,50
0031	8305	MARACUJA AZEDO_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, deformação grave, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser	KG	800	15,63	12.504,00

		transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0032	8277	MELANCIA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, fermento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	2000	5,90	11.800,00
0033	8280	MEXERICA PONKAN_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma	KG	1500	8,09	12.135,00

		característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, dano por praga) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0034	8214	MILHO VERDE DESCASCADO_ - Milho-verde sem casca, com ponta inferior da espiga afilada e macia. Deve estar com cor, sabor, odor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (estar passado, com podridão ou dano por praga) e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária. Embalagem: saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). Data de entrega não superior a 3 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do	UN	150	9,56	1.434,00

		tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1kg de peso líquido do produto.				
0035	8316	OVOS CAPIRA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha caipira, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade, além do registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem contendo uma dúzia de ovos.	DZ	500	12,20	6.100,00
0036	8217	PEPINO_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Com tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e	KG	80	7,66	612,80

		transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0037	8274	PIMENTAO VERDE_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	220	9,31	2.048,20
0038	574150349	QUEIJO MUSSARELA - Produto de qualidade, de aspecto fresco, elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento	KG	70	52,02	3.641,40

		térmico equivalente), fermento lácteo, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio (sal). Deve apresentar textura firme e elástica, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, isento de mofo, bolores, trincas, manchas ou qualquer sinal de deterioração; ausência de sabor ácido ou rançoso. Produto isento de aditivos artificiais, corantes, espessantes ou conservadores químicos. Não serão aceitos queijos reconstituídos ou do tipo muçarela com ingredientes não convencionais (ex: amido, proteína de soro de leite, gordura vegetal). Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser pedaço, ralado ou fatiado.			
--	--	--	--	--	--

0039	8275	QUIABO_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	60	12,34	740,40
0040	8219	REPOLHO VERDE_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescendo, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimentos, danos por praga e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A	KG	100	7,12	712,00

		entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0041	8284	SALSA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	Molho	700	6,28	4.396,00
0042	8294	TAIOBA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições	Molho	20	6,79	135,80

		higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
0043	8306	TOMATE ITALIANO_ - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, virose, fermento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1800	9,36	16.848,00
0044	8222	VAGEM MANTEIGA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Devem ser lisas e firmes, de	KG	80	17,67	1.413,60

		cor verde brilhante; ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (manchas escuras, fermento, podridão, passado, murchos e fibrosos) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
VALOR TOTAL R\$					315.088,50	

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é até 31.12.2026, contados da assinatura do instrumento contratual, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

II – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba – 2026, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para o ano de 2027.

III – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos no tópico “Possíveis impactos ambientais” do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Indicação de marcas ou modelos:

4.2. Na presente contratação, considerando a natureza de gênero alimentício do objeto, não há necessidade de indicação de marcas, características específicas ou modelos.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço:

4.3. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da vedação de utilização de marcas ou produtos.

Da exigência de amostra

4.4. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da apresentação de amostra dos gêneros alimentícios.

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.6.1. Trata-se de contratação de baixa complexidade, não envolvendo dedicação exclusiva de mão de obra e o pagamento é condicionado às entregas dos alimentos.

V – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados da Autorização de Fornecimento, sob demanda da unidade, de forma parcelada

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço e horário:

APAE - 06:00H ÀS 10:00H Rua José Pereira Lobato, nº 460, Centro.

E.M. Dona Maria Duarte Braga - 06:00H ÀS 10:00H - Praça Lucy Gomes Caputo, nº 56, Centro.

E.M. Prof. José Pires de Lima - 06:00H ÀS 10:00H - Rua Tanguetá, nº 353, Centro

Centro Municipal de Educação Infantil Maria Ferreira Xavier - 06:00H ÀS 10:00H Rua Francisco Álvares de Oliveira, S/N, Piraubinha.

Creche Municipal Alzira Borges Ferreira - 06:00H ÀS 10:00H Rua Maria Aguiar, S/N, João Gonçalves da Neiva

E.M. Monsenhor Ibrahim Gomes Caputo - 12:30H ÀS 14:30H Avenida Progresso, nº 111, Piraubinha

5.4. O fornecedor deverá considerar alguns aspectos para garantir a qualidade, segurança e transparência na entrega do produto:

5.4.1. Os alimentícios deverão estar bem embalados e armazenados de forma adequada para manter a frescura e a higiene.

5.4.2. O fornecedor deverá ser responsável por garantir a qualidade físico-química e sanitária dos produtos até o local de entrega e deverá se comprometer e arcar com as despesas necessárias para a substituição do produto quando o mesmo não atender às especificações deste edital e às legislações sanitárias em vigor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega.

5.4.3. Durante o transporte, o veículo deverá conter, exclusivamente, alimentos, não sendo permitido transportar junto animais, substâncias tóxicas e saneantes;

5.4.4. Os grãos deverão ser inteiros, íntegros, limpos e sãos. Não deverão estar partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens, danificados, amassados, com parasitos e com sujidades;

6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1. Efetuar o pagamento no **prazo de até 30 (trinta) dias**, a contar da certificação de que os bens foram aceitos pelo Setor requisitante, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura contendo a descrição dos serviços, quantidades, preços unitários e o valor total, nota de entrega atestada e comprovante de recolhimento de multas aplicadas, se houver, e dos encargos sociais;
- 6.2. Realizar rigorosa conferência das características dos bens entregues somente atestando os documentos da despesa quando comprovada a entrega total, fiel e correta dos bens ou de parte da entrega a que se referirem.

7 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 7.1.1. Entregar o objeto fornecido no setor requisitante, no prazo estabelecido.
- 7.1.2. Proceder à realização dos serviços, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte e de carga e descarga, assinalando o destino e, quando for o caso, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência;
- 7.1.3. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou ao município, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da Licitante vencedora ou de quem em seu nome agir;
- 7.1.4. Pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes aos bens, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário.
- 7.1.5. Além das especificações do edital deverão ser observadas as prescrições a seguir:
- 7.1.6. Os serviços deverão ser fornecidos conforme especificação do material, acondicionados em embalagens que certifiquem sua procedência, espécie, composição, validade, fabricação, etc.

IX – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 315.088,50 (trezentos e quinze mil, oitenta e oito reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

X – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Piraúba - MG.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

3.3.90.30.00.2.05.00.12.361.0012.2.0036	Fornecimento de Merenda Escolar
---	---------------------------------

Piraúba-MG, 30 de janeiro de 2026.

Claudia Maria Loures de Paiva Demolinari

Secretaria Municipal de Educação

ANEXO II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

PROCESSO Nº 020|2026

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

1.1. Justifica-se a aquisição dos itens de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a complementação do cardápio da Merenda Escolar dos educandos das Escolas do Município, atendendo as necessidades nutricionais previstas pelo PNAE. Visando a promoção de uma alimentação saudável.

II – UNIDADE REQUISITANTE:

Setor Requirante (Unidade Setor Departamento):	Responsável
Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Cultura e Lazer	Claudia Maria Loures de Paiva Demolinari

III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

0001 8278 ABACATE - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarelada. Os frutos devem parecer pesados em relação ao tamanho. Não devem apresentar umidade, dano por praga, defeito de casca grave, ferimento, podridão, nem queimado de sol. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O

produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0002 8223 ABACAXI - Espécie tipo pérola. Polpa amarelada. Produto de qualidade e íntegro. Tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, fermento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0003 8244 ABOBORA MORANGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0004 8247 ABOBRINHA ITALIANA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0005 8288 ALFACE LISA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as

partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0006 8307 ALHO GRAUDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, fermento, passado ou mofado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0007 8281 BANANA PRATA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Poderá ser solicitada em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0008 8269 BATATA DOCE - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem manchas pretas, cortes, cicatrizes ou partes amolecidas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0009 8267 BATATA INGLESA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (livre de brotos, podridão, esverdeamento, ferimentos, defeitos de polpa e danos por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0010 8270 BETERRABA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, lavado, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (nem estar passado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0011 8289 BROCOLIS - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0012 0348 Cebola Branca - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante. A haste deve estar bem seca e não ter brotos, fermento, podridão nem perda de catáfilo interno. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e

higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0013 0349 Cebolinha Verde - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0014 8271 CENOURA - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, fermento, deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0015 8272 CHUCHU - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado, deformação grave, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0016 0352 Couve Manteiga - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico

próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0017 8221 ESPINAFRE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0018 0034 Feijão Vermelho SACO 30KG - Oriundo da Agricultura Familiar, safra corrente. Grãos inteiros, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, mofo e sujidades. Embalagem atóxica, transparente, resistente e contendo dados do produto: identificação, procedência, peso, datas de envase e vencimento. Saca com 30 quilos

0019 0355 Goiaba Vermelha - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme. Com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, danos por praga, defeito de casca grave, fermento e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0020 8273 INHAME - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0021 0115 IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para

beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto

0022 8229 IOGURTE DIET (sabores) - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo) e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Zero % de açúcar. Ideal para dietas com restrição de açúcares. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 140ml de peso líquido do produto

0023 574150348 IOGURTE ZERO LACTOSE - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto,

pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30% e enzima lactase. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. . Embalagem com peso líquido de 140ml do produto.

0024 8286 LARANJA PERA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0025 8224 LARANJA SERRA DAGUA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno-polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0026 8310 LIMAO THAITI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (oleocelose, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0027 8226 MAMAO FORMOSO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0028 8285 MANDIOCA COM CASCA IN NATURA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura típicos do produto, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De cozimento rápido. Não deve estar aguada. Isento de sinais de mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0029 8279 MANGA PALMER - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (murcho, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para

alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0030 1098 MANTEIGA - Composição: creme de leite e sal (cloreto de sódio). Produto de qualidade, com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Isento de sujidades, avarias, corpos estranhos e odor rançoso. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Transporte climatizado (caminhão refrigerado/ recipiente isotérmico) sob temperatura de refrigeração 4°C a 10°C. A data de entrega não poderá ser superior a 72h da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 500g de peso líquido do produto.

0031 8305 MARACUJA AZEDO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, deformação grave, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0032 8277 MELANCIA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, ferimento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0033 8280 MEXERICA PONKAN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie,

com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, dano por praga) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0034 8214 MILHO VERDE DESCASCADO - Milho-verde sem casca, com ponta inferior da espiga afilada e macia. Deve estar com cor, sabor, odor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (estar passado, com podridão ou dano por praga) e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária. Embalagem: saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). Data de entrega não superior a 3 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1kg de peso líquido do produto.

0035 8316 OVOS CAPIRA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha caipira, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade, além do registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem contendo uma dúzia de ovos.

0036 8217 PEPINO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Com tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico

próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0037 8274 PIMENTAO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0038 574150349 QUEIJO MUSSARELA - Produto de qualidade, de aspecto fresco, elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), fermento lácteo, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio (sal). Deve apresentar textura firme e elástica, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, isento de mofo, bolores, trincas, manchas ou qualquer sinal de deterioração; ausência de sabor ácido ou rançoso. Produto isento de aditivos artificiais, corantes, espessantes ou conservadores químicos. Não serão aceitos queijos reconstituídos ou do tipo muçarela com ingredientes não convencionais (ex: amido, proteína de soro de leite, gordura vegetal). Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser pedaço, ralado ou fatiado.

0039 8275 QUIABO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e

transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0040 8219 REPOLHO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescendo, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimentos, danos por praga e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0041 8284 SALSA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0042 8294 TAIoba - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0043 8306 TOMATE ITALIANO - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, virose, fermento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto deverá ser

transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

0044 8222 VAGEM MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Devem ser lisas e firmes, de cor verde brilhante; ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (manchas escuras, fermento, podridão, passado, murchos e fibrosos) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.

IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

4.1. Não identificamos outras alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição dos alimentos.

V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1. O fornecedor deverá considerar alguns aspectos para garantir a qualidade, segurança e transparência na entrega do produto:

5.1.1. Os alimentícios deverão estar bem embalados e armazenados de forma adequada para manter a frescura e a higiene.

5.1.2. O fornecedor deverá ser responsável por garantir a qualidade físico-química e sanitária dos produtos até o local de entrega e deverá se comprometer e arcar com as despesas necessárias para a substituição do produto quando o mesmo não atender às especificações deste edital e às legislações sanitárias em vigor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega.

5.1.3. Durante o transporte, o veículo deverá conter, exclusivamente, alimentos, não sendo permitido transportar junto animais, substâncias tóxicas e saneantes;

5.1.4. Os grãos deverão ser inteiros, íntegros, limpos e sãos. Não deverão estar partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens, danificados, amassados, com parasitos e com sujidades;

VI – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

6.1. Conforme levantamento da área técnica, a demanda da UNIDADE REQUISITANTE tem a seguinte característica:

ITEM	CÓD.	DESCRIÇÃO	UN.	QUANTIDADE UTILIZADA EM 2024	QUANTIDADE UTILIZADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
0001	8278	ABACATE - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarelada. Os frutos devem parecer pesados em relação ao tamanho. Não devem apresentar umidade, dano por praga, defeito de casca grave, ferimento, podridão, nem queimado de sol. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade,	KG	30	30	70	Quantitativo aumentado para oferta do item durante período de safra. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.

		sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0002	8223	ABACAXI - Espécie tipo pérola. Tipo 10 (peso médio 1,2 a 1,5kg). Polpa amarelada. Produto de qualidade e íntegro. Tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor, aroma, textura e sabor	UN	-	-	300	Quantitativo para teste para introdução do item no cardápio escolar.

		característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, fermento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				
--	--	---	--	--	--	--

0003	8244	ABOBORA MORANGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico	KG	450	230	400	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
------	------	---	----	-----	-----	-----	---

		e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0004	8247	ABOBRINHA ITALIANA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica	KG	350	170	180	Quantitativo ajustado para oferta anual do item, contemplado em cardápio escolar para todas as unidades escolares.

		vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0005	8288	ALFACE LISA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em	Cabeça	1.300	700	1200	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da

		condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					agricultura familiar.
0006	8307	ALHO BRANCO GRAUDO COM CASCA - Produto íntegro, de qualidade, aspecto fresco e grande: geralmente com diâmetro acima de 70mm (Classe 7). Cabeça: 4 a 6 cabeças pesando mais que 300g, sendo cada dente de 8 a 10g. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal	KG	1.350	100	450	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-

		de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, fermento, passado ou mofado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).					sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
0007	8281	BANANA PRATA - Produto	KG	6.200	2.000	5800	Quantitativo aumentado para

	de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Poderá ser solicitada em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, ferimento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica					oferta semanal anual do item conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
--	--	--	--	--	--	--

		vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0008	8269	BATATA DOCE - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem manchas pretas, cortes, cicatrizes ou partes amolecidas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições	KG	-	200	250	Quantitativo ajustado para oferta anual do item, contemplado em cardápio escolar para todas as unidades escolares.

		higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0009	8267	BATATA INGLESA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e	KG	3.000	500	1900	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-

		transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (livre de brotos, podridão, esverdeamento, ferimentos, defeitos de polpa e danos por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
0010	8270	BETERRABA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, lavado, com casca lisa, firme (sem lesões de origem	KG	200	100	130	Quantitativo ajustado para oferta anual do item, contemplado em cardápio escolar

		física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (nem estar passado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada				para todas as unidades escolares.
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------

		preferencialmente no dia da colheita.					
0011	8289	BROCOLIS - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio	UN	600	200	600	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.

		para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0012	0348	Cebola Branca - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante. A haste deve estar bem seca e não ter brotos, ferimento, podridão nem perda de catáfilo interno. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias	KG	1.300	800	1000	Quantitativo ajustado para oferta anual do item, contemplado em cardápio escolar para todas as unidades escolares.

		adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).					
0013	0349	Cebolinha Verde - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-	Molho	1.300	800	1000	Quantitativo ajustado para oferta anual do item, contemplado em cardápio escolar para todas as unidades escolares.

		sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0014	8271	CENOURA - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de	KG	1.300	500	700	Quantitativo ajustado para oferta anual do item, contemplado em cardápio escolar para todas as unidades escolares.

		umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, ferimento, deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0015	8272	CHUCHU - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis	KG	200	150	200	Quantitativo ajustado para oferta anual do item, contemplado em cardápio escolar para todas as unidades escolares.

		aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado, deformação grave, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0016	0352	Couve Manteiga - Molho Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes,		850	500	680	Quantitativo ajustado para oferta anual do item, contemplado em

		turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				cardápio escolar para todas as unidades escolares.
--	--	--	--	--	--	--

0017	8221	ESPINAFRE - Molho Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipr	-	-	30	Quantitativo para teste para introdução do item no cardápio escolar.
------	------	---	---	---	----	--

		opileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0018	0034	FEIJAO VERMELHO SACO 30KG - Oriundo da Agricultura Familiar, safra corrente. Grãos inteiros, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, mofos e sujidades. Embalagem atóxica, transparente, resistente e contendo dados do produto: identificação, procedência, peso, datas de envase e vencimento. Saca com 30 quilos	SACO	5.000 KG	2.500 KG	74 SACOS	Quantitativo ajustado para oferta anual do item, contemplado em cardápio escolar para todas as unidades escolares.
0019	0355	Goiaba Vermelha - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme. Com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a	KG	4.500	2.500	3.300	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente

		manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, danos por praga, defeito de casca grave, fermento e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
0020	8273	INHAME - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com	KG	850	500	800	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares.

		todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
0021	0115	IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante	Litro	5.000	1.200	800	Quantitativo reduzido visando

	da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa)				oferta anual do item em datas comemorativas e considerando oferta de doces no máximo 1 x ao mês. (RDC N°06 de 08 de maio de 2020)
--	---	--	--	--	---

	ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à					
--	--	--	--	--	--	--

		metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto					
0022	8229	IOGURTE DIET (sabores) - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo) e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Zero % de açúcar. Ideal para dietas com restrição de açúcares. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O	UN	-	-	50	Quantitativo solicitado disponível para atendimento de população com necessidades alimentares especiais. (Lei Nº 12.982/2014e Lei Nº 11.947/2009)

	produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-					
--	---	--	--	--	--	--

		sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 140ml de peso líquido do produto					
0023	57415 0348	IOGURTE ZERO LACTOSE - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e	UN	-	-	50	Quantitativo solicitado disponível para atendimento de população com necessidades alimentares especiais. (Lei Nº 12.982/2014e Lei Nº 11.947/2009)

		fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30% e enzima lactase. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e				
--	--	---	--	--	--	--

		recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. . Embalagem com peso líquido de 140ml do produto.					
0024	8286	LARANJA PERA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor,	KG	6.200	2.000	4.000	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares.

	aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A				Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
--	--	--	--	--	--

		entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0025	8224	LARANJA SERRA D'ÁGUA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias	KG	-	-	100	Quantitativo para teste para introdução do item no cardápio escolar.

		adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno-polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0026	8310	LIMAO THAITI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (oleocelose, podridão, imaturo,	KG	300	150	170	Quantitativo ajustado para oferta anual do item, contemplado em cardápio escolar para todas as unidades escolares.

		seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0027	8226	MAMAO FORMOSO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis	KG	250	180	300	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às

		aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
0028	8285	MANDIOCA COM CASCA IN NATURA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma,	KG	1.600	500	1.220	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio

		sabor e textura típicos do produto, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De cozimento rápido. Não deve estar aguada. Isento de sinais de mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.				escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
--	--	---	--	--	--	---

0029	8279	MANGA PALMER - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (murcho, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja	KG	250	150	100	Quantitativo reduzido conforme disponibilidade de oferta do item em decorrência de sazonalidade.
------	------	---	----	-----	-----	-----	--

		solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0030	1098	MANTEIGA - Composição: creme de leite e sal (cloreto de sódio). Produto de qualidade, com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Isento de sujidades, avarias, corpos estranhos e odor rançoso. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária	UN	-	-	250	Quantitativo para teste para introdução do item no cardápio escolar.

		(SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Transporte climatizado (caminhão refrigerado/ recipiente isotérmico) sob temperatura de refrigeração 4°C a 10°C. A data de entrega não poderá ser superior a 72h da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 500g de peso líquido do produto.					
0031	8305	MARACUJA AZEDO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido,	KG	900	450	800	Quantitativo aumentado para oferta do item em cardápios de

	maduro; com casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, deformação grave, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada					programações festivas. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
--	--	--	--	--	--	---

		preferencialmente no dia da colheita.					
0032	8277	MELANCIA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, fermento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja	KG	Constava 3200kg – Contemplados = Marcelo Marques do Amaral/ Flávia Modesto de Castro Amaral	-	2000	Quantitativo ajustado para oferta do item durante período de safra, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.

		solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0033	8280	MEXERICA PONKAN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado,	KG	1.500	1.000	1500	Quantitativo aumentado para oferta do item durante período de safra, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da

		ferimento, dano por praga) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					agricultura familiar.
0034	8214	MILHO VERDE DESCASCADO - Milho-verde sem casca, com ponta inferior da espiga afilada e macia. Deve estar com cor, sabor, odor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a	UN	600	300	150	Quantitativo ajustado para oferta durante o período de safra do item em cumprimento de cardápio para eventos temáticos (festejos juninos e julinos).

		manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (estar passado, com podridão ou dano por praga) e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária. Embalagem: saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). Data de entrega não superior a 3 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1kg de peso líquido do produto.					
0035	8316	OVOS CAPIRA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha caipira, com superfície lisa e	DZ	- constava 800dz – ficou frustrado	-	500	Expectativa de aquisição de item da agricultura familiar em detrimento da aquisição de ovos

	limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade, além do registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. Data de entrega não superior a 5 dias da data de					brancos do mercado. Visa-se um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias.
--	---	--	--	--	--	--

		fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem contendo uma dúzia de ovos.					
0036	8217	PEPINO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Com tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de	KG	80	40	80	Quantitativo aumentado para oferta do item durante período de safra.

		madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0037	8274	PIMENTAO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos	KG	300	150	220	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente

		estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					do gênero proveniente da agricultura familiar.
0038	57415 0349	QUEIJO MUSSARELA - Produto de qualidade, de aspecto fresco, elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), fermento lácteo, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e	KG	-	-	70	Quantitativo para teste para introdução do item no cardápio escolar.

		cloreto de sódio (sal). Deve apresentar textura firme e elástica, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, isento de mofo, bolores, trincas, manchas ou qualquer sinal de deterioração; ausência de sabor ácido ou rançoso. Produto isento de aditivos artificiais, corantes, espessantes ou conservadores químicos. Não serão aceitos queijos reconstituídos ou do tipo muçarela com ingredientes não convencionais (ex: amido, proteína de soro de leite, gordura vegetal). Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo				
--	--	---	--	--	--	--

	alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser pedaço, ralado ou					
--	--	--	--	--	--	--

		fatiado.					
0039	8275	QUIABO - KG Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser		100	60	60	Quantitativo preservado para oferta do item durante período de safra, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.

		realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0040	8219	REPOLHO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescentes, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimentos, danos por praga e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio	KG	-	-	100	Expectativa de aquisição de item da agricultura familiar em detrimento do mercado. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias.

		para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0041	8284	SALSA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições	Molho	1.200	400	700	Quantitativo aumentado para oferta semanal anual do item, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.

		higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0042	8294	TAIOBA - Molho Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade,		-	-	20	Quantitativo para teste para introdução do item no cardápio escolar.

		sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
0043	8306	TOMATE ITALIANO - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura	KG	2.000	500	1800	Quantitativo aumentado para oferta do item durante período de safra, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e

	e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, virose, ferimento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada					nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.
--	---	--	--	--	--	---

		preferencialmente no dia da colheita.					
0044	8222	VAGEM MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Devem ser lisas e firmes, de cor verde brilhante; ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (manchas escuras, fermento, podridão, passado, murchos e fibrosos) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos,	KG	100	50	80	Quantitativo aumentado para oferta do item durante período de safra, conforme cardápio escolar, em todas as unidades escolares. Visando um item fresco e nutricionalmente mais saudável, frente às propriedades nutricionais e higiênico-sanitárias, objetiva-se o consumo predominantemente do gênero proveniente da agricultura familiar.

		resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
--	--	---	--	--	--	--	--

VII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

7.1. O valor estimado preliminar da contratação é de R\$ 320.000,00 (trezentos e vinte mil reais).

VIII – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

8.1. A entrega deverá ser parcelada, conforme demanda e capacidade de armazenamento da instituição.

8.2. A aquisição será dividida em itens, observando-se o princípio do parcelamento, com vistas a ampliar a competição e evitar a concentração de mercado.

IX – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

9.1. Não foram encontradas nos registros existentes outras contratações vigentes do mesmo objeto no âmbito do MUNICÍPIO DE PIRAÚBA -MG.

X – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

10.1. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba-2026, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para o ano de 2027.

XI – BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:

11.1. A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para a complementação do cardápio da merenda escolar nas escolas do município representa uma estratégia essencial para garantir a qualidade nutricional das refeições oferecidas aos educandos. Essa iniciativa está em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece a necessidade de uma alimentação saudável e adequada, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.

Ao priorizar alimentos provenientes da agricultura familiar, assegura-se a oferta de produtos frescos e nutritivos, promovendo uma dieta equilibrada e diversificada. Isso impacta positivamente na saúde dos alunos, reduzindo o consumo de alimentos ultra processados e garantindo a ingestão de vitaminas, minerais e outros nutrientes fundamentais para o aprendizado e bem-estar.

Além dos benefícios nutricionais, essa política fortalece a economia local, gerando renda para pequenos produtores e incentivando a agricultura sustentável. A compra direta de agricultores familiares reduz a dependência de grandes fornecedores e promove a valorização da produção regional, criando um ciclo virtuoso de desenvolvimento socioeconômico.

Do ponto de vista ambiental, a aquisição de alimentos da agricultura familiar também se destaca por reduzir a pegada de carbono, uma vez que diminui a necessidade de transporte de longa distância. Muitos desses produtores adotam práticas agroecológicas, minimizando o uso de agrotóxicos e preservando os recursos naturais.

Dessa forma, investir na aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para a merenda escolar não apenas assegura o cumprimento das exigências nutricionais do PNAE, mas também fortalece a economia local, promove a sustentabilidade ambiental e melhora significativamente a qualidade da alimentação dos estudantes, impactando positivamente seu desenvolvimento e rendimento escolar.

XII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

12.1. Não haverá providências ou adequações previamente necessárias para a aquisição do objeto.

XIII – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

13.1. A fornecedora deverá pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental, em especial aos artigos 4º, 5º e 6º da Instrução Normativa N.º 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e a Resolução 307, de 05 de julho de 2002, do CONAMA.

13.2. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela Contratada:

a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água.

- b) Os materiais empregados pela Contratada deverão atender à melhor relação entre custos e benefícios, considerando-se os impactos ambientais, positivos e negativos, associados ao produto.
- c) A qualquer tempo a Contratante poderá solicitar à Contratada a apresentação de relação com as marcas e fabricantes dos produtos e materiais utilizados, podendo vir a solicitar a substituição de quaisquer itens por outros, com a mesma finalidade, considerados mais adequados do ponto de vista dos impactos ambientais.

XIV – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

14.1. Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação, tendo em vista na capacidade da solução apresentada alcançar, da melhor forma possível, os interesses público e institucional.

XIV – RESPONSÁVEIS:

Chayze de Souza Cunha e Claudia Maria Loures de Paiva Demolinari | 611

Piraúba - MG, 12 de janeiro de 2026

Chayze de Souza Cunha
Nutricionista

ANEXO III – MINUTA DE TERMO DE CREDENCIAMENTO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 020/2026
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2026

TERMO DE CREDENCIAMENTO
ADMINISTRATIVO Nº/...., QUE FAZEM
ENTRE SI O MUNICÍPIO DE PIRAÚBA-MG E
A EMPRESA.....

O **MUNICÍPIO DE PIRAÚBA**, com sede na Rua Opemá, nº 610, Centro, Piraúba-MG, CEP: 36.170-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 18.554.147/0001-99, neste ato representado (a) pelo (a) (**cargo e nome**), nomeado (a) pela Portaria nº de de de 202..., portador da matrícula funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos,* tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº e em observância às disposições da Lei Federal nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como nos termos do presente Edital e seus anexos, independente de transcrição, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA:

O objeto da **CHAMAMENTO PÚBLICO** para **Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento dos alunos matriculados na rede de educação básica pública municipal, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**, de acordo com a Chamada Pública nº 001/2026, o qual integra o presente contrato, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA

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

Nº Item	Cód.	Descrição	Und.	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.

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

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar 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 QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

XX

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

a. O prazo para pagamento é de até 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

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

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá: a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c. fiscalizar a execução do contrato;

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

A gestão do presente contrato caberá ao servidor XXXXXXXXXXXX, matrícula n.º XXXX, a que compete coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos, entre outros.

A fiscalização do presente contrato caberá ao servidor XXXXXXXX, matrícula n.º XXXX, a quem compete o acompanhamento do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados, aferir a quantidade, a qualidade, o tempo e o modo da prestação ou da execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no instrumento de contratação, para fins de pagamento, conforme o resultado pretendido pela administração, o acompanhamento dos aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas e a providências tempestivas nas hipóteses de inadimplemento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até o dia 31 de dezembro de 2026.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:

Fica eleito o foro da Comarca de Guarani, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes do presente Contrato, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

E, por haverem assim pactuado e estarem de inteiro e comum acordo, as partes assinam o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente a 2 (duas) testemunhas.

Piraúba - MG, __de____ de ____.

GESTOR DO CONTRATO:

Representante

Cargo

MUNICÍPIO DE PIRAÚBA

CONTRATADO:

Representante

Cargo

NOME DA EMPRESA/PESSOA FÍSICA

TESTEMUNHAS:

1) NOME COMPLETO:

CPF:

ASSINATURA:

2) NOME COMPLETO:

CPF:

ASSINATURA:

ANEXO IV

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

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 020/2026

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2026

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE				
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
GRUPO FORMAL				
1. Nome do Proponente		2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF		
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco		10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF		
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC				
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF
4. Endereço				5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS

1.Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1. Unitário	4.2.Total	
1						
2						
3						
4						
5						
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:			Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
6					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município	
4. Endereço			5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor

					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				Total do projeto	

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
				Total do projeto:	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

10		
11		
12		

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026						
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR						
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL						
1. Nome do Proponente			2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP		
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)		
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
Produto		Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
Nome			CNPJ		Município	

Endereço		Fone	
Nome do Representante Legal		CPF:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.			
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF	