‘

TERMO DE REFERENCIA
PROCESSO DE CHAMADA PUBLICA
AGRICULTURA FAMILIAR/ ANEXO I

1. OBJETO:

O presente termo tem por objeto a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO LETIVO DE 2021, para compor os Cardápios da Alimentação Escolar em conformidade com a Resolução FNDE/PNAE nº 26/2013 para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) do Município de Curuçá.

2. JUSTIFICATIVA

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar. A conexão entre a agricultura familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pelo PNAE, em especial no que tange: ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar. A compra institucional da agricultura familiar é, assim, parte de um processo que reconhece a necessidade de se pensar em uma forma de produção de alimentos que atenda às demandas nutricionais da população e garanta a evolução social e econômica dos agricultores familiares, a partir de formas alternativas de produção e comercialização de alimentos. A compra da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela **Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015)**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

3. VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato a ser firmado será de 12 (dose) Meses, com início a partir da data da sua assinatura, podendo, a critério das partes, ter a sua duração prorrogada, nos termos do art. 57, II, da Lei Federal nº 8.666/1993, ressalvados os limites legais para aditivo ao contrato.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

4.1 - As especificações dos itens e quantidades dos produtos constam no **ANEXO I** deste Termo.

4.2 - O quantitativo solicitado é conforme o censo escolar do número de alunos por modalidade de ensino e escolas que são atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar do Município que

constam no **ANEXO I** deste Termo.

4.3 - Os produtos deverão ser entregues no Almoxarifado Central DO DEPARTATEMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE) do Município de Curuçá, localizado na Rua: Paes de Carvalho, s/n, Bairro: Rodoviária, 68.750-000, Curuçá/PA, em dias uteis previamente informados pelo Departamento de Alimentação Escolar. Conforme a tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, Os hortifrutigranjeiros deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto;

4.4 - No ato da entrega dos gêneros alimentícios, os produtos serão analisados.

Se são de boa qualidade e se estão de acordo com as especificações descritas neste termo de referência.

4.5 - Caso os produtos não estejam em perfeitas condições de consumo, serão.

Devolvidos no ato da entrega e a contratada deverá, no prazo máximo de 06 (seis) horas, contados da comunicação da rejeição, substituí-los.

4.6 - As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho.

médio padronizado.

4.7 - As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação.

Adequado para consumo.

4.8 - As folhas deverão se apresentar intactas e firmes e deverão estar:

I - isentas de substâncias terrosas;

II - sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

III - sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens.

IV - sem umidade externa anormal;

V - isentas de odor e sabor estranhos;

VI - isentas de enfermidades;

VII - não danificadas por lesões que afetam a sua aparência e utilização.

4.9 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas.

5. AMOSTRA DOS PRODUTOS

5.1 - O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar após a fase de habilitação deverão entregar em até 02 (dois) dias úteis, no Departamento de Alimentação Escolar, a documentação técnica, acompanhada de 1 (uma) amostra original do produto, devidamente identificadas (nome da cooperativa, endereço, fone), em embalagem primária e rótulos correspondentes aqueles a serem fornecidos.

5.2 - Durante toda a vigência do contrato, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise-microscópica, físico – química, microbiológica e de resíduos químicos (pesticidas, antibióticos) – Limites Máximos de Resíduos. Caso os alimentos estejam fora de especificações deste Termo de Referência ou da legislação pertinente, a entrega deverá ser cancelada, podendo o fornecedor ter seu contrato rescindido.

5.3. A análise ficará a cargo da Vigilância Sanitária Municipal juntamente com o apoio do profissional

Nutricionista responsável técnico, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado;

5.4 – As amostras deverão ser identificadas com o número do Edital, o nome do fornecedor (grupo formal ou informal e a especificação do produto).

5.5. Na apresentação das amostras deverá ser apresentada junto com os produtos a documentação comprobatória de Serviço de inspeção Sanitária, bem como registro de produtos junto ao MAPA; conforme for o caso;

5.6. Os produtos alimentícios devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela (o): ANVISA/Ministério da Saúde; ou SUASA/MAPA; ou ANVISA locais e/ou Estaduais.

5.7 - As amostras serão submetidas às seguintes análises:

- ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL): serão verificadas as características de cor, odor e textura (aparência) do alimento;
- ROTULAGEM: de acordo as legislações da ANVISA/Ministério da Saúde; ou SUASA/MAPA; ou ANVISA locais e/ou Estaduais;
- EMBALAGEM: a gramatura e material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do item cotado.

5.8 - O resultado da análise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1 – O Departamento de Alimentação escolar , juntamente com o Fiscal do Contrato, FRANCISCO REGIS MARTINS DE OLIVEIRA, serão responsáveis pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

6.2 - A Nutricionistas responsável técnica da SEMED e seu quadro técnico de nutricionista, realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

6.3 - A aceitação estará condicionada à devida fiscalização da nutricionista responsável técnica da SEMED e seu quadro técnico de nutricionista. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

7. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

7.1 - A Secretaria Municipal de Educação que deverá assinar em conjunto com a nutricionista responsável técnica, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

7.2 - Os produtos deverão ser entregues semanalmente, de acordo com a Ordem de Fornecimento, no Almoxarifado Central/SEMED do Município de Curuçá, localizado na Rua: Paes de Carvalho s/n, Bairro: Rodoviária, 68.750-000, Curuçá/PA. Toda Segunda Feira em (dias uteis), previamente informado pelo Departamento de Alimentação Escolar, nos horários das 7h00 às 10h00.

7.3 - Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 - A equipe do almoxarifado central será responsável pela conferência dos produtos no ato do recebimento, que informarão ao Fiscal do contrato/SEMED eventuais inconsistências.

8.2 - As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente. É total responsabilidade da contratada, entregar os produtos em quantidade igual ao que foi estabelecido no pedido semanal.

8.3 - Todos os hortifrutigranjeiros deverão ser transportados em carros higienizados corretamente sobre total fiscalização sanitária.

8.4 - Os produtos deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário.

8.5 - Os entregadores deverão estar adequadamente vestidos (camisa branca de manga, sapato fechado e calça jeans) com hábitos de higiene satisfatórios (limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

8.6 - Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

8.7 - Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinente.

8.8 - Nos preços deverão estar inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 - Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida no contrato;

9.2- Rejeitar os produtos que não satisfazerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante; ficando este sujeito à penalidade.

9.3 - Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços;

9.4 - Notificar a contratada**,** por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

9.5 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

10. PAGAMENTO

10.1 - O pagamento será efetuado em moeda corrente, através de ordem bancária em conta corrente em nome da contratada e/ou na tesouraria municipal, mediante a apresentação de fatura discriminativa, de acordo com os itens, quantidades e preços previstos no projeto de venda (proposta de preços) vencedor, devidamente certificados e atestados.

10.2 - O pagamento será efetuado em até 30 dias corridos, contados a partir do efetivo recebimento dos produtos, mediante apresentação da nota fiscal/fatura pela contratada, devidamente atestada e liquidada pela contratante. O documento fiscal deverá constar em anexo o(s) termo(s) de recebimento da agricultura familiar.

10.3 - Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

10.4 - Nenhum pagamento será efetuado caso o faturamento apresente alguma incorreção ou divergência de valores, e será devolvido para as devidas correções e/ou ajustes e o prazo para pagamento será contado a partir da data de reapresentação do documento fiscal.

10.5 - Só serão efetuados os pagamentos referentes aos produtos efetivamente entregues. Será exigida, mensalmente, somente dos grupos formais, a apresentação de certidão negativa de débito ou regularidade com INSS, FGTS, Receita Federal, Procuradoria Geral da União e certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

11. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Fundamenta-se esta aquisição/contratação através do disposto nas leis federais nº Nº11. 947/09, Resolução FNDE/PNAE Nº 26/13, Resolução FNDE/PNAE Nº 04/15 e Lei nº 8666/93.

12. SANÇÕES

12.1 - Por descumprimento de cláusulas contratuais ou pela inexecução total ou parcial do contrato, a CONTRATADA poderá, após a apreciação de defesa prévia, sofrer as seguintes penalidades, de acordo com a gravidade da falta (Art. 86 e 87 da Lei 8.666/93):

12.1.1 - advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a CONTRATADA concorrida diretamente ou indiretamente.

12.1.2 - multa, nas seguintes situações:

- de 0,4% (quatro décimos por cento), incidente sobre o valor da ordem de fornecimento correspondente, por dia de atraso em realizar o fornecimento;
- Em caso de rescisão unilateral do contrato pela Administração, decorrente do que prevê este subitem, ou de qualquer descumprimento de outra cláusula contratual, será aplicada, garantida a defesa prévia, multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, de acordo com a gravidade da infração.

12.1.3 - suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de Curuçá, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

12.1.4 - declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

- Nos casos de declaração de inidoneidade, a proponente penalizada poderá, após decorrido o prazo de 05 (cinco) anos da declaração, requerer a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida se a proponente ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e desde que cessados os motivos determinantes da punição.

12.2 - As multas serão, após o regular processo administrativo, cobradas administrativa ou judicialmente, ou descontadas dos créditos da proponente CONTRATADA.

12.2.1 - Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

12.3 - O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maiores, devidamente justificados e comprovados. O caso fortuito, ou de força maior, verifica-se no fato necessário, cujos efeitos não era possível evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do art. 393 do Código Civil.

Curuçá , 20 de Maio de 2021

_____

Hellen Laise Pinheiro Alves
Port. nº 027/2021 - GP
Coordenadora do DAE

_____

Bruna de Cassia Brito Lima
RT do Programa Nacional de Alimentação Escolar Curuçá/PA
Nutricionista – CRN7 7949

DEUSDETE ATAIDE DE MIRANDA JUNIOR:70061874272

Assinado de forma digital por DEUSDETE ATAIDE DE MIRANDA JUNIOR:70061874272
Dados: 2021.05.20 13:39:48 -03'00'

_____

DEUSDETE ATAÍDE DE MIRANDA JUNIOR
SECRETARIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QNTD	total
1	**ABACAXI -** PRODUTOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES**.**	KG	25.000	
2	**ABÓBORA JACARÉZINHO -** DE PRIMEIRA QUALIDADE; - TAMANHO GRANDE; CASCA LISA, LIVRE DE FUNGOS, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; ISENTA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS**.**	KG	3.000	
3	**ALFACE COMUM –** MAÇOS GRANDES COM PESO APROXIMADAMENTE DE 200G, VOLUMOSOS, FOLHAS LIMPAS, BRILHANTES, SEM PICADAS DE INSETOS, NÃO PODERÁ APRESENTAR FOLHAS MURCHAS, DESPENCANDO E DESCOLORIDAS.	KG	3.200	
4	**ARROZ VERMELHO** (ARROZ NOVO) – A EMBALAGEM DEVE SER DE 1 KG, COM EMBALAGEM CONTENDO REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO ROTULO DA EMBALAGEM, DEVERÁ APRESENTAR-SE SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	1.000	
5	**BANANA PRATA –** EXTRA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	35.000	
6	**BISCOITO CASEIRO COMPOSTO DE FÉCULA DE MANDIOCA, SABOR DE COCO, CASTANHA.** DEVERÁ APRESENTAR BOA APARÊNCIA E QUALIDADE, DESPROVIDOS DE CORPOS ESTRANHOS E OUTROS CONTAMINAÇÕES. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM 500 GRAMAS, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	KG	8.000	
7	**CARIRU -** MAÇOS MÉDIOS, COLORAÇÃO UNIFORME, FRESCA, FIRME, INTACTA, ISENTAM DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEPARADOS EM MAÇOS DE APROXIMADAMENTE 200G.	KG	3,200	
8	**CEBOLINHA –** DEVERÃO APRESENTAR-SE MAÇOS DE 100G, FIRMES, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHO, UNIFORMES, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	3,200	
9	**CHEIRO VERDE –** MAÇOS MÉDIOS COM 100G, COLORAÇÃO UNIFORME, FRESCA, FIRME, INTACTA, ISENTAM DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	3,200	
10	**CHICORIA -** FOLHAS FRESCAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTAM DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM LIMPA QUE NÃO TENHA SIDO UTILIZADA NO ACONDICIONAMENTO DE ADUBOS, PRODUTOS TÓXICOS OU NOCIVOS À SAÚDE HUMANA. SEPARADOS EM MAÇOS DE APROXIMADAMENTE 100G.	KG	3,200	
11	**COUVE REGIONAL –** FRESCA, LIMPA, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEPARADOS EM MAÇOS EM MÉDIO COM 200G, PROCEDER DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	3,200	
12	**FARINHA DE MANDIOCA -** TIPO FINA SECO, DE 1ª QUALIDADE COM EMBALAGEM DE 1 KG. NA DATA DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE INDICADO PARA O PRODUTO, NÃO DEVERÁ TER SIDO ULTRAPASSADO NA SUA METADE, TOMANDO-SE COMO REFERÊNCIA, A DATA DE FABRICAÇÃO DO LOTE, IMPRESSA NA EMBALAGEM. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. ALÉM DISSO, DEVERÁ APRESENTAR O NOME DO GRUPO FORMAL ACRESCIDO DA MODALIDADE FORNECEDORA: AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	8.000	
13	**FARINHA DE TAPIOCA COM COCO –** GRUPO: SECA, SUBGRUPO: MÉDIA, TIPO 1, CLASSE: BRANCA, UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 1 KG, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES DE POLIETILENO RESISTENTES, VEDADA E LIMPA COM CAPACIDADE MÁXIMA DE 1 KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS PLÁSTICOS DE ATÉ 10 kg. DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ALÉM DISSO, DEVERÁ APRESENTAR O NOME DO GRUPO FORMAL ACRESCIDO DA MODALIDADE FORNECEDORA: AGRICULTURA FAMILIAR. VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO**.**	KG	4.000	
14	**FEIJÃO DA COLÔNIA**, LIMPO, EXTRA, 1ª QUALIDADE, VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO DE 01 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ALÉM DISSO, DEVERÁ APRESENTAR O NOME DO GRUPO FORMAL ACRESCIDO DA MODALIDADE FORNECEDORA: AGRICULTURA FAMILIAR.	KG	8.000	
15	**FEIJÃO VERDE-** DEVERÁ APRESENTAR-SE EM MARÇOS DE 200 G, FIRMES, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHO, UNIFORMES, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	3.200	
16	**JAMBU REGIONAL -** FOLHAS FRESCAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTAM DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SEPARADOS EM MAÇOS DE 200G. EMBALAGEM LIMPA QUE NÃO TENHA SIDO UTILIZADA NO ACONDICIONAMENTO DE ADUBOS, PRODUTOS TÓXICOS OU NOCIVOS À SAÚDE HUMANA.	KG	2.000	

17	**LARANJA REGIONAL IN NATURA FRESCA -** DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	25.000	
18	**LIMÃO –** LIMÃO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	4.000	
19	**MACAXEIRA –** DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CHEIRO, ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, TAMANHO UNIFORME, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	6.000	
20	**MAMÃO IN NATURA TIPO PAPAIA** - PRODUTOS LIMPOS, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, POUCO MADURO, QUE APRESENTEM TAMANHO MÉDIO, COR E CONFORMIDADE UNIFORMES, NÃO SERÃO ACEITOS COM MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA**.**	KG	10.000	
21	**MAXIXE -** DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CHEIRO, ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, TAMANHO UNIFORME, INSENTO DE SUJIDADE, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	1.000	
22	**MELANCIA IN NATURA** – GRAÚDA REDONDA NÃO DEVE ESTAR DANIFICADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, FRESCA, LIVRE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS.	KG	20.000	
23	**PEPINO-** DEVERÁ APRESENTAR-SE DE BOA APARÊNCIA DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHO, UNIFORMES, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE. UNIDADES ÍNTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, SEM RACHADURAS E PERFURAÇÕES.	KG	3.000	
24	**PIMENTINHA VERDE -** PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE E COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICOS DA VARIEDADE, LISO, SEM MANCHAS E BOLORES, SUJIDADES, COM POLPA INTACTA E LIMPA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PREFERÊNCIA COLHEITA DO DIA. SACOS CONTENDO PESO SOLICITADO DE 200G E VALIDADE SEMANAL.	KG	3.000	
25	**POLPA DE FRUTA AÇAÍ (MÉDIO) –** BRANQUEDO, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. POSSUIR REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.	KG	8.000	
26	**POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI –** BRANQUEADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. POSSUIR REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.	KG	6.000	
27	**POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA –** BRANQUEADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. POSSUIR REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.	KG	8.000	
28	**POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA –** BRANQUEADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. POSSUIR REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.	KG	8.000	
29	**POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJA –** BRANQUEADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. POSSUIR REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.	KG	6.000	
30	**QUIABO -** DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CHEIRO, ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, TAMANHO UNIFORME, INSENTO DE SUJIDADE, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÃNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	1.000	
31	**TANGERINA REGIONAL,** COM TAMANHOS MÉDIOS A GRANDE, DE PRIMEIRA, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	15.000	
32	**TOMATE REGIONAL -** DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, INSENTO DE INFERMIDADE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA NORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	5.000	